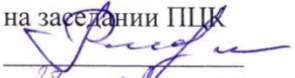
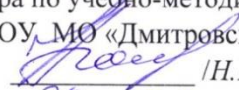


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

---

ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК  
  
«28» августа 2020г.  
Протокол № 6

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно-методической работе  
ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»  
 /Н.Е.Горюшкина/  
«28» 08 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ПОО.04 ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПОВАРСКОГО И КОНДИТЕРСКОГО**  
**ПРОИЗВОДСТВА**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Дмитров 2020 год

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

**Разработчик:**

## СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт программы учебной дисциплины	4
Структура и содержание учебной дисциплины	7
Условия реализации программы учебной дисциплины	14
Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	19

# 1. Паспорт программы учебной дисциплины

## 1.1. Область применения программы

Реализация среднего общего образования в пределах ОПОП ППССЗ по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское, кондитерское дело** в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования, рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, технический профиль обучения.

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Основы технологии поварского и кондитерского дела» является учебным предметом по выбору из предметной области «Дополнительные предметы» ФГОС среднего общего образования. В учебном плане ППССЗ по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское, кондитерское дело** дисциплина входит в цикл общеобразовательных дисциплин по выбору из дополнительной предметной области.

## 1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы проектной деятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

В результате освоения учебной дисциплины студент **должен уметь:**

- различать квалификационные характеристики профессии Повар и Кондитера;
- разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры;
- формулировать жизненные цели и определять средства их достижения;
- использовать знания дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» в процессе освоения содержания ППКРС и перспектив своей будущей профессии.

В результате освоения учебной дисциплины студент **должен знать:**

- место профессии в социально-экономической сфере;
- профессиональную характеристику специальности;
- требования к уровню подготовки квалифицированного специалиста в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания;
- этапы развития общественного питания;
- требования, предъявляемые к специалисту по поварскому и кондитерскому делу;
- роль специалиста по поварскому и кондитерскому делу в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.

## 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – **76** часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - **76** часов; самостоятельная работа учащихся - **0** часов.

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка	76
Обязательная учебная нагрузка	76
в том числе:	
Лекции, уроки	36
Практические занятия	40
Самостоятельная работа	не предусмотрена
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: «**Основы технологии поварского и кондитерского производства**»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Профессиональная деятельность			12	
Тема 1.1. Труд как деятельность	Содержание учебного материала		2	
	1	Сведения о специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Сфера деятельности молодого специалиста.		
	2	Уровень подготовки специалистов по данной специальности.		
Тема 1.2. Основные цели и задачи общественного питания	Содержание учебного материала		2	
	1	Основные цели и задачи общественного питания. Связь с наукой. Функции, выполняемые предприятиями общественного питания. Роль специалиста по данной специальности на производстве.		
Тема 1.3. История развития общественного питания.	Содержание учебного материала		8	
	1	История развития общественного питания. История кулинарного искусства. Развитие предприятий общественного питания в России.		
	2	Основоположники профессионального образования. Становление кулинарного образования в России на профессиональный уровень. Развитие сети предприятий общественного питания в России.		
	3	Практическое занятие Исторический путь развития		
		«Кулинарной книги»: от бытового до профессионального и научного уровня. История происхождения блюд и напитков.		
4	История появления и совершенствования столовых приборов и посуды.			
Раздел 2. Организация производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания			64	
Тема 2.1. Классификация предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала		6	
	1	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий. Основные классы.		
	2	Практическое занятие Характеристика основных типов предприятий общественного питания.		

	3	Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях общественного питания.		
Тема 2.2. Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания. Виды контроля за деятельностью предприятий питания.	Содержание учебного материала		8	
	1	Услуги питания, услуги по организации потребления продукции и обслуживания, услуги по организации досуга.		
	2	Характеристика основных санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям общественного питания.		
	3	Практическое занятие Виды контроля за деятельностью предприятий питания.		
	4	Периодичность проведения контроля специалистами пищевых лабораторий, санэпид. учреждений и др. организаций, отражение результатов контроля.		
Тема 2.3. Основные виды нормативно-технической документации.	Содержание учебного материала		4	
	1	Характеристика и отличительные особенности НТД, используемой в предприятиях питания: ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, стандарт предприятия, технико-технологические карты.		
	2	Практическое занятие Понятие: качество, безопасность выпускаемой продукции Понятие «полуфабрикат», «готовая продукция», «кулинарное изделие» и др.		
Тема 2.4. Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания. Понятие о производственной программе, меню.	Содержание учебного материала		12	
	1	Ознакомление с организацией структуры производства на предприятиях общественного питания. Состав, характеристика служб, обеспечивающих бесперебойную работу предприятий общественного питания.		
	2	Производственные помещения. Назначение помещений, рекомендуемые площади.		
	3	Торговые, административно-бытовые, технические. Назначение помещений, рекомендуемые площади.		
	4	Назначение, форма и характеристика производственной программы предприятий различных типов.		
	5	Практическое занятие Назначение и виды меню. Порядок и особенности составления меню ресторанов, баров, кафе столовых.		

