

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный техникум»


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания

2018



Рассмотрена цикловой
методической комиссией
«Сферы обслуживания»
31 августа 2018 г.

Председатель
 Т.В.Гавозда

Утверждена
директор ГБПОУ КК КИСТ
31 августа 2018 г.

 Н.В.Плошник
М.П.



Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 31.08 2018 г.

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрирован в Минюсте РФ от 23.07.2014 г. № 33234), входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация разработчик: ГБПОУ КК КИСТ

Разработчик:

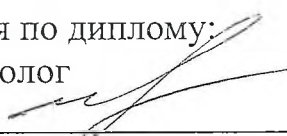
Отчик С.Ю преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ


(подпись)

Рецензенты:

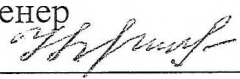
Ковтюх Н.В. директор ГК ПОП
ресторан «Магеллан» и летнего кафе
«Журавли »


Квалификация по диплому:
инженер-технолог


(подпись)

Аргиропуло Н.А., преподаватель ГБПОУ
КК КТК

Квалификация по диплому
инженер


(подпись)

КОПИЯ ВЕРНА
ДИРЕКТОР


РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, выполненную преподавателем ГБПОУ КК КИСТ Отчик Светланой Юрьевной

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО, отражает место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы, цели и задачи, требования к результатам его освоения в части «знать» и «уметь», общие и профессиональные компетенции, которые должен осваивать студент в процессе изучения профессионального модуля.

Структура рабочей программы соответствует рекомендациям по разработке программ. В тематическом плане раскрывается последовательность изучения разделов и тем программы, показывается распределение учебных часов по разделам и темам дисциплины как аудиторных занятий, так и самостоятельной работы. Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям, умениям и навыкам обучающихся.

Четко сформулированная цель программы и структура находятся в логическом соответствии.

Содержание программы направлено на достижение результатов, определяемых ФГОС.

Заключение:

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент Аргиропуло Н.С., преподаватель ГБПОУ КК КТК _____

подпись

Заместитель директора по учебной работе ГБПОУ КК _____

Арутюнова И.В.

« 31 » августа 20 18 г.



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, выполненную преподавателем ГБПОУ КК КИСТ Отчик Светланой Юрьевной

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО, отражает место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы, цели и задачи, требования к результатам его освоения в части «знать» и «уметь», общие и профессиональные компетенции, которые должен осваивать студент в процессе изучения профессионального модуля.

Структура рабочей программы соответствует рекомендациям по разработке программ. В тематическом плане раскрывается последовательность изучения разделов и тем программы, показывается распределение учебных часов по разделам и темам дисциплины как аудиторных занятий, так и самостоятельной работы. Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям, умениям и навыкам обучающихся.

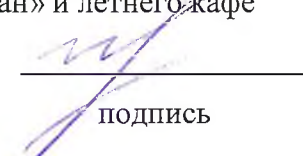
Четко сформулированная цель программы и структура находятся в логическом соответствии.

Содержание программы направлено на достижение результатов, определяемых ФГОС.

Заключение:

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент Ковтюх Н.В., директор ГК ПОП ресторан «Магелан» и летнего кафе «Журавли»



подпись

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный техникум»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

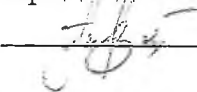
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий

19.02.10 Технология продукции общественного питания

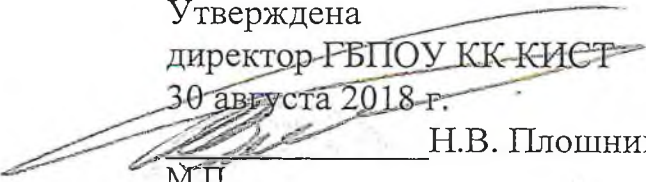
2018



Рассмотрена цикловой
методической комиссией
«Сферы обслуживания»
30 августа 2018 г.

Председатель
 Т.В. Гавозда

Утверждена
директор ГБПОУ КК КИСТ
30 августа 2018 г.


