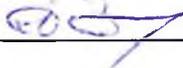


**Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Курганинский аграрно-технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом
производстве по специальности 19.02.10 «Технология
продукции общественного питания»,
группа № Т-19**

г. Курганинск, п. Красное Поле, 2019 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
учебно-методического объединения
«Сфера питания»
протокол № 1 от «28» августа 2019 г.
Председатель УМО


О.А. Захарченко

Утверждаю:
Директор ГАПОУ КК «КАТТ»


П.Ф. Серeda
«03» сентября 2019 г.



Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве разработана на основе ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» № 384 от 22 апреля 2014 г. приказа МОН РФ, зарегистрирован Минюст РФ № 33234 от 23 июля 2014 г. приказа, с учетом профессионального стандарта профессиональных стандартов индустрии питания (разработаны федерацией рестораторов и отельеров России, утверждены Российским союзом промышленников и предпринимателей 1 ноября 2007 г. (1 часть), 2008 г. (2 часть); профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 610н от 08.09.2015 (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023); профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ №597н от 07.09.2015 (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940); требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia (WSR)/WorldSkillsInternational (WSI) по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» и интересов работодателей.

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум»

Разработчик: Пичугина Е.Г., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ КК «КАТТ»

Рецензенты: Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганинский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук

Проскурякова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск

Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений», г. Курганинск

Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганинский район», г. Курганинск

Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна, г. Курганинск

**Внешняя рецензия на рабочую программу
по учебной дисциплине
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

Автор: Пичугина В.Г., преподаватель спецдисциплин

Образовательное учреждение: ГАПОУ КК «Курганский аграрно-технологический техникум»

по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Титульный лист имеет полное наименование образовательного учреждения, гриф утверждения программы педагогическим советом и рассмотрением на методическом объединении техникума с указанием дат, изложены название учебного курса, для изучения которого написана программа, указаны фамилия, имя и отчество разработчика программы, имеется также название города и год разработки, что соответствует рекомендациям по разработке рабочих программ среднего специального образования.

Паспорт рабочей программы по учебной дисциплине ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве соответствует целям и задачам; указан перечень и описание требований к знаниям, умениям, полученным в ходе изучения учебной дисциплины; результаты обучения представлены формируемыми компетенциями; образовательные технологии; формы промежуточной аттестации; содержание учебной дисциплины и перспективно-тематический план; перечень знаний и умений; условия реализации рабочей программы учебной дисциплины: учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения лабораторных и практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

В тематическом плане учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве представлены наименование разделов и тем, что отвечает требованию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Образовательные технологии, указанные по видам учебной работы (аудиторной и неаудиторной), также технологии обучения представлены в виде форм: лекций, семинарских, практических занятий, а также интерактивными формами, такими как создание мультимедийных презентаций, тренинги, участие в научно-практических конференциях, подготовка и защита рефератов, сообщений, докладов и т.д..

Имеются оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение. Указаны темы рефератов и др.

Учебно - методическое и информационное обеспечение дисциплины содержит перечень основной литературы, дополнительной литературы, программного обеспечения и интернет - ресурсы.

Материально-техническое обеспечение ОП.01Микробиология, санитария м гигиена в пищевом производстве соответствует требованиям. Указаны фактические специализированные лаборатории и кабинеты с перечнем оборудования и технических средств обучения, обеспечивающих проведение всех видов работы.

Необходимо также отметить достоинства рабочей программы, авторские разработки.

Таким образом, рабочая программа учебной дисциплины ОП.01Микробиология, санитария м гигиена в пищевом производстве полностью соответствует ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, (далее - ФГОС) (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.)

Недостатки в оформлении и содержании разделов программы отсутствуют.

Предложений по улучшению содержания программы нет.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01Микробиология, санитария м гигиена в пищевом производстве составлена методически грамотно, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее -ФГОС) (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.) и может быть рекомендована к внедрению в учебный процесс Курганинского аграрно - технологического техникума.

Рецензенты:

Заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск

Проскурякова С.В.

Генеральный директор ООО «Мир Развлечений»

Галенко А.П.

Начальник Управления образования МО «Курганинский район»

Романова М.Э.