	6	Практическое занятие Карты вин: назначение и составление. Прейскуранты: назначение, характеристика.	
Тема 2.5. Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, столовой посуды и приборов	Содержание учебного материала		6
	1	Виды оборудования и инвентаря, применяемого в заготовочных производственных цехах. Назначение.	
	2	Виды оборудования и инвентаря, применяемого в доготовочных производственных цехах. Назначение.	
	3	Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая посуда. Характеристика внешнего вида, размеров, назначения. Характеристика и назначение столовых приборов.	
Тема 2.6. Квалификационный состав и функциональные обязанности работников производственных и торговых групп.	Содержание учебного материала		2
Тема 2.7. Ознакомление с основными формами и методами обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала		2
	1	Особенности обслуживания официантами, самообслуживание полное и частичное, комбинированные методы обслуживания. Характеристика основных видов обслуживания.	
Тема 2.8. Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов	Содержание учебного материала		6
	1	Классификация видов и способов кулинарной обработки. Характеристика механических, химических, биологических, тепловых способов кулинарной обработки.	
	2	Практическое занятие Значение тепловой обработки продуктов. Виды нагрева.	
	3	Практическое занятие Изменения пищевых веществ в процессе тепловой обработки.	
Тема 2.9.	Содержание учебного материала		4



Основы рационального питания	1	Понятие о составе пищевых продуктов. Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов.		
	2	Практическое занятие Понятие о балансе основных пищевых веществ в организме человека. Суточная потребность человека в основных пищевых веществах. Распределение пищи по отдельным рационам.		
	3	Лечебное питание.		
Раздел 3. Перспективные направления развития общественного питания.			8	
Тема 3.1 Современное состояние и основные направления развития технологии производства продуктов питания.	Содержание учебного материала		2	
	1	Обзор научных направлений развития технологии производства продуктов питания. Производство продуктов лечебного и профилактического назначения, детского и школьного питания, питания людей преклонного возраста. Предпосылки создания данных продуктов.		
	2	Практическое занятие Совершенствование способов кулинарной обработки продуктов. Новые виды техники, используемой в общественном питании.		
Тема 3.2 Автоматизированные системы управления в предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала		2	
	1	Цель и процессы автоматизированных систем учета производственной деятельности.		
	2	Основные управленческие коэффициенты контроля состояния производственной деятельности с использованием АСУ. Современная компьютерная система управления R-Keeper		
Итоговая аттестация	Зачет		2	
Всего			76	

## 2. Условия реализации программы дисциплины

### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением; - мультимедиа проектор.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
2. Профессиональный стандарт индустрии питания, утвержден на основании решения Комиссии по профессиональным стандартам (протокол №1 от 01.11.2007 г), приказом Федерации ресторатор и отельеров от 03.09.2007 г. №5.
3. Основы технологии продукции общественного питания/ Артёмов Е.Н./ М.: КноРус, 2008г.- 330с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М: Хлебпродинформ, (Том 1,2), 1996. – 619с
5. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М: Колос, 2000. - 295с.
6. Организация производства и обслуживания в общественном питании. / Е.Б. Мрыхина /М.: Форум,2007 г.-176с.
7. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания. Учебное пособие/ Пятницкая М.А./М: «Высшая школа», 1989-286с.
8. «Организация обслуживания в ресторанах». Учебное пособие/ Усов В.В./М: Экономика, 1990. - 320с.
9. «Справочник официанта». Учебное пособие/ Крымская Б.А./М: Экономика, 1986. – 390с.
- 10.«Бары и рестораны. Искусство обслуживания». Учебники и учебные пособия/ Богушова В.И./ Ростов-на-Дону: «Феникс», 2001. – 325с.
11. «Ресторанный бизнес в России». Учебники и учебные пособия/ Ефимов С.Л./ М: «Росконсульт», 2000 – 430с.

**Дополнительная литература:**

1. «Общественное питание»./ Соболев Ф.И./М: Экономика, 1988.
3. «Сервировка и этикет». ТОО «Харвест», Минск, 1995.
4. Журналы «Вопросы питания», «Известия ВУЗов», «Пищевая технология», «Питание и общество», «Ресторанные ведомости».

Интернет-ресурсы: <https://www.superjob.ru/pro/5061/>  
<https://www.openbusiness.ru/html/dop5/piter-rest1.htm>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и оценивать результаты собственной деятельности; собственной деятельности;</li> <li>- определять приоритеты в развитии собственной личности;</li> <li>- применять технологии эффективного использования своего времени, планирования собственной деятельности;</li> </ul>	<p>Выполнение самостоятельных работ.</p> <p>Наблюдение за самоорганизованностью при выполнении требований к учебному процессу.</p> <p>Наблюдение за деятельностью студента при выполнении требований к учебному процессу.</p> <p>Наблюдение за самоорганизованностью при выполнении требований к учебному процессу.</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональная ориентация в социально- экономической сфере;</li> <li>- функциональную характеристику специальности;</li> <li>- требования к уровню подготовки квалифицированного специалиста в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания;</li> <li>- этапы развития общественного питания;</li> <li>- требования, предъявляемые к специалисту по поварскому и кондитерскому делу ;</li> <li>- роль специалиста по поварскому и кондитерскому делу в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.</li> </ul>	<p>Устный опрос.</p> <p>Выполнение практического задания «Разработка профессиограммы». Выполнение практической работы по составлению профессиональных характеристик по смежным профессиям.</p> <p>Наблюдение за выполнением практических заданий. Выполнение контрольной работы.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Контроль устных ответов.</p> <p>Контроль устных ответов.</p> <p>Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.</p>

*Формы контроля уровня достижений учащихся и критерии оценки.*

Вид проверочной работы	Система оценивания
1. письменные тесты ответы на вопросы Устные	5-ти бальная стандартная система
	<p>правильный ответ – 1 балл</p> <p>0-49% - «2»</p> <p>50-69% - «3»</p> <p>70-89% - «4»</p> <p>90-100% - «5»</p> <p>5-ти бальная стандартная система в зависимости от качества проявления основных знаний, умений и навыков</p>

Используемые формы и способы проверки и оценки результатов деятельности: устные ответы учащихся (фронтальный или индивидуальный опрос), контрольные, самостоятельные, практические работы; выполнение тестовых заданий, терминологических диктантов. Результаты обучения оцениваются по 5-бальной системе. При оценке учитываются глубина, осознанность, полнота ответа, число и характер ошибок.