

**Аннотация программы**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Авторы:

И.О. заместителя директора по УПР ГПОУ «ЧТКУ» Безъязыкова Светлана Михайловна;

методист ГПОУ «ЧТКУ» Труфанова Любовь Леонидовна;

преподаватели ГПОУ «ЧТКУ» :;

- Санак Евгения Борисовна;

- Гурулева Марина Анатольевна;

- Емельянова Татьяна Васильевна;

- Князева Элла Анатольевна;

мастера п/о ГПОУ «ЧТКУ»:

-Лунегова Виктория Владимировна

- Норченко Марина Сергеевна.

Правообладатель программы: ГПОУ «Читинское торгово-кулинарное училище».

юр.адрес: г. Чита, ул. Верхоленская, 14

тел: (3022) 31-10-24

e-mail: [byxgalterkyk@mail.ru](mailto:byxgalterkyk@mail.ru)

Нормативный срок освоения программы 5113 часов при *очной* форме подготовки.

Квалификация выпускника Повар Кондитер (ОК 016-94)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения ....................................................................................................................5 1.1. Требования к поступающим……………………………………………………………….7

1.2. Нормативный срок освоения программы …………………...............................................7

1.3. Квалификационная характеристика выпускника................................................................7

2. Характеристика подготовки ……………………………………………………………........9

3. Учебный план ..........................................................................................................................10

3.1. Календарный график учебного процесса……………………………………………...…15

4. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы. 16

Приложение 1 Программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»………………………………………………………….. 18

Приложение 2 Программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров…………………………………………………33

Приложение 3 Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» ………………………………………………………………………………46

Приложение 4 Программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» …………………………………………………...........61

Приложение 5 Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»......................................................……………………….………………72

Приложение 6 Программа учебной дисциплины «Калькуляция и учет» …………….....269

Приложение 7 Программа учебной дисциплины «Рисование и лепка» ………………….279

Приложение 8 Программа профессионального модуля 1 «Приготовление блюд из овощей и грибов» ………………………………………………………………………………………86

Приложение 9 Программа профессионального модуля 2 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» ………………………103

Приложение 10 Программа профессионального модуля 3 «Приготовление супов и соусов».......................................................................................................................................126.Приложение 11 Программа профессионального модуля 4 «Приготовление блюд из рыбы»……………………………………………………….………………………………145

Приложение 12 Программа профессионального модуля 5 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» ……………………………………………………………………………163

Приложение 13 Программа профессионального модуля 6 «Приготовление и оформлением холодных блюд и закусок» ………………………………….………………………………183

Приложение 14 Программа профессионального модуля 7 «Приготовление сладких блюд и напитков» ……………………………………………………………………………………201

Приложение 15 Программа профессионального модуля 8 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» …………………………………………....……………217

Приложение 16 Программа профессионального модуля 9 «Приготовление блюд лечебного, диетического и детского, школьного питания» ………………………………256

Приложение 17 Программа учебной дисциплины «Физическая культура» ………..……247

**1. Общие положения**

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

– Федеральный закон «Об образовании» в РФ;

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (№ 798 от 02.08.2013г);

- зарегистрирован в Минюсте Российской Федерации 20.08.2013 г. № 29749;

- Профессиональный стандарт, утвержденный 08 сентября 2015 г №610 Н регистрационный номер 557

- Стандарт «WorldSkills»

- приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306);

- приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";

- устав ГПОУ «ЧТКУ».

**Термины, определения и используемые сокращения**

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль –** часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК– общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

### 1.1. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования.

**1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 2161 часов при *очной*  форме подготовки.

**1.3. Квалификационная характеристика выпускника**

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по профессии Повар, кондитер. Квалификация Повар (2-6 разряд ОК 016-94), Кондитер (1-6 разряд ОК 016-94).

1. Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.
2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

- посуда и инвентарь;

- процессы и операции приготовления продукции питания.

3. Обучающийся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

3.1. Приготовление блюд из овощей и грибов;

3.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

3.3. Приготовление супов и соусов.

3.4. Приготовление блюд из рыбы.

3.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

3.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

3.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

3.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

в качестве Повара 4 разряда, Кондитера 4 разряда.

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций РФ - 5 уровень.

Квалификационный уровень в соответствии с отраслевой рамкой квалификаций – профессиональные стандарты индустрии питания – 2 уровень.