Руководитель ИП Старухина Жанна Петровна

Старухина Ж.П.

23.08.2019 г.



**Внутренняя рецензия на рабочую программу
по учебной дисциплине
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

Автор: Пичугина Е.Г., преподаватель спецдисциплин
Образовательное учреждение: ГАПОУ КК «Курганский аграрно-технологический техникум»
по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа дисциплины «ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» предназначена для изучения Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве в учреждениях среднего профессионального образования и разработана на основе программы курса Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве для образовательных учреждений начального профессионального образования научно-методическим центром начального профессионального образования.

Рабочая программа построена с учетом принципов системности, научности, доступности и преемственности; структурирована по ступеням общего образования (начальное общее, основное общее, среднее (полное) общее образование),

Рабочая учебная программа разработана преподавателем в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта, имеет сведения о рассмотрении и утверждении её на заседании предметной (цикловой) комиссии.

Недостатки в оформлении и содержании разделов программы отсутствуют.

Предложений по улучшению содержания программы нет.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве составлена методически грамотно, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее -ФГОС) (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.) и может быть рекомендована к внедрению в учебный процесс Курганского аграрно - технологического техникума.

Рецензент:
Заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук»

Шепель А.В.

23.08.2019 г.



**Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Курганинский аграрно-технологический техникум»**

ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

**ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом
производстве по специальности 19.02.10 «Технология
продукции общественного питания»,
группа № Т-19**

г. Курганинск, п. Красное Поле, 2019 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
учебно-методического объединения
«Сфера питания»
протокол № 1 от «28» августа 2019 г.
Председатель УМО

 О.А. Захарченко



Утверждаю:
Директор ГАПОУ КК «КАТТ»

 П.Ф. Серeda
«03» сентября 2019 г.

Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

Фонд контрольно-оценочных средств предназначен для контроля и
оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу
учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в
пищевом производстве.

Фонд контрольно-оценочных средств включают контрольные
материалы для проведения текущего, рубежного контроля и итоговой
аттестации в форме экзамена.

Фонд контрольно-оценочных средств разработан на основании:

- ОПОП по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции
общественного питания;
- рабочей программы учебной дисциплины ОП.01 Микробиология,
санитария и гигиена в пищевом производстве.

Организация-разработчик: государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края
«Курганинский аграрно - технологический техникум»

Разработчик: Пичугина Е.Г., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ
КК «КАТТ»

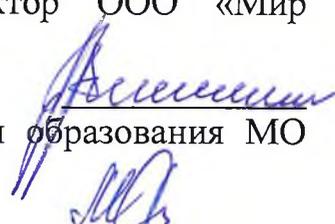
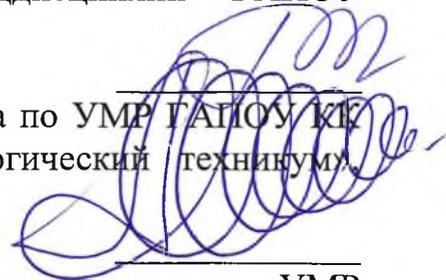
Рецензенты: Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК
«Курганинский аграрно – технологический техникум»,
кандидат педагогических наук

Проскуракова С.В., заместитель директора по УМР
ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический
техникум», г. Лабинск

Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир
Развлечений», г. Курганинск

Романова М.Э., начальник Управления образования МО
«Курганинский район», г. Курганинск

Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна
Петровна, г. Курганинск



РЕЦЕНЗИЯ ФКОС

по учебной дисциплине ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

разработчик: Пичугина Е.Г., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ КК «КАТТ»

Представленный на рецензию фонд контрольно - оценочных средств разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.).

ФКОС по учебной дисциплине ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» предназначен для текущей и промежуточной аттестации и представляет собой совокупность материалов для установления уровня и качества достижения обучающимися результатов обучения.

Задачами ФКОС являются контроль и управление процессом приобретения обучающимися знаний, умений, навыков и компетенций, заявленных в ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. ФКОС по учебной дисциплине ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» представлен: ситуационными задачами, материалами контрольных работ, материалами для проведения тестирования, зачета и экзамена по дисциплине.

