

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО

На заседании ПЦК

Протокол № 12 от 31 августа 2015 года

Председатель ПЦК  Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ ШАРТ

Гиль Е.Г.

Приказ № 282 от 31 августа 2015 года



**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
(ПЕРЕПОДГОТОВКИ) ПО ПРОФЕССИИ
16472 ПЕКАРЬ**

срок обучения- 3 месяца

Шебекино
2015

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК
Протокол № 10 от 16.06 2016 года
Председатель ПЦК Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Гиль Е.Г.
Приказ № 370 от 16.06 2016 года

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК
Протокол № 11 от 31.08 2017 года
Председатель ПЦК Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Гиль Е.Г.
Приказ № 388 от 31.08 2017 года

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК
Протокол № от 201 года
Председатель ПЦК Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Гиль Е.Г.
Приказ № от 201 года

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК
Протокол № от 201 года
Председатель ПЦК Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Гиль Е.Г.
Приказ № от 201 года

Организация разработчик: ОГАПОУ ШАРТ

Разработчики:

Шокурова Н.Н., преподаватель специальных дисциплин.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО

На заседании ПЦК

Протокол № 12 от 31 августа 2015 года

Председатель ПЦК _____ Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ ШАРТ

_____ Гиль Е.Г.

Приказ № 282 от 31 августа 2015 года

**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
(ПЕРЕПОДГОТОВКИ) ПО ПРОФЕССИИ
16472 ПЕКАРЬ**

срок обучения- 3 месяца

Шебекино
2015

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК
Протокол № ____ от _____ 201_ года
Председатель ПЦК _____ Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
_____ Гиль Е.Г.
Приказ № ____ от _____ 201__года

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК
Протокол № ____ от _____ 201_ года
Председатель ПЦК _____ Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
_____ Гиль Е.Г.
Приказ № ____ от _____ 201__года

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК
Протокол № ____ от _____ 201_ года
Председатель ПЦК _____ Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
_____ Гиль Е.Г.
Приказ № ____ от _____ 201__года

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК
Протокол № ____ от _____ 201_ года
Председатель ПЦК _____ Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
_____ Гиль Е.Г.
Приказ № ____ от _____ 201__года

Организация разработчик: ОГАПОУ ШАРТ

Разработчики:

Шокурова Н.Н., преподаватель специальных дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

- I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
- II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
- III. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Экономический курс

Экономика отрасли и предприятий.

Технический курс

Рисование и лепка.

Деловая культура.

Автоматизация производства.

Специальный курс

Технология хлебобулочных изделий.

Оборудование предприятий общественного питания.

Практическое обучение

Производственное обучение.

Производственная практика.

IV. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ ПЕКАРЬ

V. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ ПЕКАРЬ

VI. СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ ПЕКАРЬ

VII. УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ ПЕКАРЬ

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального обучения профессии Пекарь (далее – Рабочая программа) разработана в соответствии с рекомендациями по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных Министерством образования и науки Российской Федерации от 1 декабря 2015 года №914н.

Содержание Рабочей программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочими программами учебных дисциплин, планируемыми результатами освоения Рабочей программы, условиями реализации Рабочей программы, системой оценки результатов освоения Рабочей программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию Рабочей программы.

Учебный план содержит перечень учебных предметов экономического, общетехнического, специального курса с указанием времени, отводимого на освоение учебных предметов, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

Рабочие программы учебных дисциплин раскрывают рекомендуемую последовательность изучения разделов и тем, а также распределение учебных часов по разделам и темам.

Условия реализации Рабочей программы содержат организационно-педагогические, кадровые, информационно-методические и материально-технические требования. Учебно-методические материалы обеспечивают реализацию Рабочей программы.

Рабочая программа предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций объем практики.

Рабочая программа может быть использована для разработки рабочей программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья при соблюдении условий, без которых невозможно или затруднительно освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

По окончании курса обучающиеся, в соответствии с учебным планом, сдают экзамен по дисциплине «Технология хлебобулочных изделий» в письменной форме.

Учебный план
 областного государственного профессионального
 образовательного учреждения
 «Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»
 по программе подготовки (переподготовки) квалифицированных рабочих
 по профессии «Пекарь»

Профессия по ОК:
 16472 Пекарь
 2 – 3 разряд.

форма обучения:
 очно – заочная (вечерняя)
 Срок обучения 3 месяца

№ п/п	Дисциплины	Всего часов	За курс обучения					
			3	3	2	1	2	1
1.	Теоретическое обучение	146						
1.1	<i>Экономический курс</i>	20						
1.1.1.	Экономика отрасли и предприятия	20	2	2	3	2	-	
1.2	<i>Общетехнический курс</i>	38					-	
1.2.1.	Рисование и лепка	12	1	-	2	3	-	2
1.2.2.	Деловая культура	12	1	1	1	2	-	2
1.2.3.	Автоматизация производства	14	-	1	1	2	-	7
1.3	<i>Специальный курс</i>	88						
1.3.1.	Оборудование	41	2	4	5	8	-	5
1.3.2.	Технология хлебобулочных изделий	47	5	5	7	1	-	2
2.	Практическое обучение	320						
2.1.	Производственное обучение	232	29	27	21	22	-	
2.2.	Производственная практика	88	-	-	-	-	40	8
	Консультации	8						8
	Квалификационный экзамен	6						6
	ИТОГО	480	40	40	40	40	40	40

