

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Физиология питания с основами товароведения продовольственных
товаров

2015 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер, входящей в УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчики:

Шкурова Наталья Николаевна – преподаватель Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Кривоспицкая Лариса Леонидовна - преподаватель Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	304
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер, входящей в УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **93** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **62** часов;
самостоятельной работы обучающегося - **31** час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и вида учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	93
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	62
В том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	40
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	31
в том числе:	
рефераты: Роль пищи для организма, Усвояемость пищи, Лечебное питание	
доклады: Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека	
презентации: Мясо и мясные продукты. Овощи. Рыба и рыбные продукты. Молоко и молочные продукты. Вкусовые продукты.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров			
Тема 1.1. Основы физиологии питания	Содержание учебного материала	2	
	1 Роль пищи для организма человека. Пищевые вещества и их значение. Значение пищи для организма человека		1
	2 Основные процессы обмена веществ в организме. Общие понятия об обмене вещества. Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии		2
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: 1. Расчет суточного расхода энергии	6	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Реферат: Роль пищи для организма человека	6	
Тема 1.2. Общие сведения о пищевых продуктах	Содержание учебного материала	4	
	1 Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания. Химический состав пищевых продуктов. Энергетическая и пищевая ценность пищевых продуктов		2
	2 Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Значение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов, воды для жизнедеятельности человека		1
	Лабораторные работы	-	

	Практические занятия: 2. Расчет энергетической и пищевой ценности продуктов	4	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Реферат: Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи	4	
Тема 1.3. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	3	
	1 Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Понятие пищеварение. Состав пищеварительного аппарата человека. Пищеварение пищи в ротовой полости, в желудке, в тонких и толстых кишках. Значение в пищеварении поджелудочной железы, печени.		1
	2 Усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее. Понятие усвоенной пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.		1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Реферат: Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.	4	
Тема 1.4. Рациональное сбалансированное питание	Содержание учебного материала	4	
	1 Понятие рациона питания. Нормы и принципы рационального питания. Понятие о сбалансированном рациональном питании. Количественная и качественная полноценность питания. Нормы и принципы сбалансированного питания.		1
	2 Требования к режиму и суточному рациону питания. Методика составления рационов питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Режим питания. Принципы составления суточного рациона питания. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Лечебное питание. Характеристика диет. Лечебно-профилактическое питание.		2
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: 3.Составление суточного рациона питания	6	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	6	

	1.Реферат: Лечебное питание			
Тема 1.5. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала		8	
	1	Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Продукты переработки овощей, плодов, грибов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		2
	2	Рыба и рыбные продукты. Химический состав и пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.		2
	3	Мясо и мясные продукты. Химический состав и пищевая ценность мяса и мясных продуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.		2
	4	Молоко и молочные продукты. Химический состав и пищевая ценность молока и молочных продуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация. Яйца и яйцепродукты. Химический состав и пищевая ценность яиц и яйцепродуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация. Пищевые жиры. Химический состав и пищевая ценность жиров. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.		2
	5	Зерно и продукты его переработки. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.		2
	6	Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация. Вкусовые товары. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.		2
	7	Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия		2

	хранения, упаковка, транспортирование и реализация.		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: 4. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. 5. Органолептическая оценка качества рыбы. 6. Органолептическая оценка качества мяса. 7. Органолептическая оценка качества молока, яиц. 8. Органолептическая оценка качества пищевых жиров. 9. Органолептическая оценка качества зерномучных товаров	24	
	Контрольная работа: 1. Мясо и мясные продукты	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Презентации: Мясо и мясные продукты, Рыба и рыбные продукты	11	
	Всего	93	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного лаборатории: Товароведения продовольственных товаров.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий: Физиология питания, Товароведение продовольственных товаров;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиапроектор,
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.: Изд. центр «Академия», 2012г.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов.- М: Изд. центр «Академия», 2011 г.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии рабочая тетрадь.- М.: Изд. центр «Академия», 2012 г.
4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов Рабочая тетрадь.- М: Изд. центр «Академия», 2013 г.