Данные материалы позволяют в полной мере оценить результаты обучения. Следует отметить, что тесты полностью охватывают весь изученный материал. Задания тестов четко сформулированы и содержат изученный материал по профессиональной тематике. Предлагаемые тесты посильны для выполнения обучающимся со средней профессиональной подготовкой. Выполнение данных тестов показывает уровень приобретенных навыков и умений, а также объем продуктивно усвоенного материала.

Экзаменационные материалы, критерии оценки на экзамене также указаны в фонде оценочных средств.

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Курганинский аграрно-технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.02 Физиология питания по специальности 19.02.10

«Технологии продукции общественного питания»,

группа № Т-19

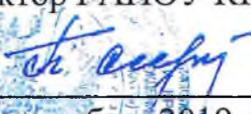
г. Курганинск, п. Красное Поле, 2019 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
учебно-методического объединения
«Сфера питания»
протокол № 1 от «28» августа 2019 г.
Председатель УМО

 О.А. Захарченко



Утверждаю:
Директор ГАПОУ КК «КАТТ»

 П.Ф. Серeda
«03» сентября 2019 г.

Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания разработана на основе ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» № 384 от 22 апреля 2014 г. приказа МОН РФ, зарегистрирован Минюст РФ № 33234 от 23 июля 2014 г. приказа, с учетом профессионального стандарта профессиональных стандартов индустрии питания (разработаны федерацией рестораторов и отельеров России, утверждены Российским союзом промышленников и предпринимателей 1 ноября 2007г. (1 часть), 2008г. (2 часть); профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 610н от 08.09.2015 (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023); профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ №597н от 07.09.2015 (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940); требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia (WSR)/ WorldSkillsInternational (WSI) по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» и интересов работодателей.

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум»

Разработчик: Пичугина Е.Г., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ КК «КАТТ»

Рецензенты: Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганинский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук

Проскурякова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск

Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений», г. Курганинск

Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганинский район», г. Курганинск

Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна, г. Курганинск



**Внешняя рецензия на рабочую программу
по учебной дисциплине ОП.02 Физиология питания**

Автор: Пичугина Е.Г., преподаватель спецдисциплин

Образовательное учреждение: ГАПОУ КК «Курганский аграрно-технологический техникум»

по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Титульный лист имеет полное наименование образовательного учреждения, гриф утверждения программы педагогическим советом и рассмотрением на методическом объединении техникума с указанием дат, изложены название учебного курса, для изучения которого написана программа, указаны фамилия, имя и отчество разработчика программы, имеется также название города и год разработки, что соответствует рекомендациям по разработке рабочих программ среднего специального образования.

Паспорт рабочей программы по учебной дисциплине ОП.02 Физиология питания соответствует целям и задачам; указан перечень и описание требований к знаниям, умениям, полученным в ходе изучения учебной дисциплины; результаты обучения представлены формируемыми компетенциями; образовательные технологии; формы промежуточной аттестации; содержание учебной дисциплины и перспективно-тематический план; перечень знаний и умений; условия реализации рабочей программы учебной дисциплины: учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения лабораторных и практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

В тематическом плане учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания представлены наименование разделов и тем, что отвечает требованию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Образовательные технологии, указанные по видам учебной работы (аудиторной и неаудиторной), также технологии обучения представлены в виде форм: лекций, семинарских, практических занятий, а также интерактивными формами, такими как создание мультимедийных презентаций, тренинги, участие в научно-практических конференциях, подготовка и защита рефератов, сообщений, докладов и т.д..

Имеются оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение. Указаны темы рефератов и др.

Учебно - методическое и информационное обеспечение дисциплины содержит перечень основной литературы, дополнительной литературы, программного обеспечения и интернет - ресурсы.

Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания соответствует требованиям. Указаны фактические специализированные лаборатории и кабинеты с перечнем оборудования и технических средств обучения, обеспечивающих проведение всех видов работы.

Необходимо также отметить достоинства рабочей программы, авторские разработки.

Таким образом, рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания полностью соответствует ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, (далее - ФГОС) (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.)

Недостатки в оформлении и содержании разделов программы отсутствуют.

