Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Армавирский техникум технологии и сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ЕН. 03 химия

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена
учебно-методическим объединением
технологических специальностей
«___»_____20___ г.
Председатель УМО
_____ Е.В.Матвеева

Утверждена
Директор ГБПОУ КК АТТС
_____ А.П. Буров
«_____»_____2018 г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № ___ от _____ 2018г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного в Министерстве юстиции 23 июля 2014 года № 33234, направленная на реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края Армавирский техникум технологии и сервиса.

Разработчик: Махова М.А.
преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты: _____
Коврига Е. В. Доцент кафедры машиностроения АМТИ (филиал)
КубГТУ кандидат химических наук, квалификация по диплому: химик

Замиховская Е.Н. Преподаватель химии высшей категории ГБПОУ КК
«Армавирский юридический техникум»
Квалификация по диплому: химик

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Химия» относится к математическому и общему естественнонаучному циклу основной профессиональной образовательной программы. Связь с другими дисциплинами (модулями):

изучение дисциплины «Химия» рекомендуется проводить после освоения

ОУДп.13 Химия

ОУДп.14 Биология

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02 Физиология питания

изучение дисциплины «Химия» рекомендуется проводить одновременно с освоением

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ПМ.01 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ.07 Выполнение работ профессии «Повар»

результаты освоения дисциплины «Химия» являются основой изучения

ПМ.02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПМ.03 Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПМ.04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ.05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 7.1 Готовить блюда и гарниры из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.

ПК 7.2 Готовить супы и соусы.

ПК 7.3 Готовить блюда из рыбы, мяса и домашней птицы

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

– использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

– описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

– проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

– использовать лабораторную посуду и оборудование;

– выбирать метод и ход химического анализа подбирать реактивы и аппаратуру;

– проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

- выполнять количественные расчеты состава по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие и сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>165</i>
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	<i>110</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>29</i>
практические занятия	<i>15</i>
контрольные работы	<i>4</i>
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	<i>55</i>
Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме экзамена	<i>*</i>