**Областное государственное автономное профессиональное образова-
тельное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИЧЕСКОГО КУРСА

«Экономика отрасли и предприятий»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	20
в том числе:	
теоретические занятия	20
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины экономического курса «Экономика отрасли и предприятий»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	Теорет.	ПЗ
1	Основные понятия товарной экономики	1	1	-
2	Понятие и сущность конкуренции	1	1	-
3	Монополия, антимонопольная политика	1	1	
4	Рынок и его составляющие	1	1	
5	Структура и функция рынка	1	1	
6	Закон спроса и предложения	1	1	
7	Эластичность спроса и предложения	1	1	
8	Понятие и виды предприятий	1	1	
9	Функции предприятий	1	1	
10	Экономика предприятий	1	1	
11	Виды предприятий	1	1	
12	Себестоимость, рентабельность	1	1	
13	Распределение прибыли	1	1	
14	Законодательство о труде	1	1	
15	Трудовой договор	1	1	
16	Рассмотрение трудовых споров	1	1	
17	Права и обязанности работников	1	1	
18	Маркетинг, общие понятия	1	1	
19	Принципы и методы маркетинга	1	1	
20	Итоговое занятие, зачет	1	1	
	Итого за курс обучения	20	20	

3.3. Содержание учебной дисциплины экономического курса «Экономика отрасли и предприятия»

Тема №1 Основные понятия товарной экономики.

Понятие - товар. Товарное производство. Главный признак товарного хозяйства - продукт принимает экономическую форму товара. Потенциальные покупатели. Производство - распределение - обмен - потребление.

Тема №2 Понятие и сущность конкуренции.

Конкуренция - соперничество за лучшие условия производства, продажи ':

купи товара. Сущность конкуренции - получение максимальной прибыли личной выгоды. Предпосылки конкуренции. Ценовая и неценовая конкуренция.

Тема №3 Монополия. Антимонопольное политика.

Монополия — господство одного продавца. Признаки монополии. Естественная и искусственная монополия. Положительные и отрицательно черты монополии. Государственное регулирование экономических отношений.

Тема №4 Рынок и его составляющие.

Понятие современного рынка. Основные составляющие элементы рынка: финансовый рынок; валютный рынок; рынок рабочей силы; потребительски рынок.

Тема №5 Структура и функции рынка.

Функции: - посредническая - ценообразующая — информирующая — регулирующая - стимулирующая - регулирующая. Механизм рыночного саморегулирования - рыночные цены; спрос и предложение; конкуренция. Структура рынка - это внутреннее строение, расположение рынка.

Тема №6 Закон спроса и предложения.

Спрос отражает количество товара, которое потребители готовы купить. Предложение — количество товара необходимое продать. Устанавливаемая цена и факторы, которые влияют на закон спроса и предложения. Равновесная (рыночная) цена.

Тема №7 Эластичность спроса и предложения.

Способность гибко изменяться под влиянием определенных факторов. Цена, ценовая эластичность. Эластичный спрос - снижение цены единицы продукции ведет к росту общей выручки. Неэластичный спрос - цена и сир, изменяются в одном направлении.

Тема № 8 Понятие и виды фирм.

Основным хозяйствующими субъектами, сосредотачивающие в своей собственности большую часть собственного капитала, являются фирмы в различных организационно-правовых формах. Под фирмой понимается любая организационно-хозяйственная единица, которая осуществляет предпринимательскую деятельность в области торговли, транспорта, строительства, промышленности, которая преследую.¹.— коммерческие цели и пользуется правами юридического лица.

Тема №9 Функции предприятия.

- 1) выпускать высококачественную продукцию, систематически ее обновляя и оказывать услуги в соответствии со спросом ;
- 2) рационально использовать производственные ресурсы с учетом их взаимозаменяемости;
- 3) разрабатывать стратегию и тактику поведения предприятия и корректировать их в соответствии с изменяющимися обстоятельствами;
- 4) систематически внедрять все новое и передовое в производство, в организацию труда и управление;

5) заботиться о своих работниках, росте их квалификации и большей содержательности труда, .повышении их жизненного уровня, создании благоприятного социально - психологического климата в трудовом коллективе;

6) обеспечивать конкурентоспособность предприятия и продукции, поддерживать высокий имидж предприятия;

7) проводить гибкую ценовую политику и осуществлять другие функции

Тема № 10 Экономика предприятия.

Раскрываются экономические основы функционирования предприятий в условиях рынка, ресурсы предприятий и показатели их использования, анализируются экономические показатели их детальности (издержки предприятия, финансовые результаты, ценовая политика), рассматриваются вопросы управления предприятиями.

Тема №11 Виды предприятий.