Предложений по улучшению содержания программы нет.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания составлена методически грамотно, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.) и может быть рекомендована к внедрению в учебный процесс Курганинского аграрно - технологического техникума.

Рецензенты:

Заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум» г. Лабинск

Проскураева С.В.

Генеральный директор ООО «Мир Развлечений»

Галенко А.П.

Начальник Управления образования МО «Курганинский район»

Романова М.Э.

Руководитель ИП Старухина Жанна Петровна

Старухина Ж.П.

23.08.2019 г.



**Внутренняя рецензия на рабочую программу
по учебной дисциплине ОП.02 Физиология питания**

Автор: Пичугина Е.Г., преподаватель спецдисциплин

Образовательное учреждение: ГАПОУ КК «Курганский аграрно-технологический техникум»

по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.02 Физиология питания» предназначена для изучения Физиологии питания в учреждениях среднего профессионального образования и разработана на основе программы курса Физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве для образовательных учреждений начального профессионального образования научно-методическим центром начального профессионального образования.

Рабочая программа построена с учетом принципов системности, научности, доступности и преемственности; структурирована по ступеням общего образования (начальное общее, основное общее, среднее (полное) общее образование),

Рабочая учебная программа разработана преподавателем в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта, имеет сведения о рассмотрении и утверждении её на заседании предметной (цикловой) комиссии.

Недостатки в оформлении и содержании разделов программы отсутствуют.

Предложений по улучшению содержания программы нет.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания составлена методически грамотно, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.) и может быть рекомендована к внедрению в учебный процесс Курганского аграрно - технологического техникума.

Рецензент:

заместитель директора по УМР,

ГАПОУ КК «КАТТ»,

кандидат педагогических наук

23.08.2019 г.



Шепель А.В.

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Курганинский аграрно-технологический техникум»

**ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ФП.02 Физиология питания

по специальности 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»,
группа № Т-19

г. Курганинск, п. Красное Поле, 2019 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
учебно-методического объединения
«Сфера питания»
протокол № 1 от «28» августа 2019 г.
Председатель УМО

 О.А. Захарченко



Утверждаю:
Директор ГАПОУ КК «КАТТ»

 П.Ф. Серeda
«03» сентября 2019 г.

Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

Фонд контрольно-оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания.

Фонд контрольно-оценочных средств включают контрольные материалы для проведения текущего, рубежного контроля и итоговой аттестации в форме дифференцированного зачета.

Фонд контрольно-оценочных средств разработан на основании:

- ОПОП по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- рабочей программы учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания.

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум»

Разработчик: Пичурина Е.Г., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ КК «КАТТ»

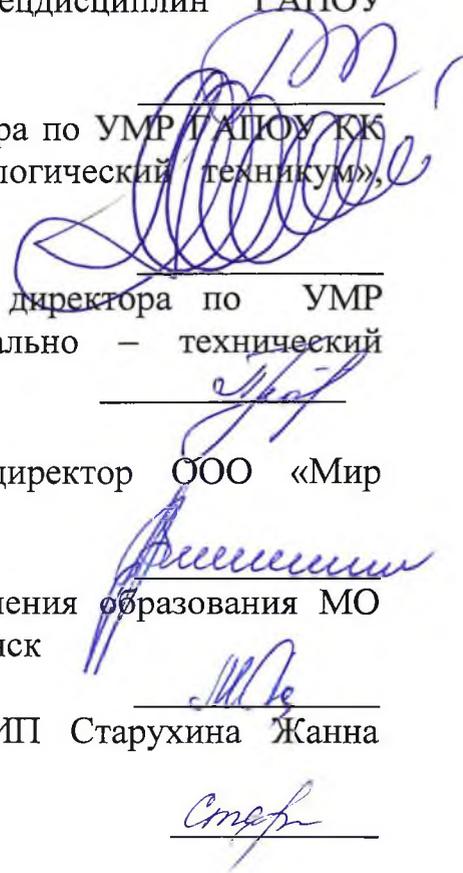
Рецензенты: Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганинский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук

Проскурякова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск

Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений», г. Курганинск

Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганинский район», г. Курганинск

Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна, г. Курганинск



РЕЦЕНЗИЯ

на фонд контрольно - оценочных средств

по учебной дисциплине ОП.02 Физиология питания
специальность 19.02.10 Технология производства общественного питания,
разработчик: Пичурина Е.Г., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ КК
«КАТТ»

Представленный на рецензию фонд контрольно - оценочных средств разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 184, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.).