М.П. Н.В. Плошник

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрирован в Минюсте РФ от 23.07.2014 г. № 33234), входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Организация разработчик: ГБПОУ КК КИСТ

Разработчик Отчик С.Ю., преподаватель ГБПОУ КК КИСТ

Рецензент:

Преподаватель профессиональных
дисциплин ГБПОУ КК КТК



Н.А. Аргиропуло

Директор ГК ПОП ресторан
«Магелан» и летнего кафе «Журавли»



Н.В. Ковтюх

КОПИЯ ВЕРНА
ДИРЕКТОР
ПЛОШНИК



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских
изделий для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
разработанный преподавателем ГБПОУ КК КИСТ

Отчик Светланой Юрьевной

Данный комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе рабочей программы ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, утвержденной педагогическим советом ГБПОУ КК КИСТ от 31.08.2018 г. и с учетом требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Комплект оценочных средств включает в себя:

- Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
- Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
- Оценка освоения учебной дисциплины
- Формы и методы оценивания
- Задания для текущего контроля знаний
- Задания для промежуточного контроля знаний в виде экзамена

Компоненты КОС выстроены в логической последовательности, их содержание соответствует основной профессиональной образовательной программе, рабочей программе учебной дисциплины и календарно-тематическому плану МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Представленные материалы позволяют объективно оценить уровень знаний, умений, сформированность общих и профессиональных компетенций обучающихся и их соответствие требованиям ФГОС СПО для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Заключение

Рецензируемые КОС могут быть использованы для проведения промежуточной аттестации по МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент:

Преподаватель профессиональных дисциплин
ГБПОУ КК КТК

Заместитель директора по учебной
Работе ГБПОУ КК КТК



Н.А. Аргиропуло

И.В. Арутюнова

« 31 » августа 20 18 г.

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских
изделий для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
разработанный преподавателем ГБПОУ КК КИСТ
Отчик Светланой Юрьевной

Данный комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе рабочей программы ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, утвержденной педагогическим советом ГБПОУ КК КИСТ от 31.08.2018 г. и с учетом требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Комплект оценочных средств включает в себя:

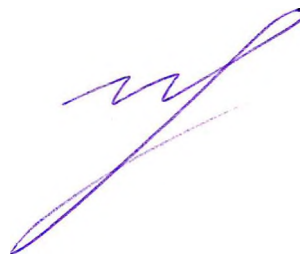
- Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
- Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
- Оценка освоения учебной дисциплины
- Формы и методы оценивания
- Задания для текущего контроля знаний
- Задания для промежуточного контроля знаний в виде экзамена

Компоненты КОС выстроены в логической последовательности, их содержание соответствует основной профессиональной образовательной программе, рабочей программе учебной дисциплины и календарно-тематическому плану МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Представленные материалы позволяют объективно оценить уровень знаний, умений, сформированность общих и профессиональных компетенций обучающихся и их соответствие требованиям ФГОС СПО для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Заключение

Рецензируемые КОС могут быть использованы для проведения промежуточной аттестации по МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент:
Директор ГК ПОП ресторан
«Магелан» и летнего кафе «Журавли»