Индивидуальное предприятие - бизнес одного человека, единоличного частного собственника. Товарищество - это предприятие двух или более собственников. Акционерное общество - капитал которого образуется :ПУ объединения многих индивидуальных капиталов. Унитарное предприятие - неделимое.

Тема № 12 Себестоимость, рентабельность.

Под себестоимостью продукции (работ, услуг) понимают выраженные в денежной форме затраты на ее производство и реализацию. Себестоимость продукции определяется как стоимостная оценка используемых в процесс производства продукции природных ресурсов, сырья, материалов, топлив энергии, основных фондов, трудовых ресурсов и других затрат на ее производство и реализацию.

Рентабельность продукции — отношение (чистой) прибыли к полной себестоимости.

Тема №13 Распределение прибыли.

Прибыль полного товарищества распределяется между участниками в соответствии с учредительным договором, в котором определяются доли участников. Определение долей в договоре имеет значение не только при распределении прибыли, но и для решения вопроса о покрытии убытков

Тема №14 Законодательство о труде.

Законодательство о труде - совокупность всех правовых норм, регулирующих трудовые отношения.

Трудовые отношения - отношения, основанные на соглашении между работником и работодателем о личном выполнении работником за плату трудовой функции (работы по определенной специальности, квалификация: или должности), подчинении работника правилам внутреннего трудового распорядка при обеспечении работодателем условий труда, предусмотренных законодательством о труде

де, коллективным договором, соглашениями, трудовым договором. Однако не все виды трудовых отношений регулируются законодательством РФ о труде.

Тема №15 Трудовой договор.

Трудовой договор — в трудовом праве договор между работником и работодателем, устанавливающий их взаимные права и обязанности. Соглашение между работником и нанимателем, в соответствии с которым

работник обязуется лично выполнять работу по определённой должности соответствующей квалификации согласно штатному расписанию соблюдать внутренний трудовой распорядок, а наниматель обязуется предоставлять работнику работу, обеспечивать условия труда, своевременно выплачивать заработную плату.

Тема №16 Рассмотрение трудовых споров.

Трудовые споры - это разногласия между субъектами трудового права по поводу установления условий труда или заключения трудового договора также применения норм трудового законодательства.

Тема № 17 Права и обязанности работника.

Трудовое правоотношение - это добровольная юридическая связь работника с работодателем по поводу его труда, по которой работник обязуется выполнять определённую трудовую функцию (по оговоренной специальности, квалификации, должности) на данном производстве с подчинением его внутреннему трудовому распорядку, а работодатель обязуется оплачивать его по трудовому вкладу и создавать условия труда;:, соответствии с законодательством, коллективным и трудовым договором.

Тема №18 Маркетинг: общие понятия.

Маркетинг — это управление производственно-сбытовой деятельностью организации, которое основано на постоянном комплексном анализе рынка. Маркетинг включает в себя: ценообразование, товарную политику, прогнозирование и изучение спроса, рекламную деятельность, связи с общественностью, организацию внутрифирменной культуры и т. д. в другом смысле маркетинг определяют как «изучение рынка».

Тема №19 Принципы и методы маркетинга.

В маркетинге принято соблюдение следующих пяти основных принципов:

1. производство и продажа товаров должны соответствовать потребностям покупателей, рыночной ситуации и возможностям компании;
2. полное удовлетворение потребностей покупателей и соответствие современному техническому и художественному уровню;
3. присутствие на рынке на момент наиболее эффективно возможной реализации продукции;
4. постоянное обновление выпускаемой или реализуемой продукции;
5. единство стратегии и тактики для быстрого реагирования на изменяющийся спрос

Тема 20. Итоговое занятие, зачет.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕТЕХНИЧЕСКОГО КУРСА

«Деловая культура»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	12
в том числе:	
теоретические занятия	12
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины общетехнического курса «Деловая культура»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	Теорет.	ПЗ
1	Этика и этикет в профессиональной деятельности	4	4	-
2	Психологические особенности в трудовой деятельности	4	4	-
3	Коммуникативные компетентности, коммуникативно – организационная деятельность	4	4	
	Итого за курс обучения	12	12	

3.3. Содержание учебной дисциплины общетехнического курса «Деловая культура»

Тема 1. Этика и этикет в профессиональной деятельности.

Общие сведения об этической культуре. Значение предмета для овладения профессиональным поведением.

Профессиональная этика и профессиональная мораль.

Профессиональная этика, мораль и психология в общественном питании.

Тема 2. Психологические особенности трудовой деятельности.

Общение – основа человеческого бытия. Зависимость профессиональных качеств от характера. Психологические аспекты делового общения.

Тема 3. Коммуникативные компетентности, коммуникативно – организационная деятельность.