**2. Характеристика подготовки**

Профессиональная образовательная программа по профессии 19.01.17 Повар, кондитерпредставляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара, кондитера на предприятиях общественного питания независимо от их организационно-правовых форм

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин:

|  |
| --- |
| Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (приложение 1) |
| Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров (приложение 2) |
| Техническое оснащение и организация рабочего места (приложение 3) |
| Экономические и правовые основы производственной деятельности (приложение 4) |
| Безопасность жизнедеятельности (приложение 5) |
| Калькуляция и учет (приложение 6) |
| Рисование и лепка (приложение 7) |
| ФК.00 Физическая культура (приложение 8) |

профессиональных модулей:

|  |  |
| --- | --- |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов (приложение 9) |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста ( приложение10) |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов (приложение 11) |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы ( приложение 12) |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ( приложение 13) |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ( приложение 14) |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков ( приложение 15) |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных,  мучных и кондитерских изделий (приложение 16) |
| ПМ.09 | Приготовление блюд лечебного,  диетического и детского, школьного питания ( приложение 17) |

**3. Учебный план**

**План учебного процесса ГПОУ «ЧТКУ» по профессии «Повар, кондитер»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы контроля (по семестрам) | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | |
| Экзамены | Дифференц. зачеты | Максимальная | Самостоятельная | Обязательная | | | Курс 1 | | Курс 2 | | 3 курс | |
| Всего | в том числе | | 1 семестр 17 недель | 2 семестр 23 недели | 3 семестр  17 недель | 4 семестр  23 недели | 5 семестр  17 недель | 6 семестр  19 недель |
| Теор. обучение | Лаб. занятия |
| **1** | | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** |
| **ОУД** | | **Общеобразовательный цикл** | **6** | **7** | **3078** | **1025** | **2052** | **1536** | **294** | **298** | **381** | **317** | **521** | **535** |  |
| **Общие дисциплины** | | | **3** | **3** | **1904** | **634** | **1269** | **1076** | **193** | **243** | **276** | **209** | **405** | **136** |  |
| **Базовые дисциплины** | | | ***2*** | ***3*** | ***1476*** | ***492*** | ***984*** | ***806*** | ***178*** | ***183*** | ***216*** | ***163*** | ***286*** | ***136*** |  |
| ОУД.01 | | Русский язык и литература | Э |  | 571 | 190 | 381 | 381 |  | 61 | 95 | 70 | 155 |  |  |
| ОУД.02 | | Иностранный язык |  | ДЗ | 257 | 86 | 171 | 171 |  | 31 | 30 | 20 | 28 | 62 |  |
| ОУД.03\* | | История | Э  (по выб.) |  | 257 | 86 | 171 | 169 | 2 | 35 | 34 | 20 | 32 | 50 |  |
| ОУД.04 | | Физическая культура |  | ДЗ | 283 | 94 | 189 | 19 | 170 | 36 | 42 | 36 | 51 | 24 |  |
| ОУД.05 | | Основы безопасности жизнедеятельности |  | ДЗ | 108 | 36 | 72 | 66 | 6 | 20 | 15 | 17 | 20 |  |  |
| ***Профильные дисциплины*** | | | ***1*** |  | ***428*** | ***142*** | ***285*** | ***270*** | ***15*** | ***60*** | ***60*** | ***46*** | ***119*** |  |  |
| ОУД.06 | | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия | Э |  | 428 | 142 | 285 | 270 | 15 | 60 | 60 | 46 | 119 |  |  |
| **По выбору из обязательных** | | | **3** | **4** | **1174** | **391** | **783** | **460** | **101** | **55** | **105** | **108** | **116** | **399** |  |
| ***Базовые дисциплины*** | | | ***2*** | ***2*** | ***661*** | ***220*** | ***441*** | ***400*** | ***41*** | ***25*** | ***75*** | ***38*** | ***61*** | ***242*** |  |
| ОУД.07 | | Обществознание | Э  (по выб.) |  | 171 | 57 | 114 | 114 |  |  |  |  |  | 114 |  |
| ОУД.08 | | Естествознание |  | ДЗ | 192 | 64 | 128 | 118 | 10 |  |  |  |  | 128 |  |
| ОУД.09 | | Химия | Э |  | 150 | 50 | 100 | 85 | 15 | 25 | 75 |  |  |  |  |
| ОУД.10 | | География |  | ДЗ | 148 | 49 | 99 | 83 | 16 |  |  | 38 | 61 |  |  |
| ***Профильные дисциплины*** | | | ***1*** | ***2*** | ***513*** | ***171*** | ***342*** | ***60*** | ***60*** | ***30*** | ***30*** | ***70*** | ***55*** | ***157*** |  |
| ОУД.11\* | | Информатика |  | ДЗ | 180 | 60 | 120 | 60 | 60 | 30 | 30 | 30 | 30 |  |  |
| ОУД.12 | | Экономика | Э |  | 171 | 57 | 114 |  |  |  |  |  |  | 114 |  |
| ОУД.13 | | Право |  | ДЗ | 162 | 54 | 108 |  |  |  |  | 40 | 25 | 43 |  |
| **ОП** | | **Общепрофессиональный цикл** |  | **7** | **414** | **138** | **276** | **228** | **46** | **62** | **94** | **24** |  | **64** | **32** |
| ОП.01 | | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |  | ДЗ | 48 | 16 | 32 | 22 | 10 |  | 32 |  |  |  |  |
| ОП.02 | | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров |  | ДЗ | 48 | 16 | 32 | 4 | 32 | 32 |  |  |  |  |  |
| ОП.03 | | Техническое оснащение и организация рабочего места |  | ДЗ | 126 | 42 | 84 | 79 | 5 | 30 | 30 | 24 |  |  |  |
| ОП.04 | | Экономические и правовые основы производственной деятельности |  | ДЗ | 48 | 16 | 32 | 29 | 3 |  |  |  |  | 32 |  |
| ОП.05 | | Безопасность жизнедеятельности |  | ДЗ | 48 | 16 | 32 | 22 | 10 |  |  |  |  | 32 |  |