Дополнительные источники:

1. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, в общественном питании. - М: Изд. центр «Академия», 2010г.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М: Изд. центр «Академия», 2010 г.
3. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. - М: Изд. центр «Академия», 2010 г.
4. Электронные ресурсы: презентации, видеофильмы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия № 4-11
- рассчитывать энергетическую ценность блюд	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
- составлять рационы питания	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
Знания:	
- роль пищи для организма человека	устный опрос, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
- основные процессы обмена веществ в организме	устный опрос, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
- суточный расход энергии	устный опрос, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	устный опрос, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	устный опрос, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
- понятие рациона питания	тестовые задания
- суточная норма потребности человека в питательных веществах	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- методика составления рационов питания	проверка выполнения индивидуальных заданий
- ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа

- общие требования к качеству сырья и продуктов	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия № 4-11, контрольная работа
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

2015 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер, входящей в УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчики:

Кривоспицкая Лариса Леонидовна преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса» г. Черногорска

Шкурова Наталья Николаевна мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании ПЦК «Сфера обслуживания»

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2015 г.

Руководитель _____ / Кочнева И.Б./

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер, входящей в УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки); в профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 19.01.17 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

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

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

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

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

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **16** 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)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	21
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	16
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	
<i>Рефераты:</i>	
<i>Глистные заболевания</i>	2
<i>Пищевые отравления</i>	2
<i>Пищевые отравления немикробного происхождения</i>	2
<i>Личная гигиена работников общественного питания</i>	2
<i>Доклады:</i>	
<i>Санитарные требования к транспорту</i>	2
<i>Презентация: Острые кишечные инфекции</i>	6
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основы микробиологии	Содержание учебного материала	1	
	1 Основные группы микроорганизмов	2	1
	2 Влияние внешней среды на микроорганизмы		
	3 Инфекционные заболевания, передающиеся человеку через продукты		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	1	
	1 Влияние внешней среды на микроорганизмы		1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия №1 Тема Распространение микробов в природе (исследование)	6	

	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	2	1
	1 Инфекционные заболевания, передающиеся человеку через продукты		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации: Острые кишечные инфекции	6	
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	1	1
	1 Глистные заболевания и их предупреждение		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	

	Подготовка реферата по теме: Глистные заболевания			
Раздел 2. Пищевые отравления и их профилактика				
Тема 2.1. Пищевые отравления и их профилактика	Содержание учебного материала			
	1	Бактериальные пищевые отравления	1	1
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка реферата по теме: Пищевые отравления		2	
	Содержание учебного материала		2	
Тема 2.2.	1	Пищевые отравления немикробного происхождения		1
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия: № 2 Пищевые отравления немикробного отравления		2	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся:		2	

	Подготовка реферата по теме: Пищевые отравления немикробного происхождения		
Раздел 3. Основные санитарные требования, предъявляемые к ПОП			
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		
	1 Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП	1	1
	Лабораторные работы	-	
	Практическая работа Приготовление растворы дезинфицирующих и моющих средств производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	4	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	1	
	1 Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже товаров		1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия №3 Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи	3	
	Контрольные работы	-	

	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка доклада по теме: Санитарные требования к транспорту	2	
Раздел 4. Личная гигиена работников			
Тема 4.1	Содержание учебного материала	1	
	1 Личная гигиена работников торговых предприятий		1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: Соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи	4	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка реферата по теме: Личная гигиена работника общественного питания	2	
	Всего	32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие лаборатории: Микробиологии, санитарии и гигиены

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

стол ученический по количеству обучающихся;

стул ученический по количеству обучающихся;

стол для преподавателя;

стул для преподавателя;

шкаф – витрина;

доска школьная.

Технические средства обучения:

компьютер;

проектор;

экран;

ноутбук;

телевизор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии».- М.: Изд. Центр «Академия», 2012г.
2. Горохова С.С. «Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены».- М.: Изд. центр «Академия», 2012г.
3. Рубина Е.А. «Санитария и гигиена питания».-М.: Изд.центр «Академия», 2012г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи 	<p>Устный опрос</p> <p>Тестовый контроль</p> <p>Практические задания</p>
<ul style="list-style-type: none"> - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря 	
<ul style="list-style-type: none"> - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств 	Практическая работа
<ul style="list-style-type: none"> - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов 	Практическая работа
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные группы микроорганизмов 	Тестовый контроль
<ul style="list-style-type: none"> - основные пищевые инфекции и пищевые отравления 	Тестовый контроль
<ul style="list-style-type: none"> - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве 	Устный опрос
<ul style="list-style-type: none"> - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде 	Устный опрос
<ul style="list-style-type: none"> - правила личной гигиены работников пищевых производств 	Устный опрос
<ul style="list-style-type: none"> - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения 	Тестовый контроль
<ul style="list-style-type: none"> - правила проведения дезинфекции, дератизации 	Устный опрос

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Техническое оснащение и организация рабочего места

2015 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер, входящей в УГП 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчик:

Кривоспицкая Лариса Леонидовна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании ПЦК «Сфера обслуживания»

Протокол № _____ от _____ 2015 г.

