

**Автономная некоммерческая
профессиональная образовательная организация
«Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 18 Введение в технологию продукции общественного питания

для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Владимир

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик:

АН ПОО «Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»

Составила:

Миловидова Нина Петровна – преподаватель АН ПОО «Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 18 «ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.18 «Введение в технологию продукции общественного питания»** является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.18 «Введение в технологию продукции общественного питания» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания является общепрофессиональной дисциплиной и принадлежит к профессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- пользоваться Сборниками рецептур, действующими нормативными документами;
- прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки.

знать:

- основные понятия, термины и определения в области технологии,

- этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной продукции,
- классификацию, характеристику способов обработки продуктов;
- классификацию и ассортимент кулинарной продукции;
- процессы, формирующие качество готовой продукции; изменения основных питательных веществ в процессе приготовления пищи

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 39 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 26 часов;
 самостоятельной работы обучающегося -13 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	39
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	26
в том числе:	
Лабораторные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	13
в том числе:	
-самостоятельная работа с учебной литературой, конспектами, нормативными документами;	9
- исследовательская работа;	2
- составление кроссворда	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета:

-Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»,

- библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- комплект учебной мебели,

- рабочее место преподавателя;

-комплексное учебно-методическое обеспечение дисциплины «Введение в технологию продукции общественного питания»,

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор, экран, компьютер с лицензированным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий,

Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М.: Хлебпродинформ, 2015. Сборник технологических нормативов.

3. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. — М.: Деловая литература, 1999 переиздание 2015

Дополнительные источники:

Журналы: «Питание и общество», «Гастроном»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умения	
пользоваться сборниками рецептур, действующими нормативными документами	- Экспертная оценка лабораторных работ
прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки	
знания	
основные понятия, термины и определения в области технологии	- Устный опрос - Письменный опрос - Дифференцированный зачет
этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной и кондитерской продукции	
классификация, характеристика способов обработки продуктов	
классификация и ассортимент кулинарной продукции	
процессы, формирующие качество готовой продукции; изменения	

8

<p>основных питательных веществ в процессе приготовления пищи</p>	
---	--