Общение как коммуникация. Культура делового общения при трудоустройстве. Профессиональные способности и профессиональный отбор.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕТЕХНИЧЕСКОГО КУРСА

«Автоматизация производства»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	14
в том числе:	
теоретические занятия	14
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины общетехнического курса «Автоматизация производства»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	Теорет.	ЛПЗ
1	Понятие об управлении	1	1	-
2	Управление производством	2	2	-
3	Гибкое автоматизированное производство	1	1	
4	Системы ЧПУ	1	1	
5	Микропроцессоры и управляющие ЭВМ	1	1	
6	Микропроцессоры команд. Классификация	1	1	
7	Программируемые микропроцессоры	1	1	
8	Запоминающие устройства	1	1	
9	Датчики в системах автоматизации	1	1	
10	Исполнительные механизмы	1	1	
11	Транспортные промышленные работы	1	1	
12	Системы автоматического проектирования	1	1	
13	Итоговое занятие. Зачет	1	1	
	Итого за курс обучения	14	14	

3.3. Содержание учебной дисциплины общетехнического курса «Автоматизация производства»

Тема №1 Понятие об управлении.

Управление автоматизируемыми технологическими процессами. Автоматизация технологического процесса — совокупность методов и средств, предназначенная для реализации системы или систем, позволяющих осуществлять управление самим технологическим процессом без непосредственного участия

человека, либо оставления за человеком права принятия наиболее ответственных решений.

Тема №2 Управление производством.

Одним из наиболее результативных способов снижения издержек в производстве является построение и оптимизация плана производства продукции. Это позволяет предприятию снизить уровень простоя оборудования и высококвалифицированных специалистов, сократить сроки выполнения заказов, избежать срывов плана продаж по причине перегрузки производственных ресурсов, оптимизировать движения материалов и складские остатки, сделать процесс производства прозрачным и управляемым.

Тема №3 Гибкое автоматизированное производство.

ГАП (гибкое автоматизированное производство) — современная форма производства, обеспечивающая максимальную степень гибкости переналадки в отличие от остальных существующих типов. Гибкость ГАП обусловлена применением специальных станков — обрабатывающих центров (ОЦ), объединённых в гибкие производственные участки (ГПС) системами обеспечения работоспособности. Системы условно можно разделить на технические и информационные. Согласно ГОСТ 26228-85 в состав ГПС входят следующие системы:

- АТСС — автоматизированная транспортно складская система;
- АСИО — автоматизированная система инструментообеспечения;
- АСУО — автоматизированная система уборки отходов;
- АСУ — автоматическая система управления;
- АСК — автоматическая система контроля;
- САПР ТП — система автоматизированного проектирования технологических процессов;
- АСТПП — автоматическая система технологической подготовки производства;
- АСНИ — автоматическая система научных исследований.

Тема №4 Системы ЧПУ.

На основе достижений электроники, вычислительной техники и приборостроения были разработаны принципиально новые системы ПУ — системы ЧПУ (СЧПУ), широко

используемые в промышленности. Эти системы называют числовыми потому, что величина каждого хода ИО станка задается с помощью числа. Каждой единице информации соответствует дискретное перемещение ИО на определенную величину, называемой разрешающей способностью системы ЧПУ или ценой импульса.

Тема №5 Микропроцессоры и управляющие ЭВМ.

Микропроцессоры и микроЭВМ применяют в различных областях народного хозяйства (в управлении технологическими процессорами, информационных и измерительных комплексах, энергетике, медицине и др.). На базе выпускаемых микропроцессоров и микроЭВМ созданы высокопроизводительные устройства числового программного управления. Крупносерийное производство ряда моделей мини-ЭВМ позволяет начать работы по созданию нескольких типов проблемно-ориентированных комплексов для автоматизации научных исследований и технологических процессов.

Тема №6 Микропроцессоры команд. Классификация.

Микропроцессор (МП) - это программно-управляемое электронное цифровое устройство, предназначенное для обработки цифровой информации и управления процессом этой обработки, выполненное на одной или нескольких интегральных схемах с высокой степенью интеграции электронных элементов.

Тема №7 Программируемые микропроцессоры.

Приборы регулирующие программируемые микропроцессорные ПРОТАР для применения в автоматизированных системах управления и в локальных системах регулирования в различных отраслях промышленности. Приборы используются в схемах стабилизации технологических параметров, программного, каскадного, многосвязного регулирования с реализацией сложных алгоритмов обработки информации.

Тема №8 Запоминающие устройства.

Запоминающее устройство (ЗУ) - блок вычислительной машины или самостоятельное устройство, предназначенное для записи, хранения и воспроизведения информации. Наибольшее распространение ЗУ получили в цифровых вычислительных машинах а также в устройствах автоматики, телемеханики, ядерной физики и т.д. для хранения главным образом дискретной информации, для временного согласования работы нескольких объектов или накопления данных, подлежащих передаче по каналам телемеханики. Фиксация информации в ЗУ основана на различных физических принципах: механическое перемещение или удаление части материала носителя информации (перфорационные ленты, перфокарты), изменение магнитного состояния материала (магнитные ленты, диски, барабаны, ферритовые сердечники), накопление электростатического заряда в диэлектриках (конденсаторные ЗУ, запоминающие электроннолучевые трубки), использование звуковых и ультразвуковых колебаний (линии задержки), применение явления сверхпроводимости и др.

Тема №9 Датчики в системах автоматизации.