| ОП.06 | | Калькуляция и учет |  | ДЗ | 48 | 16 | 32 | 32 |  |  | 32 |  |  |  |  |
| ОП.07 | | Рисование илепка |  | ДЗ | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 |  |  |  |  |  | 32 |
| **Профессиональный цикл** | | | **3** | **25** | **2089** | **205** | **1884** | **1792** | **92** | **252** | **353** | **271** | **307** | **13** | **688** |
| ***ПМ*** | ***Профессиональные модули*** | | ***3*** | ***24*** | ***2035*** | ***187*** | ***1848*** | ***1790*** | ***58*** | ***252*** | ***353*** | ***271*** | ***307*** | ***13*** | ***652*** |
| **ПМ.01** | **Приготовление блюд из овощей и грибов** | | **Э(К)**  **комп** |  | **107** | **12** | **95** | **91** | **4** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов | |  | ДЗ | 35 | 12 | 23 | 19 | 4 | 23 |  |  |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | |  | ДЗ | 36 |  | 36 | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика | |  | ДЗ | 36 |  | 36 | 36 |  |  | 36 |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** | | **Э(К)**  **комп** |  | **182** | **13** | **169** | **162** | **7** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | |  | ДЗ | 38 | 13 | 25 | 18 | 7 | 25 |  |  |  |  |  |
| УП.02 | Учебная практика | |  | ДЗ | 72 |  | 72 | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика | |  | ДЗ | 72 |  | 72 | 72 |  |  | 72 |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Приготовление супов и соусов** | | **Э(К)**  **комп** |  | **180** | **12** | **168** | **164** | **4** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов | |  | ДЗ | 36 | 12 | 24 | 20 | 4 | 24 |  |  |  |  |  |
| УП.03 | Учебная практика | |  | ДЗ | 72 |  | 72 | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика | |  | ДЗ | 72 |  | 72 | 72 |  |  | 72 |  |  |  |  |
| **ПМ.04** | **Приготовление блюд из рыбы** | | **Э(К)**  **комп.** |  | **188** | **15** | **173** | **169** | **4** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы | |  |  | 44 | 15 | 29 | 25 | 4 |  | 29 |  |  |  |  |
| УП.04 | Учебная практика | |  |  | 72 |  | 72 | 72 |  |  | 72 |  |  |  |  |
| ПП.04 | Производственная практика | |  |  | 79 |  | 72 | 72 |  |  | 72 |  |  |  |  |
| **ПМ.05** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | | **Э(К)**  **комп** |  | **246** | **22** | **224** | **220** | **4** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы | |  | ДЗ | 66 | 22 | 44 | 40 | 4 |  |  | 44 |  |  |  |
| УП.05 | Учебная практика | |  | ДЗ | 108 |  | 108 | 108 |  |  |  | 108 |  |  |  |
| ПП.05 | Производственная практика | |  | ДЗ | 72 |  | 72 | 72 |  |  |  |  | 72 |  |  |
| **ПМ.06** | **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** | | **Э(К)**  **комп** |  | **94** | **7** | **87** | **84** | **3** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок | |  | ДЗ | 22 | 7 | 15 | 12 | 3 |  |  | 15 |  |  |  |
| УП.06 | Учебная практика | |  | ДЗ | 36 |  | 36 | 36 |  |  |  | 36 |  |  |  |
| ПП.06 | Производственная практика | |  | ДЗ | 36 |  | 36 | 36 |  |  |  |  | 36 |  |  |
| **ПМ.07** | **Приготовление сладких блюд и напитков** | | **Э(К)**  **комп** |  | **87** | **5** | **82** | **80** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | |  | ДЗ | 15 | 5 | 10 | 8 | 2 |  |  | 10 |  |  |  |
| УП.07 | Учебная практика | |  | ДЗ | 36 |  | 36 | 36 |  |  |  | 36 |  |  |  |
| ПП.07 | Производственная практика | |  | ДЗ | 36 |  | 36 | 36 |  |  |  |  | 36 |  |  |
| **ПМ.08** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | | **Э(К)**  **комп.** |  | **846** | **90** | **756** | **726** | **30** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | |  | ДЗ | 270 | 90 | 180 | 150 | 30 |  |  | 22 | 69 | 13 | 76 |
| УП.08 | Учебная практика | |  | ДЗ | 288 |  | 288 | 288 |  |  |  |  |  |  | 288 |
| ПП.08 | Производственная практика | |  | ДЗ | 288 |  | 288 | 288 |  |  |  |  |  |  | 288 |
| **ПМ.09** | **Приготовление блюд лечебного, диетического и детского, школьного питания** | | **Э(К)**  **комп.** |  | **105** | **11** | **94** | **94** |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.09.01 | Технология приготовления блюд лечебного, диетического и детского, школьного питания | |  | ДЗ | 33 | 11 | 22 | 22 |  |  |  |  | 22 |  |  |
| УП.09 | Учебная практика | |  | ДЗ | 36 |  | 36 | 36 |  |  |  |  | 36 |  |  |
| ПП.09 | Производственная прктика | |  | ДЗ | 36 |  | 36 | 36 |  |  |  |  | 36 |  |  |
| **ФК.00** | **Физическая культура** | |  | **ДЗ** | **54** | **18** | **36** | **34** | **2** |  |  |  |  |  | **36** |
| **Всего:** | | | **9** | **39** | **5113** | **1368** | **4212** | **3778** | **434** | **432** | **504** | **432** | **612** | **612** | **108** |
| **ГИА** | | **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 недели |
| **Консультации на учебную группу по 4 часа на 1 человека в учебном году.**  **Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работа с 15.06 по 30.06.2018 г.** | | | | | | | | **Всего** | Дисциплин и МДК | **432** | **504** | **432** | **612** | **612** | **108** |
| Учебной практики | **180** | **72** | **180** | **36** |  | **288** |
| Произв. практики |  | **252** |  | **180** |  | **288** |
| Экзаменов (в т.ч. экзаменов квалиф.) |  | **2** |  | **3** | **2** | **1** |
| Дифф. зачетов | **5** | **5** | **6** | **3** | **7** | **2** |