Руководитель _____ /Кочнева И.Б./

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	30
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер, входящей в УГП 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

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

- характеристики основных типов организаций общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **78** часов, в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) - 52 часа;

внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося - 26 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	34
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
в том числе:	
Составление схем	5
Работа с дополнительной литературой	15
Подготовка к контрольной работе	-
Подготовка к практическим занятиям	6
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Характеристика организаций общественного питания	Содержание учебного материала	6	
	1. Характеристика основных типов организаций общественного питания		1
	2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства		1
	3. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	1	
	Лабораторные работы		
	Практические занятия:	17	
	1. Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд		
	2. Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся	9	
	1. Подготовка к практическим занятиям	2	
	2. Составление схемы	2	
	3. Работа с дополнительной литературой	5	
Тема 2. Учет в организациях общественного питания	Содержание учебного материала	6	
	1. Учет сырья и готовых изделий на производстве		1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	5	
1. Работа с дополнительной литературой	5		
Тема 3. Технологическое оснащение организаций общественного питания	Содержание учебного материала	6	
	1. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и		1

		холодильного оборудования		
	2.	Правила безопасного использования основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования		1
		Лабораторные работы		
		Практические занятия:	17	
	3.	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря		
	4.	Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного производства		
	5.	Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кондитерского производства		
	6.	Проведение мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	12	
	1.	Подготовка к практическим занятиям	4	
	2.	Составление схемы	3	
	3.	Работа с дополнительной литературой	5	
		Всего:	78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов:

Технологии кулинарного производства;

Технологии кондитерского производства;

лабораторий:

Технического оснащения и организации рабочего места;

Учебный кулинарный цех;

Учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- компьютерные места обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиапроектор,
- интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- технологическое оборудование (механическое, тепловое, холодильное),
- посуда, технологический инвентарь и приспособления.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М: Изд.Центр «Академия», 2011 г. с 431

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания, М: Изд.центр «Академия», 2011 г с 63
2. Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания, М: Изд.центр «Академия», 2011 г с 62
3. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания, М: Изд.центр «Академия», 2011 г с 62

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 обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Основные показатели оценки результата
Умения:	
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд	Осуществление организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	Осуществление подбора необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	Осуществление обслуживания основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства
производить мелкий ремонт основного технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	Осуществление мелкого ремонта основного технологическое оборудование и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»	Осуществление отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»
Знания:	

характеристики основных типов организаций общественного питания	знание характеристик основных типов предприятий общественного питания
принципы организации кулинарного и кондитерского производства	знание принципов организации кулинарного и кондитерского производства
учет сырья и готовых изделий на производстве	знание операций учета сырья и готовых изделий на производстве
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования	знание устройства, назначения и принципов действия основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования
правила их безопасного использования	знание принципов правил безопасного использования технологического оборудования
виды раздачи правила отпуска готовой кулинарной продукции	знание видов раздачи, правил отпуска готовой кулинарной продукции

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы калькуляции и учета

2015 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер, входящей в УГП 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Министерство образования и науки Республики Хакасия Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса» г. Черногорск.

Разработчик: Никонова Евгения Евгеньевна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

г. Черногорска.

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению на заседании ПЦК «Сфера обслуживания»

Протокол № _____ от _____ 2015 г.

Руководитель _____ /Кочнева И.Б./

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы калькуляции и учета

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер, входящей в УГП 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в вариативную часть общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в ведении учета;
- исчислять цену на продукцию собственного производства;
- решать задачи на проценты.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- задачи учета;
- документы учета, документальное оформление хозяйственных операций;
- виды цен, ценообразование на предприятиях общественного питания;
- нормативно-технологическую документацию ПОП;
- содержание и порядок пользования нормативной документацией

(сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий);