Датчик - это элемент измерительного, сигнального, регулирующего или управляющего устройства, преобразующий контролируемую величину (температуру, давление, частоту, силу света, электрическое напряжение, ток и т.д.) в сигнал, удобный для измерения, передачи, хранения, обработки, регистрации, а иногда и для воздействия им на управляемые процессы. Или проще, датчик - это устройство, преобразующее входное воздействие любой физической величины в сигнал, удобный для дальнейшего использования.

Используемые датчики весьма разнообразны и могут быть классифицированы по различным признакам:

В зависимости от вида входной (измеряемой) величины различают: датчики механических перемещений (линейных и угловых), пневматические, электрические, расходомеры, датчики скорости, ускорения, усилия, температуры, давления и др; По виду выходной величины, в которую преобразуется входная величина; По принципу действия;

Тема № 10 Исполнительные механизмы.

Исполнительный механизм изменяет положения регулирующего органа, влияет на поток энергии или материала, поступающих на ОУ, устраняет отклонение регулируемой величины от заданного значения, перемещает РО по заданному закону регулирования при минимально возможных отклонениях.

Чаще всего исполнительный механизм запитывается от постороннего источника энергии. ИМ по виду используемой энергии разделяют на гидравлические, пневматические, электрические.

Тема № 11 Транспортные промышленные роботы.

Транспортные роботы предназначены для автоматизированного транспортирования объектов, а также для управления различными транспортными системами. При этом выделяются четыре принципиально различных типа - наземные, воздухоплавающие, водоплавающие и подземные. Теория и практика трех последних типов не достигли еще в целом того уровня, чтобы говорить о них сегодня как о всеобщей реальности. Практическое развитие получили ныне наземные транспортные роботы, которые могут быть колесными, шагающими и гусеничными. Наибольшее развитие и распространение в настоящее время получили колесные транспортные роботы, используемые достаточно широко в промышленных автоматизированных транспортно-складских системах и гибких автоматизированных производствах в виде мобильных автоматических кранов, автоматических управляемых тележек (АУТ), робокаров и др., оснащаемых во многих случаях различными манипуляционными устройствами.

Тема №12 Системы автоматического проектирования.

Основная функция САПР состоит в выполнении автоматизированного проектирования на всех или отдельных стадиях проектирования объектов и их составных частей. Под этим понятием подразумевается применение ЭВМ для автоматизации проектирования как отдельных элементов и деталей, так и конструкций, подсистем и систем. Классификацию САПР осуществляют по ряду признаков. Наиболее представительными и широко используемыми являются следующие группы САПР.

1. САПР для применения в отраслях общего машиностроения (машиностроительные САПР).

2. САПР для радиоэлектроники (Е1ес1тошс САВ) системы.

3. САПР в области архитектуры и строительства.

Тема №13 Системы технического зрения.

Быстродействующая Система Технического Зрения (СТЗ) предназначена для автоматического распознавания, определения координат, контроля внешнего вида объектов произвольной формы и может быть использована в технике, медицине и научных исследованиях.

СТЗ включает в себя аппаратные и программные средства, которые позволяют решать широкий круг пользовательских задач. Наиболее эффективное использование СТЗ может быть достигнуто там, где необходимо получить высокую производительность работы оборудования. Например, на сборочных операциях в машиностроении, в микроэлектронике, на конвейерах в промышленности, на операциях контроля деталей и надписей и т.д.

Тема №14 Итоговое занятие. Зачет.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ СПЕЦИАЛЬНОГО КУРСА

«Рисование и лепка»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	12
в том числе:	
теоретические занятия	12
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины специального курса «Рисование и лепка»

№№п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	Теория	ПЗ
1.	Введение	1	1	
2.	Рисование с натуры	3	3	
3.	Рисование тортов	5	5	
4.	Лепка	4	4	
	Итого	12	12	

3.3. Содержание учебной дисциплины специального курса «Рисование и лепка»

Тема 1. Сведения о предмете.

Значение предмета в профессии пекарь.

Тема 2. Рисование с натуры геометрических и криволинейных фигур.

Применение геометрических и криволинейных фигур в профессии пекарь.

Тема 3. Рисование тортов различных форм.

Проработка рисунков в цвете. Рисунки элементов украшений тортов и пирожных.

Тема 4. Лепка элементов отделки тортов и пирожных.

Последовательность операций при лепке элементов отделки тортов и пирожных.

**Областное государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ СПЕЦИАЛЬНОГО КУРСА

«Технология мучных кондитерских изделий»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	47
в том числе:	
теоретические занятия	47
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины специального курса «Технология мучных кондитерских изделий»

№№п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	Теория	ПЗ
1.	Подготовка сырья к производству	4	4	
2.	Виды теста.	8	8	
3.	Способа замеса и разрыхления теста	6	6	
4.	Отделочные полуфабрикаты	8	8	
5.	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	21	21	
	Итого	47	47	

3.3. Содержание учебной дисциплины специального курса «Технология хлебобулочных изделий»

Тема 1. Классификация сырья. Показатели качества. Формы и методы его подготовки. Смешивание в соответствии с рецептурами.