**\* работа по проекту**

График учебного процесса по профессии «Повар, кондитер»

со сроком обучения 2 года 10 месяцев

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| курс | Сентябрь | | | | Октябрь | | | | Ноябрь | | | | | Декабрь | | | | Январь | | | | | Февраль | | | | Март | | | | Апрель | | | | Май | | | | | Июнь | | | | | Июль | | | | | Август | | | Сводные данные  по бюджету | | | | | |
| Теория | Экз. сессия | Практика | ГИА | Каникулы | Всего |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |  |  |  |  |  |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | У | У | У | У | У | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Э | У | У | П | П | П | П | П | П | П | К | К | К | К | К | К | К | К | К | 26 | 1 | 14 | - | 11 | 52 |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | У | У | У | У | У | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Э | У | П | П | П | П | П | К | К | К | К | К | К | К | К | К | 29 | 1 | 11 | - | 11 | 52 |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  | Э | Э | Э | У | У | У | У | У | У | У | У | П | П | П | П | П | П | П | П | Г | Г |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 20 | 3 | 16 | 2 | 2 | 43 |

Обозначение

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Теоретическое обучение | Э | Экзам. сессия | У | Учеб.практика (производственное обучение) | П | Практика произв. | Д | Квалиф практика | Г | Гос. итог.аттестация | К | Каникулы |

**Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

**по профессии «Повар, кондитер» (срок обучения 2 года 10 месяцев)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курсы** | **Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам** | **Учебная практика** | **Производственная практика** | | **Промежуточная аттестация** | **Государственная (итоговая) аттестация** | **Каникулы** | **Всего (по курсам)** |
| **по профилю специальности СПО** | **преддипломная (для СПО)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| I курс | 26 | 7 | 7 |  | 1 | - | 11 | 52 |
| II курс | 29 | 6 | 5 |  | 1 | - | 11 | 52 |
| III курс | 20 | 8 | 8 |  | 3 | 2 | 2 | 43 |
| Всего | 75 | 21 | 20 |  | 5 | 2 | 24 | 147 |

**4. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы**

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Положением о государственной (итоговой) аттестации выпускников ГПОУ « Читинское торгово-кулинарное училище».

Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениям и выдаются документы установленного образца – диплом.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИТКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЧИТИНСКОЕ ТОРГОВО-КУЛИНАРНОЕ УЧИЛИЩЕ»

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю:  И.о.Зам. директора по УПР ГПОУ «ЧТКУ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.М.Безъязыкова  «\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_ г. |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер»

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17.Повар, кондитер с учетом профессионального стандарта, утвержденного 08 сентября 2015 г №610 Н регистрационный номер 557 и стандарта «World Skills»

Организация-разработчик: ГПОУ «ЧТКУ»

Разработчики:

Полникова Юлия Васильевна – преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрено на заседании МК

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 21 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 23 |
| **условия реализации программы учебной дисциплины** | 30 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 32 |

# **1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17. Повар, кондитер**

Программа учебной дисциплины может быть использованавдополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер.

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

**1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при

приготовлении пищи;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать

оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом

производстве;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств;

- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

В результате освоения дисциплины должны формироваться следующие компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**Приготовление блюд из овощей и грибов.**

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

ПК2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК2.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК2.3.Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК2.5.Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**Приготовление супов и соусов.**

ПК3.1.Готовить бульоны и отвары.

ПК3.2.Готовить простые супы.

ПК3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы.

**Приготовление блюд из рыбы.**

ПК4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

**Приготовление холодных блюд и закусок.**

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

**Приготовление сладких блюд и напитков.**

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **32** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 10 |
| контрольные работы |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)**  **Виды самостоятельной работы:**  **- сообщения**  **- работа в конспектах, в интернет ресурсах** | **16**  ***7***  ***9*** |
| ***Итоговая аттестация в форме ДЗ*** | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