ФКОС по дисциплине ОП.02 «Физиология питания» предназначен для текущей и промежуточной аттестации и представляет собой совокупность материалов для установления уровня и качества достижения обучающимися результатов обучения.

Задачами ФКОС являются контроль и управление процессом приобретения обучающимися знаний, умений, навыков и компетенций, заявленных в ОПОП по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания.

ФКОС по учебной дисциплине ОП.02 «Физиология питания» представлен: ситуационными задачами, материалами контрольных работ, материалами для проведения тестирования, экзамена по дисциплине.

Данные материалы позволяют в полной мере оценить результаты обучения. Следует отметить, что тесты полностью охватывают весь изученный материал. Задания тестов четко сформулированы и содержат изученный материал по профессиональной тематике. Предлагаемые тесты посильны для выполнения обучающимся со средней профессиональной подготовкой. Выполнение данных тестов показывает уровень приобретенных навыков и умений, а также объем продуктивно усвоенного материала.

Экзаменационные материалы, критерии оценки на экзамене также указаны в фонде оценочных средств.

Таким образом, фонд оценочных средств по учебной дисциплине ОП.02 «Физиология питания» специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС и может быть рекомендован к использованию в учебном процессе Курганинского аграрно - технологического техникума.

Рецензенты:

Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганинский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук



Проскуракова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск



Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений»



Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганинский район»

Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна



**Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Курганинский аграрно-технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья по
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания», группа № Т-19**

г. Курганинск, п. Красное Поле, 2019 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
учебно-методического объединения
«Сфера питания»
протокол № 1 от «28» августа 2019 г.
Председатель УМО


О.А. Заварченко

Утверждаю:
Директор ГАПОУ КК «КАТТ»


П.Ф. Серeda
«03» сентября 2019 г.



Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана на основе ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» № 384 от 22 апреля 2014 г. приказа МОН РФ, зарегистрирован Минюст РФ № 33234 от 23 июля 2014 г. приказа, с учетом профессионального стандарта профессиональных стандартов индустрии питания (разработаны федерацией рестораторов и отельеров России, утверждены Российским союзом промышленников и предпринимателей 1 ноября 2007г. (1часть), 2008г. (2 часть); профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 610н от 08.09.2015 (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023); профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ №597нот 07.09.2015 (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940); требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia (WSR)/ WorldSkillsInternational (WSI) по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» и интересов работодателей.

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум»

Разработчик: Пичугина Е.Г., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ КК «КАТТ»

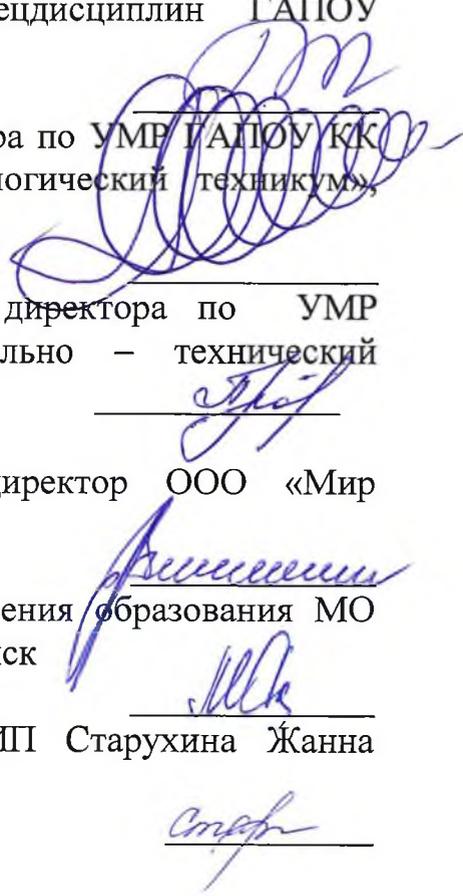
Рецензенты: Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганинский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук

Проскурякова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск

Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений», г. Курганинск

Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганинский район», г. Курганинск

Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна, г. Курганинск



Внешняя рецензия на рабочую программу
по учебной дисциплине ОП.03 Организация хранения и контроль запасов
и сырья

Автор: Пичугина Е.Г., преподаватель спецдисциплин

Образовательное учреждение: ГАПОУ КК «Курганский аграрно-технологический техникум»

по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Титульный лист имеет полное наименование образовательного учреждения, гриф утверждения программы педагогическим советом и рассмотрением на методическом объединении техникума с указанием дат, изложены название учебного курса, для изучения которого написана программа, указаны фамилия, имя и отчество разработчика программы, имеется также название города и год разработки, что соответствует рекомендациям по разработке рабочих программ среднего специального образования.

Паспорт рабочей программы по учебной дисциплине ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья соответствует целям и задачам; указан перечень и описание требований к знаниям, умениям, полученным в ходе изучения учебной дисциплины; результаты обучения представлены формируемыми компетенциями; образовательные технологии; формы промежуточной аттестации; содержание учебной дисциплины и перспективно-тематический план; перечень знаний и умений; условия реализации рабочей программы учебной дисциплины: учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья осуществляется в процессе проведения лабораторных и практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

В тематическом плане учебной дисциплины дисциплине ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья представлены наименование разделов и тем, что отвечает требованию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Образовательные технологии, указанные по видам учебной работы (аудиторной и неаудиторной), также технологии обучения представлены в виде форм: лекций, семинарских, практических занятий, а также интерактивными формами, такими как создание мультимедийных презентаций, тренинги, участие в научно-практических конференциях, подготовка и защита рефератов, сообщений, докладов и т.д..

Имеются оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение. Указаны темы рефератов и др.

Учебно - методическое и информационное обеспечение дисциплины содержит перечень основной литературы, дополнительной литературы, программного обеспечения и интернет - ресурсы.

Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья соответствует требованиям. Указаны фактические специализированные лаборатории и кабинеты с перечнем оборудования и технических средств обучения, обеспечивающих проведение всех видов работы.

Необходимо также отметить достоинства рабочей программы, авторские разработки.

Таким образом, рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья полностью соответствует ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, (далее - ФГОС) (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.)

Недостатки в оформлении и содержании разделов программы отсутствуют.

Предложений по улучшению содержания программы нет.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья составлена методически грамотно, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.) и может быть рекомендована к внедрению в учебный процесс Курганинского аграрно - технологического техникума.

Рецензенты:

Заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск _____

Проскуракова С.В.

Генеральный директор ООО «Мир Развлечений» _____

Галенко А.П.

Начальник Управления образования МО «Курганинский район» _____

Романова М.Э.

Руководитель ИП Старухина Жанна Петровна _____

Старухина Ж.П.

23.08.2019 г.



**Внутренняя рецензия на рабочую программу
по учебной дисциплине ОП.03 Организация хранения и контроль запасов
и сырья**

Автор: Пичугина Е.Г., преподаватель спецдисциплин высшей категории
ГАПОУ КК «КАТТ»

Образовательное учреждение: ГАПОУ КК «Курганский аграрно-
технологический техникум»

по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

Рабочая программа дисциплины «ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья» предназначена для изучения Организации хранения и контроля запасов и сырья в учреждениях среднего профессионального образования и разработана на основе программы курса организация хранения и контроль запасов и сырья, санитария и гигиена в пищевом производстве для образовательных учреждений начального профессионального образования научно-методическим центром начального профессионального образования.

Рабочая программа построена с учетом принципов системности, научности, доступности и преемственности; структурирована по ступеням общего образования (начальное общее, основное общее, среднее (полное) общее образование),

Рабочая учебная программа разработана преподавателем в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта, имеет сведения о рассмотрении и утверждении её на заседании предметной (цикловой) комиссии.

Недостатки в оформлении и содержании разделов программы отсутствуют.

Предложений по улучшению содержания программы нет.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья составлена методически грамотно, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.) и может быть рекомендована к внедрению в учебный процесс Курганского аграрно-технологического техникума.