Тема 2. Характеристика теста, классификация теста и применение. Требования к качеству.

Тема 3. Виды и способы замеса. Классификация разрыхлителей теста.

Тема 4. Классификация отделочных полуфабрикатов, виды и характеристика, технология приготовления, применение, возможный брак и его причины.

Тема 5. Способы приготовления дрожжевого теста (простого, улучшенного, слоеного). Технология приготовления, температурный режим, возможный брак и его причины. Показатели качества готового теста. Рецептуры и технология приготовления изделий из дрожжевого теста, стадии их приготовления, режимы выпечки в зависимости от рецептуры и массы изделий. Способы отделки изделий. Требования к качеству изделий. Возможный брак и его причины.

**Областное государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ СПЕЦИАЛЬНОГО КУРСА

**«Оборудование предприятий общественного пи-
тания»**

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	41
в том числе:	
теоретические занятия	41
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины специального курса «Оборудование предприятий общественного питания»

№ темы	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	Теория	ПЗ
1	Введение	1	1	
2	Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарного производства	5	5	
3	Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки к производству сырья	5	5	
4	Оборудование для дозирования компонентов	5	5	
5	Оборудование для приготовления теста	5	5	
6	Оборудование для деления и формования полуфабрикатов	5	5	
7	Оборудование для расстойки тестовых заготовок.	5	5	
8	Хлебопекарные печи	5	5	
	Итого	41	41	

3.3. Содержание учебной дисциплины специального курса «Оборудование предприятий общественного питания»

Тема 1. Введение

Значение технологического оборудования, применяемого на предприятиях хлебопекарного производства.

Экономическая эффективность работы при использовании прогрессивного оборудования. Увеличение производительности труда, сокращение сырья и энергии. Виды и области применения оборудования.

Тема 2. Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарного производства.

Основные части и детали машин. Понятие о передачах, электроприводах. Аппараты включения, защиты, контроля и управления. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.

Тема 3. Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки к производству сырья, для дозирования компонентов.

Виды, назначение, устройство, эксплуатация, техника безопасности оборудования:

- механического, пневматического для хранения и транспортирования муки и дополнительного сырья;
- машин и агрегатов для подготовки муки к производству;
- машин для подготовки дополнительного сырья.

Тема 4. Оборудование для дозирования компонентов.

Способы дозирования. Виды, устройство, эксплуатация:

- дозаторов муки;
- дозаторы и дозирующие станции для жидких компонентов;
- установок для дозирования заквасок и тестовых полуфабрикатов.

Тема 5. Оборудование для приготовления теста.

Виды. Устройство, принцип работы, эксплуатация:

- тестоприготовительных агрегатов непрерывного и периодического действия;
- тестомесильных машин непрерывного и периодического действия;
- оборудования для выгрузки теста.

Тема 6. Оборудование для деления и формования полуфабрикатов.

Виды. Назначение. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации:

- тестоделительных машин;
- округлительных машин;
- закаточных машин;
- машин для формования заготовок специальных сортов;
- мероприятия по устранению прилипания заготовок к рабочим поверхностям оборудования.

Тема 7. Оборудование для расстойки тестовых заготовок.

Виды. Назначение, устройство, правила эксплуатации:

- конвейерных шкафов для расстойки;
- механизмов для выгрузки и посадки тестовых заготовок;
- механизмов для надрезки и наколки заготовок.

Тема 8. Хлебопекарные печи.

Основные элементы печного агрегата. Виды печей, устройство:

- тупикового типа;
- туннельного типа;
- камерного типа.

Эксплуатация хлебопекарных печей и правила безопасного обслуживания.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ
«Производственное обучение»**

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	232
в том числе:	
теоретические занятия	-
практические занятия	232

3.2. Тематический план учебной дисциплины практического обучения «Производственное обучение»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов
1	Ознакомление с организацией хлебопекарного производства. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	16
2	Выпечка формовых сортов хлеба	40
3	Выпечка подовых сортов хлеба	40
4	Выпечка батонов	32
5	Выпечка булочных и диетических изделий	32
6	Выпечка сдобных и слоеных изделий, пирогов и караваев	40
7	Выпечка бараночных и сухарных изделий	32
	Итого за курс обучения	232

3.3. Содержание учебной дисциплины производственного обучения «Производственное обучение»

Тема 1. Ознакомление с организацией хлебопекарного производства. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.

Трактовать цели и задачи производственного обучения, тарифно – квалификационную характеристику.

Характеризовать организацию хлебопекарного производства, вырабатываемый ассортимент продукции, формы и методы хозяйствования.

Характеризовать систему охраны труда и пожарной безопасности в организации.

Объяснять требования безопасности труда и пожарной безопасности на рабочих местах.

Организовывать рабочее место. Контролировать качество выполняемых работ. Выполнять требования санитарных норм и правил, требования охраны труда и пожарной безопасности.

Тема 2. Выпечка формовых сортов хлеба

Освоение приемов и видов работ по выпечке формовых сортов хлеба под руководством пекаря более высокой квалификации.