# 

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические**  **работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем**  **часов** | **Уровень освоения** |
| **Введение** | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве. | **1** | 2 |
| **Тема 1.**  Основные группы микроорганизмов |  | **7** |  |
| Содержание |  |  |
| **Бактерии.**  Строение, размножение, систематика, основные формы бактерий.  **Плесневые грибы.**  Строение, особенности роста и размножения плесневых грибов, систематика. | 1 | 2 |
| 2 |
| **Дрожжи.**  Строение и классификация дрожжей. Основные способы размножения. Техническое значение дрожжей и их роль в жизнедеятельности человека  **Вирусы и фаги.**  Открытие вирусов и их отличительные особенности. Строение и особенности размножения вирусов и фагов. Устойчивость вирусов к воздействию окружающей среды. | 2 | 2 |
| 2 |
| **Патогенные микроорганизмы.**  Характерные особенности и свойства патогенных микробов. Инфекционный процесс. Инкубационный период. Пути передачи инфекции. | 1 | 2 |
| **1. Практическое занятие**  Определение основных групп микроорганизмов по существенным признакам. | 3 |  |
| **Самостоятельная работа:**  - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы;  - поиск информации по темам в пространстве Интернет;  - подготовка к ответам на контрольные вопросы, к зачетам по темам;  - подготовка конспектов, сообщений по темам:  1. Питание и дыхание микроорганизмов.  2. Превращение безазотистых органических веществ:  - спиртовое брожение.  - молочнокислое брожение  - пропионовокислое брожение.  - маслянокислое брожение  3. Аэробные процессы:  - уксуснокислое брожение,  - лимоннокислое брожение.  4. Вирусы, их биологическая роль. | 4 |  |
| **Тема 2.**  Основные пищевые инфекции и пищевые отравления |  | **4** |  |
| Содержание |  |  |
| **Пищевые заболевания микробной природы.** Пищевые инфекции: ОКИ, брюшной тиф, дизентерия, холера, бруцеллез, гепатит, сибирская язва, ящур.  Пищевые отравления бактериального происхождения: ботулизм, стафилококки. Микотоксикозы: эрготизм, фузариотоксикоз, афлотоксикоз.  Токсикоинфекции: сальмонеллез.  Признаки заболеваний, меры предупреждения. | 2 | 2 |
| **Пищевые отравления немикробного происхождения**  Отравления грибами, ядовитыми растениями, пищевыми продуктами. Нитриты и нитраты. Отравления металлами. | 1 | 2 |
| **Гельминтозы и их профилактика**  Глистные инвазии. Аскаридоз, трихинеллез, эхинококкоз. Пути заражения человека. Меры профилактики. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа:**  **-** проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы;  **-** поиск информации по темам в пространстве Интернет;  - подготовка к ответам на контрольные вопросы, к зачетам по темам;  - подготовка конспектов, сообщенийпо темам:  1. Виды грибов.  2. Основные правила сбора и заготовки грибов.  3. Пищевые инфекции.  4. Пищевые отравления.  5. Глистные инвазии. | 3 |  |
| **Тема 3.**  Возможные источники  микробиологического загрязнения в пищевом производстве |  | **9** |  |
| Содержание |  |  |
| **Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов** Влияние физических факторов: температуры, влажности среды, концентрации веществ, растворимых в среде, излучения.  Влияние химических факторов: реакции среды, действие ядовитых веществ. Влияние биологическихфакторов. | 1 | 2 |
| **Влияние санитарного состояния продуктов питания, условий его производства, перевозки и хранения на развитие микроорганизмов** Микробиология мяса и мясных продуктов. Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов.  Микробиология стерилизованных баночных консервов. Виды порчи баночных консервов (химический, физический и биологический бомбаж). Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология плодов и овощей. Микробиология зерновых продуктов. Микробиология жиров | 3 | 2 |
| **Санитарные требования к технологии приготовления и кулинарной обработке пищевых продуктов**  Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарный контроль качества готовой пищи. | 1 | 2 |
| **2. Практическое занятие** Определение качества и сроков годности пищевых продуктов и организация контроля качества готовой продукции. | 4 |  |