Н.В. Ковтюх

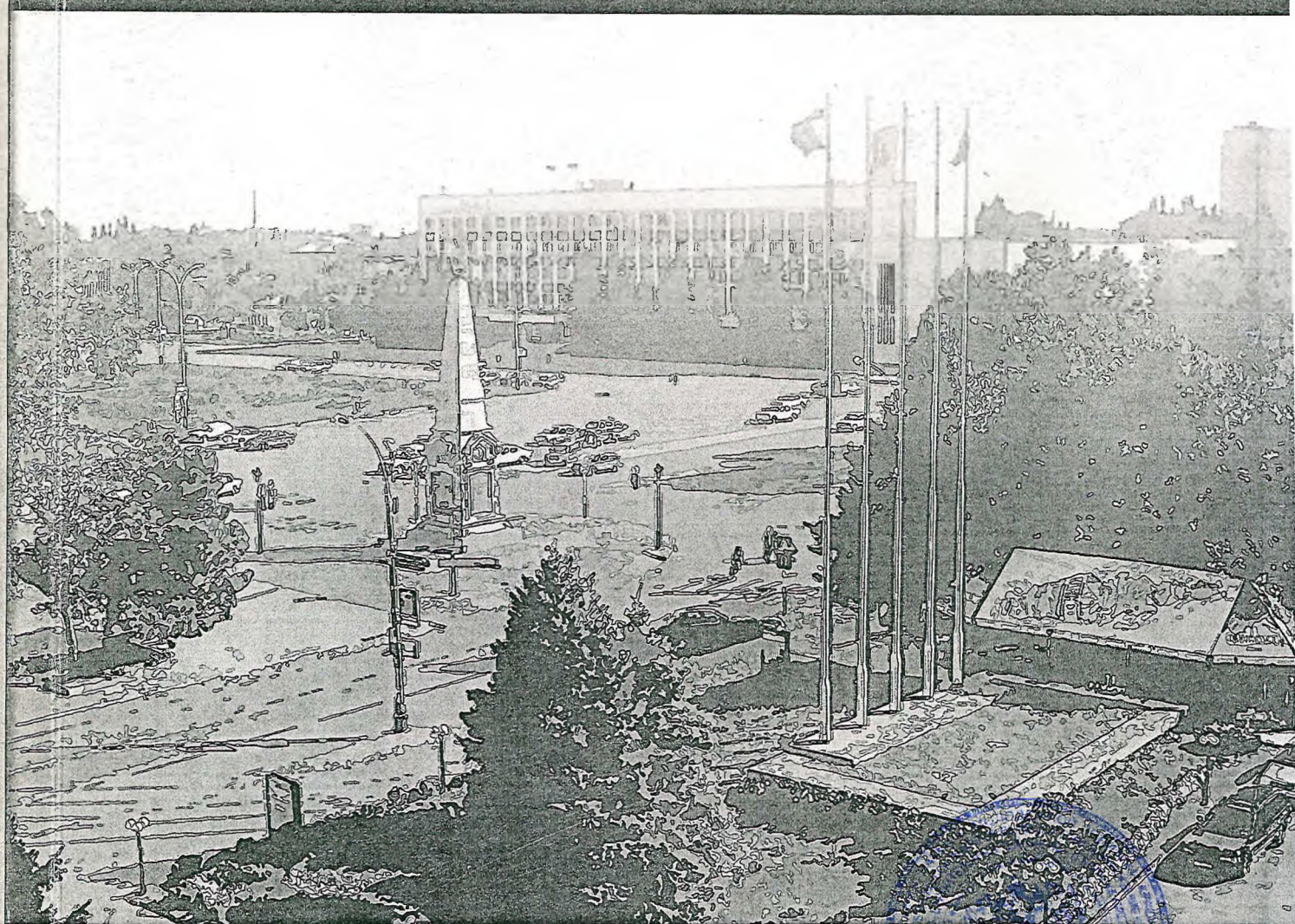
МОЛОДОЙ

Учёный



II Международная научная конференция

ОБРАЗОВАНИЕ: ПРОШЛОЕ, НАСТОЯЩЕЕ И БУДУЩЕЕ



Краснодар

УДК 37(063)

ББК 74

О-23

Главный редактор: *И. Г. Ахметов*

Редакционная коллегия сборника:

М. Н. Ахметова, Ю. В. Иванова, А. В. Каленский, В. А. Куташов, К. С. Лактионов, Н. М. Сараева, Т. К. Абдрасилов, О. А. Авдеюк, О. Т. Айдаров, Т. И. Алиева, В. В. Ахметов, В. С. Брезгин, О. Е. Данилов, А. В. Дёмин, К. В. Дядюн, К. В. Желнова, Т. П. Жуйкова, Х. О. Жу, М. А. Игнатова, К. К. Калдыбай, А. А. Кенесов, В. В. Коварда, М. Г. Комогорцев, А. В. Котляр, В. М. Кузьмина, С. А. Кучерявенко, Е. В. Лескова, И. А. Макеева, Т. В. Матроскина, Е. В. Матви, М. С. Матусевич, У. А. Мусаева, М. О. Насимов, Б. Ж. Паридинова, Г. Б. Прончев, А. М. Семах, А. Э. Сенцов, Н. С. Сенюшкин, Е. И. Титова, И. Г. Ткаченко, С. Ф. Фозилов, А. С. Яхина, С. Н. Ячи

Руководитель редакционного отдела: *Г. А. Кайнова*

Ответственные редакторы: *Е. И. Осянина, Л. Н. Вейса*

Международный редакционный совет:

З. Г. Айрян (Армения), П. Л. Арошидзе (Грузия), З. В. Атаев (Россия), К. М. Ахмеденов (Казахстан), Б. Б. Бидова (Россия), В. В. Борисов (Украина), Г. Ц. Велковска (Болгария), Т. Гайич (Сербия), А. Данатаров (Туркменистан), А. М. Данилов (Россия), А. А. Демидов (Россия), З. Р. Досманбетова (Казахстан), А. М. Ешиев (Кыргызстан), С. П. Жолдошев (Кыргызстан), Н. С. Игисинов (Казахстан), К. Б. Кадыров (Узбекистан), И. Б. Кайгородов (Бразилия), А. В. Каленский (Россия), О. А. Козырева (Россия), Е. П. Колпак (Россия), К. И. Курпаяниди (Узбекистан), В. А. Куташов (Россия), Лю Цзюань (Китай), Л. В. Малес (Украина), М. А. Нагервадзе (Грузия), Ф. А. Нурмамедли (Азербайджан), Н. Я. Прокопьев (Россия), М. А. Прокофьева (Казахстан), Р. Ю. Рахматуллин (Россия), М. Б. Ребезов (Россия), Ю. Г. Сорока (Украина), Г. Н. Узаков (Узбекистан), Н. Х. Хоналиев (Таджикистан), А. Хоссейни (Иран), А. К. Шарипов (Казахстан)

Образование: прошлое, настоящее и будущее: материалы II Междунар. науч. О-23 (г. Краснодар, февраль 2017 г.). — Краснодар, издательский дом «Новация», 2017. — 110 с.

ISBN 978-5-9909386-1-8

В сборнике представлены материалы II Международной научной конференции «Образование: прошлое, настоящее и будущее».

Предназначен для научных работников, преподавателей, аспирантов и студентов педагогических специальностей и также для широкого круга читателей.

УДК 37(063)
ББК 74

ISBN 978-5-9909386-1-8

© Оформление. ООО «Издательство Молодой ученый»



Хабаева А.А.

Патриотическое воспитание дошкольников в процессе приобщения к фольклору.....

Чертков П.В., Гилева А.А.

Особенности экологического воспитания дошкольников среднего возраста.....

Чертков П.В., Григорян М.В.

Особенности формирования и развития познавательных интересов у детей младшего дошкольного возраста в условиях предметно-развивающей среды.....

Чертков П.В., Отчик С.Ю.

Возрастные особенности формирования основ здорового образа жизни у дошкольников.....

Шило Т.В., Редкова Ю.Н.

Средства и методы развития эмоциональной сферы ребенка.....

ПЕДАГОГИКА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ

Бобылев П.Г., Медова Ю.В.

Кластерный подход в создании модели социального партнерства современной сельской школы.....

Болховская Е.В.

Сценарий урока русского языка в 3 классе на тему «Изменение глаголов по числам».....

Головачева О.В., Первалова С.Н.

Информационно-образовательная среда школы – новые возможности педагога.....

Губанихина Е.В.

Эстетическое воспитание на уроках математики в начальной школе.....

Кузнецова Е.П., Девятова С.А.

Особенности игры и игровой деятельности в обучении грамматике иностранного языка учащихся средней общеобразовательной школы.....

Салимьянова А.Р.

Формирование поликультурной компетентности воспитанников в учебно-воспитательном процессе.....

Семенихина Т.А.

Поговорим о чтении и писателях-юбилярах.....

Фортова Л.К., Еропов И.А.

Формирование компьютерной компетентности учителей на основе личностно-деятельностного подхода.....

Швец И.Н.

Сценарий урока литературного чтения в 1 классе на тему «Мягкий глухой согласный звук [щ].

Буквы Щ, щ».....

ВНЕШКОЛЬНАЯ ПЕДАГОГИКА

Чертков П.В., Петухова Г.И.

Внеклассная воспитательная работа по формированию экологической культуры младших школьников в процессе изучения курса «Окружающий мир».....

ДЕФЕКТОЛОГИЯ

Мельнова В.И., Кравцова О.Н.

Особенности организации коррекционно-развивающей работы с детьми с тяжелыми интеллектуальными недостатками.....

Чердонова В.А.

Обеспечение подготовки педагогических работников к реализации ФГОС обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и интеллектуальными нарушениями.....



СЕРТИФИКАТ

Отчик Светлана Юрьевна

принимала участие
во II Международной научной конференции

«Образование: прошлое, настоящее и будущее»

<http://moluch.ru/conf/ped/archive/211/>

Краснодар,
февраль 2017 г.



**МОЛОДОЙ
УЧЁНЫЙ**

Главный редактор
Издательства «Молодой ученый»
к.т.н. Ахметов И.Г.