Тема 3. Выпечка подовых сортов хлеба

Освоить операции технологического процесса выпечки подовых сортов хлеба, подготавливать поди печи к выпечке, укладывать тестовые заготовки на посадочные доски, надрезать, накалывать тестовые заготовки, опрыскивать водой.

Тема 4. Выпечка батонов

Выполнять простейшие операции технологического процесса выпечки батонов под руководством пекаря более высокой квалификации: подготавливать тестовые заготовки к выпечке, укладывать тестовые заготовки на посадочные доски, надрезать вручную и направлять на выпечку.

Тема 5. Выпечка булочных и диетических изделий

Выполнять операции технологического процесса выпечки булочных изделий под руководством пекаря более высокой квалификации: смазывать и укладывать изделия на лотки, вагонетки, отбраковывать изделия, отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки.

Тема 6. Выпечка сдобных и слоеных изделий, пирогов и караваев

Освоение простейших операций технологического процесса выпечки сдобных и слоеных изделий. Освоение особенностей режима выпечки сдобных и слоеных изделий.

Тема 7. Выпечка бараночных и сухарных изделий

Контроль параметров расстойки тестовых заготовок. Ошпарка тестовых заготовок: паровая, водяная. Укладка тестовых заготовок на ленточный под печи или на металлические листы. Выпечка тестовых заготовок, контроль параметров выпечки. Выпечка и расстойка сухарных плит. Раскладка ломтей плит на под печи или на металлические листы. Сушка сухарей в сушильных камерах и печах. Выборка готовых изделий из печей и камер. Контроль за температурным и паровым режимами пекарной и сушильной камер.

**Областное государственное автономное профессионального
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

«Производственная практика»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	88
в том числе:	
теоретические занятия	-
практические занятия	88

3.2. Тематический план учебной дисциплины практического обучения «Производственная практика»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов
1	Ознакомление с организацией хлебопекарного производства. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	8
2	Выпечка формовых сортов хлеба.	20
3	Выпечка подовых сортов хлеба.	16
4	Выпечка батонов.	16
5	Выпечка булочных и диетических изделий.	20
	Экзамен квалификационный	8
	Итого	88

3.3. Содержание учебной дисциплины практического обучения «Производственная практика»

Тема 1. Ознакомление с организацией хлебопекарного производства. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.

Цели производственной практики. Тарифно-квалификационная характеристика. Ознакомление с организацией хлебопекарного производства, ассортиментом выпускаемой продукции, прогрессивными формами хозяйствования, трудовыми традициями.

Режим работы организации, формы организации труда. Правила внутреннего распорядка. Правила охраны труда на предприятии. Инструктаж по

охране труда и пожарной безопасности. Пожарная безопасность. Основные причины пожаров на предприятиях хлебопекарного производства.

Действия при возникновении пожара, порядок вызова пожарной команды. Пользование первичными средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности, пути эвакуации. Санитарные нормы и правила организаций, осуществляющих производство хлеба и хлебобулочных изделий. Требования безопасности труда на рабочем месте.

Тема 2. Выпечка формовых сортов хлеба.

Ознакомление с оборудованием печного отделения хлебного участка. Проверка исправности оборудования. Правила подготовки печи к работе.

Освоение приемов и видов работ по выпечке формовых сортов хлеба. Смазка форм вручную. Отвоз вагонеток с готовой продукцией и подвозка порожних вагонеток для загрузки. Отбраковка изделий. Проверка состояния лотков.

Отработка навыков по определению готовности тестовых заготовок к выпечке.

Тема 3. Выпечка подовых сортов хлеба.

Ознакомление с оборудованием печного отделения по выпечке подовых сортов хлеба. Освоение операций технологического процесса выпечки подовых сортов хлеба на конвейерных печах.

Подготовка подиков печи к выпечке. Укладка тестовых заготовок на посадочные доски.

Тема 4. Выпечка батонов.

Освоение операций технологического процесса выпечки батонов. Подготовка тестовых заготовок к выпечке, укладка тестовых заготовок на посадочные доски, их ручная разделка.

Тема 5. Выпечка булочных и диетических изделий.

Освоение операций технологического процесса выпечки булочных изделий: смазка и укладка изделий на лотки, вагонетки, контейнеры; отбраковка изделий; отвозка вагонеток с готовой продукцией и подвозка порожних вагонеток для загрузки.

IV. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ ПЕКАРЬ

В результате освоения Рабочей программы обучающиеся 2 разряда должны **знать:**

-контроль соответствия цвета деталей изделий, прикладных материалов, ниток;

- методы и приемы выполнения простых операций;
- принцип работы обслуживаемого оборудования.