| **Самостоятельная работа:**  **-** проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы;  **-** поиск информации по темам в пространстве Интернет;  - подготовка к ответам на контрольные вопросы, к зачетам по темам;  - подготовка конспектов, сообщенийпо темам:  1. Микрофлора почвы.  2. Микрофлора воды.  3. Микрофлора воздуха.  4. Микрофлора тела человека.  5. Влияние социально-экономических факторов на развитие и мутацию патогенных микроорганизмов.  6. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.  7. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов.  8. Санитарные требования к условиям хранения и транспортировки пищевых продуктов. | 4 |  |
| **Тема 4.**  Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде |  | **3** |  |
| Содержание |  |  |
| **Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий** Гигиена воздуха. Гигиенические требования к вентиляции. Гигиенические требования к отоплению. Гигиена воды. Гигиенические требования к канализации. Гигиена освещения. | 1 | 2 |
| **Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания**  Гигиенические основы проектирования и устройства предприятий. Гигиенические требования к оборудованию, посуде и материалам их которых они изготовлены. Санитарные требования к мытью посуды, инвентаря и оборудования. Санитарные требования к содержанию предприятий | 1 | 2 |
| **Санитарные требования к спецодежде**  Требования к материалам для изготовления спецодежды. Порядок использования спецодежды. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа:**  **-** проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы;  **-** поиск информации по темам в пространстве Интернет;  - подготовка конспектов, сообщенийпо темам:  1. Рациональная организация трудового процесса. 2. Улучшение условий труда на рабочем месте.  3. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию ПОП. | 2 |  |
| **Тема 5.**  Правила личной гигиены работников пищевых производств |  | **2** |  |
| Содержание |  |  |
| **Понятие о гигиене.** Значение личной гигиены работников общественного питания. Санитарный режим поведения и медицинское обследование работников общественного питания.  Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта. Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала предприятий общественного питания. | 2 | 2 |
| **Самостоятельная работа:**  **-** проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы;  **-** поиск информации по темам в пространстве Интернет;  - подготовка конспектов, сообщенийпо темам:  1. Предупреждение травматизма на производстве.  2. Вредные привычки и борьба с ними. | 1 |  |
| **Тема 6.**  Классификация моющих веществ, правила их применения, условия и сроки хранения |  | **1** |  |
| Содержание |  |  |
| **Классификация моющих веществ, требования к ним.**  Сертификат соответствия требованиям стандарта. Инструкция по применению моющих средств.  Средства для ручной мойки посуды. Моюще-чистящие средства, содержащие абразивные вещества. Универсальные моющие и дезинфицирующие средства. Средства для мытья рук. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа:**  **-** проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы;  **-** поиск информации по темам в пространстве Интернет;  - подготовка конспектов, сообщенийпо теме:  1. Современные моющие средства, используемые на ПОП. | 1 |  |
| **Тема 7.**  Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации |  | **5** |  |
| Содержание |  |  |
| **Дезинфекция и дезинфицирующие средства** Физические методы дезинфекции. Химические средства дезинфекции. Способы приготовления дезинфицирующих средств.  **Дезинсекция и дератизация** Меры профилактики по предупреждению появления насекомых и грызунов.  Химические средства борьбы. Соблюдение мер безопасности при химической обработке. Уборка помещения после химической обработки. | 2 | 2 |
| 2 |
| **3. Практическое занятие**  Приготовление дезинфицирующих растворов. | 3 |  |
| **Самостоятельная работа:**  **-** проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы;  **-** поиск информации по темам в пространстве Интернет;  - подготовка к ответам на контрольные вопросы, к зачетам по темам;  - подготовка конспектов, сообщенийпо темам: 1. Современные дезинфицирующие средства, используемые на ПОП.  2. Санитарно-эпидемиологическое законодательство и санитарно-эпидемиологический контроль. | 1 |  |
|  | **Итого:** | **48** |  |
| **Аттестация в форме ДЗ** | |  |  |

