
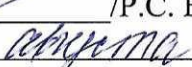
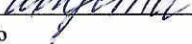


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО

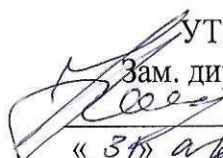
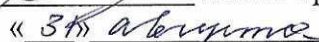
на заседании ПЦК
профессиональных и специальных дисциплин
направления сферы услуг


/Р.С. Белов
«30»  2021 г.
Протокол № 

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УМР

/Н.Е. Горюшкина


«31»  2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО.04 ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПОВАРСКОГО И КОНДИТЕРСКОГО ДЕЛА

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Дмитров 2021 г.

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:

Личностные результаты:

1. различать квалификационные характеристики профессии Повар и Кондитера;
2. разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры;
3. формулировать жизненные цели и определять средства их достижения;

метапредметные результаты:

1. использовать знания дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» в процессе освоения содержания ППКРС и перспектив своей будущей профессии.
2. место профессии в социально-экономической сфере;
3. профессиональную характеристику специальности;
4. требования к уровню подготовки квалифицированного специалиста в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания;

предметные результаты

1. этапы развития общественного питания;
2. требования, предъявляемые к специалисту по поварскому и кондитерскому делу;
3. 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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	76
Обязательная учебная нагрузка	76
в том числе:	
Лекции, уроки	36
Практические занятия	40
Самостоятельная работа	не предусмотрена
Промежуточная аттестация в форме	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	Результаты освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Профессиональная деятельность			12	
Тема 1.1. Труд как деятельность	Содержание учебного материала		2	ЛР 1-3 МР 1-4 ПР 1-3
	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	ЛР 1-3 МР 1-4 ПР 1-3
	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	ЛР 1-3 МР 1-4 ПР 1-3
	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	ЛР 1-3 МР 1-4 ПР 1-3
	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	ЛР 1-3 МР 1-4 ПР 1-3
	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	ЛР 1-3 МР 1-4 ПР 1-3
	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.		ЛР 1-3 МР 1-4 ПР 1-3
	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. Багмут, С.И. Интерьер предприятий общественного питания / С.И. Багмут. - М.: Экономика, **2018**. - **483** с.
4. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. - М.: Феникс, **2016**. - 352 с.
5. Васюкова, А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров Пивоваров. - М.: Дашков и Ко, **2017**. - 296 с.
6. Елхина, В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания / В.Д. Елхина. - М.: Академия, **2018**. - 336 с.
7. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр, **2017**. - 560 с.

Дополнительная литература:

1. Смагина, И. Н. Организация коммерческой деятельности в общественном питании / И.Н. Смагина, Д.А. Смагин. - М.: Эксмо, **2018**. - 336 с.
2. Сопачева, Т. А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь / Т.А. Сопачева, М.В. Володина. - М.: Академия, **2018**. - 112 с.
3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н.Д. Торопова. - М.: Феникс, **2016**. - 416 с.
4. Ушакова, В. Н. Мойка и дезинфекция. Пищевая промышленность, торговля, общественное питание / В.Н. Ушакова. - М.: Профессия, **2016**. - 294 с.

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"> - анализировать и оценивать результаты собственной деятельности; собственной деятельности; - определять приоритеты в развитии собственной личности; - применять технологии эффективного использования своего времени, планирования собственной деятельности; 	<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"> - профессиональная ориентация в социально- экономической сфере; - функциональную 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. 	<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	5-ти бальная стандартная система
ответы на вопросы	правильный ответ – 1 балл
Устные	0-49% - «2» 50-69% - «3» 70-89% - «4» 90-100% - «5»
	5-ти бальная стандартная система в зависимости от качества проявления основных знаний, умений и навыков

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.