Рецензент:
заместитель директора по УМР,
ГАПОУ КК «КАТТ»,
кандидат педагогических наук
23.08.2019 г.



Шепель А.В.

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Курганинский аграрно-технологический техникум»

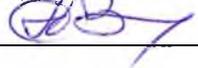
ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

**ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья по
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания», группа № Т-19**

г. Курганинск, п. Красное Поле, 2019 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
учебно-методического объединения
«Сфера питания»
протокол № 1 от «28» августа 2019 г.
Председатель УМО

 О.А. Захарченко



Утверждаю:
Директор ГАПОУ КК «КАТТ»
П.Ф. Серeda
«03» сентября 2019 г.

Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

Фонд контрольно-оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья.

Фонд контрольно-оценочных средств включают контрольные материалы для проведения текущего, рубежного контроля и итоговой аттестации в форме дифференцированного зачета.

Фонд контрольно-оценочных средств разработан на основании:

- ОПОП по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- рабочей программы учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья.

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум»

Разработчик: Пичурина Е.Г., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ КК «КАТТ»

Рецензенты: Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганинский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук

Проскурякова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск

Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений», г. Курганинск

Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганинский район», г. Курганинск

Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна, г. Курганинск

РЕЦЕНЗИЯ ФКОС

по учебной дисциплине ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

разработчик: Пичугина Е.Г., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ КК «КАТТ»

Представленный на рецензию фонд контрольно - оценочных средств разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.).

ФКОС по дисциплине ОП.03«Организация хранения и контроль запасов и сырья» предназначен для текущей и промежуточной аттестации и представляет собой совокупность материалов для установления уровня и качества достижения обучающимися результатов обучения.

Задачами ФКОС являются контроль и управление процессом приобретения обучающимися знаний, умений, навыков и компетенций, заявленных в ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ФКОС по учебной дисциплине ОП.03«Организация хранения и контроль запасов и сырья» представлен: ситуационными задачами, материалами контрольных работ, материалами для проведения тестирования, экзамена по дисциплине.

Данные материалы позволяют в полной мере оценить результаты обучения. Следует отметить, что тесты полностью охватывают весь изученный материал. Задания тестов четко сформулированы и содержат изученный материал по профессиональной тематике. Предлагаемые тесты посильны для выполнения обучающимся со средней профессиональной подготовкой. Выполнение данных тестов показывает уровень приобретенных навыков и умений, а также объем продуктивно усвоенного материала.

Экзаменационные материалы, критерии оценки на экзамене также

указаны в фонде оценочных средств. Таким образом, фонд оценочных средств по учебной дисциплине ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС и может быть рекомендован к использованию в учебном процессе Курганского аграрно - технологического техникума.

Рецензенты:

Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Курганский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук



Проскуракова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск



Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений»



Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганский район»

Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна

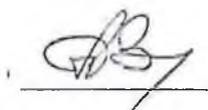
27.08.2019 г.

**Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное автономное профессиональное образовательное учрежде-
ние Краснодарского края
«Курганинский аграрно-технологический техникум»**

**Методические указания для обучающихся по внеаудитор-
ной самостоятельной работе по МДК 03.02 Процессы при-
готовления, подготовки к реализации и презентации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

г. Курганинск, п. Красное Поле, 2019 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании учебно-методического объединения «Сфера питания»
протокол № 1 от «28» августа 2019 г.
Председатель УМО



О.А. Зхарченко

Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

Методические указания по выполнению самостоятельных работ созданы в помощь студентам для работы на занятиях и во внеурочное время. Наличие положительной оценки (отметки о выполнении) каждого вида самостоятельной работы необходимо для получения зачета по МДК.03.02, поэтому в случае невыполнения работы по любой причине или получения неудовлетворительной оценки за самостоятельную работу необходимо найти время для ее выполнения или пересдачи.

Организация-разработчик государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум»

Разработчик:

Пичугина Е.Г., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ КК «КАТТ»

Рецензенты:

Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганинский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук»

Проскуракова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г.

Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений», г. Курганинск

Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганинский район», г. Курганинск

Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна, г. Курганинск