# **3. условия реализации программы дисциплины**

**3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Физиология, санитария и гигиена»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебная доска.

Оборудование лаборатории:

- микроскоп;

- предметные и покровные стекла;

- металлические петли;

- фильтровальная бумага;

- колбы, пробирки;

- пастеровские пипетки;

- спиртовки;

- препаровальные иглы;

- чашки Петри;

- шпатели;

- ножницы.

Технические средства обучения:

- телевизор;

- видеомагнитофон;

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Средства обучения:

- тематические папки;

- плакаты;

- коллекции;

- влажные препараты;

- видеофильмы;

- комплекты контролирующих заданий.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Горохова С.С., Н. В. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. – М.: Академия, 2011.

2. Жарикова Г.Г., Козьмина А.О. Микробиология, санитария и гигиена пищевых продуктов. Практикум. – М.: Изд. «Гелан», 2011.

3. Жарикова Г.Г., Леонова И.Б. Основы микробиологии. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. – М.: Изд. центр «Академия», 2011.

5. Мармузова Л. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач. проф. образования/ Л. Мармузова. – М.: Академия, 2011.

6. Черникова А.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности. – Ростов-на Дону, 2011.

**Дополнительные источники:**

1. Федеральный закон "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения". По состоянию на 01.01.09. – М.: издательство: «Ось-89», 2011.

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых

продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.4.5. 2409 -08. - М.: ФГУП «ИнтерСЭН», 2012.

3. Жарикова Г.Г., Леонова И.Б. Патогенные микроорганизмы и вызываемые ими пищевые заболевания. Учебно-методическое пособие. М.: Изд-во РЭА., 2010.

4. Матвеева Н.А. Гигиена и экология человека. – М., 2010.

5. Мухутдинова С.М., Леонова И.Б., Жарикова Г.Г. Словарь микробиологических терминов. - М.: Изд. «РЭА», 2010.

6. Скокан Л.Е., Жарикова Г.Г. Микробиология основных видов сырья и

полуфабрикатов в производстве кондитерских изделий. - М.: «Дели Принт», 2011.