- порядок расчёта цены на продукцию общественного питания;
- процентные величины и порядок их исчисления;
- порядок получения продуктов из кладовой;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **60** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 20 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)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
решение задач по теме: «Процентные вычисления»	5
составление технологических и калькуляционных карт по теме: «Ценообразование в общественном питании»	10
документальное оформление операций по теме: «Учет сырья, продуктов и тары в кладовых и на производстве предприятий общественного питания»	3
Подготовка к зачету	2
Итоговая аттестация в форме в форме <i>зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учета		6	
Тема 1.1. Характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	2	2
	1. Характеристика бухгалтерского учета. (Введение в предмет, виды, задачи, предмет, метод и элементы учета)		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Документы учета	Содержание учебного материала	2	2
	1. Понятие о документах учета. Классификация документов, требования к содержанию и оформлению документов		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		

	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Процентные вычисления	Содержание учебного материала	2	2
	1. Начальное число, процентная сумма, процентная такса. Решение задач на проценты		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия 1 «Общая характеристика бухгалтерского учета»	6	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Процентные вычисления (решение задач на проценты)	5	
Раздел 2. Ценообразование в общественном питании		8	
Тема 2.1. Понятие о цене. Виды цен План-меню	Содержание учебного материала	2	2
	1. Понятие цены, торговой наценки, виды цен (оптовая, розничная, рыночная, договорная, покупная, продажная, учетная). Формирование цены на предприятиях общественного питания Назначение, правила составления плана-меню, взаимозаменяемость продуктов по сборнику рецептур		

	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	Содержание учебного материала	2	
	1. Назначение. Содержание нормативной документации: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.		2
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3 Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.	2. Содержание нормативной документации сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий	2	
Тема 2.4. Калькуляция розничных цен	Содержание учебного материала	2	
	1. Расчет необходимого количества продуктов. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства		2
	Лабораторные работы		
	Практические занятия 2. Ценообразование в общественном питании	6	

	Контрольные работы	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	10	
	Ценообразование в общественном питании (составление технологических карт, расчет необходимого количества сырья, составление калькуляционных карт)		
Раздел 3. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых и на производстве предприятий общественного питания		5	
Тема 3.1. Учет товарно-материальных ценностей в кладовых	Содержание учебного материала	2	
	1. Задачи организации учета в кладовых, материальная ответственность (документальное оформление), источники поступления продуктов и тары, порядок оформления и учета доверенностей, документальное оформление отпуска продуктов из кладовой, порядок ведения товарной книги, учет тары, товарные потери, отчетность МОЛ, порядок проведения инвентаризации		2
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	3. Ценообразование в общественном питании		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Ценообразование в общественном питании (составление технологических карт, расчет необходимого количества сырья, составление калькуляционных карт)		
Тема 3.2. Учет сырья и готовой	Содержание учебного материала	2	

продукции на производстве			
	1.	Организация учета на производстве, состав товарооборота общественного питания, документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции, отчетность о движении товаров и тары на производстве.	
		Лабораторные работы	
		Практические занятия	
		Контрольные работы	
		Самостоятельная работа обучающихся	
Тема 3.3. Учет готовой продукции в кондитерском цехе		Содержание учебного материала	1
	1.	Особенности учета готовой продукции в кондитерском цехе	2
		Лабораторные работы	-
		Практические занятия	6
		3. «Учет сырья, продуктов и тары в кладовых и на производстве ПОП»	
		Самостоятельная работа обучающихся	3
	Подготовка к зачету	2	
	Зачет	2	
		Всего:	60

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- проектор
- интерактивная доска

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб пособия: 5-е изд., 2011 – 160с.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб Пособия: Допущено Минобразованием России .- 3-е изд., 2011 – 144с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/ Сост.А.В Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство “Дело и Сервис”, 2002-10116

Дополнительные источники:

1. «Калькуляция и учет в общественном питании» Т.И Шестакова,
Ростов-на-Дону: Издательство «Феникс», 2010 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов обучения
Уметь:	
ориентироваться в ведении учета	- умение ориентироваться в ведении учета
исчислять цену на продукцию собственного производства	- умение исчислять цену на продукцию собственного производства
решать задачи на проценты	- умение решать задач на проценты
Знать:	
документальное оформление хозяйственных операций	- знание документального оформления хозяйственных операций
виды цен, ценообразование на ПОП	- знание видов цен, порядка ценообразования на продукцию собственного производства на ПОП
содержание и порядок пользования нормативной документацией (сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий)	- знание содержания и порядка использования нормативной документацией
нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд	- знание норм порядка взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд
порядок расчёта цены на продукцию	- знание порядка составления

общественного питания	технологических, калькуляционных карт
процентные величины и порядок их исчисления	- знание процентных величин и порядок их исчисления
порядок получения продуктов из кладовой	- знание порядка получения продуктов из кладовой и документального оформления этих операций