В результате освоения Рабочей программы обучающиеся должны **уметь:**

- выполнять выстегивание подкладки с утепляющими прокладками;
- выполнять выстрачивание рисунка на погонах и перчатках;
- выполнять закрепление блочки, кнопки, хольнитены;
- выполнять намелку линии на деталях, места расположения кнопок, петель;
- наматывание вручную детали из меха, подкладки с утепляющими прокладками на верх изделий, полочки на бортовые прокладки;
- обметывание кольца, отверстия, петли;
- выполнять срезы деталей, изделий отделочной строчкой;
- обрабатывать детали верха изделий, подкладки;
- подгонять подкладки по верху изделия, по пристегивающимся утепляющим прокладкам для втачивания;
- выполнять подрезку детали верха;
- выполнять подшивание подкладка рукавов по проймам;
- прикрепление края утепляющих прокладок к бортовым прокладкам, подкладки, прокладки к швам пройм, швы к прокладкам;
- соединять детали изделий; кромки, прокладки с деталями верха; рукава подкладок, укрепляющих прокладок с проймами;
- окантовывать детали подкладки, швы.

V. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ ПЕКАРЬ

5.1. Организационно-педагогические условия реализации Рабочей программы обеспечивают реализацию Рабочей программы в полном объеме, соответствие качества подготовки обучающихся установленным требованиям, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям, склонностям, способностям, интересам и потребностям обучающихся.

Теоретическое обучение проводится в оборудованных учебных кабинетах с использованием учебно-материальной базы, соответствующей установленным требованиям.

Условия реализации Рабочей программы предполагает наличие материально-технической базы, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

5.2. Педагогические работники, реализующие программу профессионального обучения парикмахеров, в том числе преподаватели учебных предметов, мастера производственного обучения, удовлетворяют квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках по соответствующим должностям и (или) профессиональных стандартах.

5.3. Информационно-методические условия реализации Рабочей программы включают:

- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы учебных предметов;
- методические материалы и разработки;
- расписание занятий.

5.3. Информационно-методические условия реализации Рабочей программы включают:

- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы учебных предметов;
- методические материалы и разработки;
- расписание занятий.

5.4. Материально-технические условия реализации Рабочей программы должна обеспечивать выполнение обучающимися практических занятий.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Мастерские: учебный кулинарный цех.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

Перечень учебного оборудования

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- Рабочее место преподавателя
- Рабочие места по количеству обучающихся
- Доска учебная
- Наглядные пособия:
 - Электронный каталог (слайды): презентация, выполненная в Microsoft Power Point;
- Планшеты;
- Плакаты;
- Таблицы;
- Инструкционная карта по ТБ;
- Инструкционные карты для выполнения практической работы;

Технические средства обучения:

- Персональный компьютер
- Экран
- Монитор
- Видеопроектор

Наглядные пособия:

- Электронный каталог (слайды): презентация, выполненная в Microsoft Power Point;
- Планшеты;
- Плакаты;
- Таблицы;

Оборудование мастерской и рабочих мест: учебного кулинарного цеха:

- мясорубка МИМ 82;
- универсальный привод со сменными механизмами ПМ-11;
- котлетоформовочная машина МФК- 2240;
- картофелечистка МОК -250;
- овощерезка МРО-50-200;
- весы настольные;

- производственные столы;
- моечные ванны.

Оборудование предприятия производственной практики:

- шкаф шоковой заморозки,
- пароконвектомат,
- электроплита АФ-1, ПЭСМ-4ШБ;
- электрическая сковорода СЭСМ-0,5;
- фритюрница ФСМ-20, Е-1830;
- гриль;
- холодильные шкафы;
- низкотемпературный прилавок;
- машина по нарезке гастрономических товаров;
- хлеборезка;
- производственный стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи.

Рекомендуемая литература:

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2007
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

Основные источники

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. М.: АСАДЕМА, 2014.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2013.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2012.

Дополнительные источники

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Деловая культура, Москва, 2009

2. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена.- М.: Мастерство,2012

3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на- Дону.: Феникс,2009

4. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляции.- Ростов-на- Дону Феникс,2011

5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: ИНФРА,2012

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/248>
2. http://prigotovim.org/main/r_myas/
3. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_mjasa/Bljuda_iz_mjasa1.html
4. <http://eda.styleakcent.ru/category/myaso/>
5. <http://supercook.ru/zz202-bird-preparation.html>
6. <http://www.secreti.info/index6-11.html>
7. <http://chefs.ru/chefs/main.nsf/cookpt>

VI. СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ ПЕКАРЬ

Профессиональная подготовка завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

Проведение квалификационного экзамена проходит в составе комиссии ОГАПОУ ШАРТ.

Проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена проводится по предмету:

«Кулинария».

Промежуточная аттестация и проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена проводятся с использованием материалов, утвержденных директором Техникума.

Практическая квалификационная работа при проведении квалификационного экзамена заключается в изготовлении одного хлебного изделия из перечня работ.

Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом. По результатам квалификационного экзамена выдается свидетельство о профессии пекарь.

VII. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ ПЕКАРЬ

Учебно-методические материалы представлены:

программой профессиональной подготовки профессионального обучения профессии повар, утвержденной директором ОГАПОУ ШАРТ;

методическими рекомендациями по организации образовательного процесса, утвержденными директором ОГАПОУ ШАРТ;

материалами для проведения промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, утвержденными директором ОГАПОУ ШАРТ.