7. Фирсов Н. Н. Микробиология: словарь терминов. – М., 2009.

8. Фролов В.А. Война с микробами: Интригующие подробности открытия Мечникова. – М.: Изд. «Эксмо», 2011.

**Интернет-ресурсы:**

1. [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
2. <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

# **Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

# **Контроль** **и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения**  **усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| уметь:  - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; | тестирование, устный опрос, практическое занятие |
| уметь:  - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; | устный опрос, индивидуальное задание, практическое занятие |
| уметь:  - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; | тестирование, практическая работа, практическое занятие |
| уметь:  - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать  оценку полученных результатов. | устный опрос, индивидуальное задание, практическое занятие |
| знать:  - основные группы микроорганизмов; | тестирование |
| знать:  - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; | тестирование |
| знать:  - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом  производстве; | устный опрос, контрольная работа |
| знать:  - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; | тестирование |
| знать:  - правила личной гигиены работников пищевых производств; | тестирование |
| знать:  - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; | тестирование, практическая работа |
| знать:  - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации | тестирование |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИТКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЧИТИНСКОЕ ТОРГОВО-КУЛИНАРНОЕ УЧИЛИЩЕ»

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю:  И.о.Зам. директора по УПР ГПОУ «ЧТКУ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.М.Безъязыкова  «\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_ г. |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер»

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии профессионального образования СПО 19.01.17 Повар, кондитер с учетом профессионального стандарта, утвержденного 08 сентября 2015 г №610 Н регистрационный номер 557 и стандарта «World Skills»

Организация-разработчик: ГПОУ «ЧТКУ»

Разработчики:Санак Е. Б. преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании МК

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г.

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины | стр.  36 |
| 2. СТРУКТУРА и содержание учебной дисциплины | 39 |
| 3. условия реализации программы учебной дисциплины | 44 |
| 4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 45 |

1. **паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНы**

**Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17. Повар, кондитер**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;

- основные процессы обмена веществ в организме;

- суточный расход энергии;

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

- понятие рациона питания;

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

- методику составления рационов питания;

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

В результате освоения дисциплины должны формироваться следующие компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ОПОП НПО, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**Приготовление блюд из овощей и грибов.**

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

ПК2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК2.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК2.3.Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК2.5.Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**Приготовление супов и соусов.**

ПК3.1.Готовить бульоны и отвары.

ПК3.2.Готовить простые супы.

ПК3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы.

**Приготовление блюд из рыбы.**

ПК4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

**Приготовление холодных блюд и закусок.**

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

**Приготовление сладких блюд и напитков.**

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *48* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *32* |
| в том числе: |  |
| Практическая работа | *4* |
| Контрольная работа | *2* |
|  |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося:** | *16*  *8*  *8* |
| сообщения |
| работа с Интернет-ресурсами |
| *Итоговая аттестация в форме ДЗ* | |

# **2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1.**  **Роль пищи для организма человека** | **Содержание.**  Экологическая безопасность продуктов питания  Действие модифицированных продуктов на организм человека  Общие понятия о пищевых веществах | *1* | *2* |
| **Тема 2.**  **Основные процессы обмена веществ в организме** | **Содержание**  Общее понятие об обмене веществ .Процесс диссимиляции. Процесс ассимиляция. | *1* | *2*  *2*  *2*  *2*  *2*  *2*  *2*  *2*        *2*  *2*  *2*  *2*  *2* |
| **Тема 3.**  **Суточная норма потребности человека в питательных веществах.** | **Содержание**  Суточный расход энергии человека. Коэффициент физической активности | *1* |
| **Тема 4.**  **Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания** | **Содержание**  Понятие об энергетической ценности  Белки, незаменимые и заменимые аминокислоты. Жиры, насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты. Углеводы, моносахариды, дисахариды, полисахариды. Пектиновые (углеводоподобные ) вещества. | *1* |
| **Тема 5.**  **Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания** | **Содержание**  Витамины, водорастворимые и жирорастворимые. Сохранение витаминов при кулинарной обработке. Витаминизация пищи. Минеральные вещества, макроэлементы, микроэлементы, ультрамикроэлементы. Вода, питьевая вода. Водный обмен. | *1* |
| **Тема 6.**  **Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения** | **Содержание**  Процесс пищеварения. Пищеварение в ротовой полости и пищеводе .Пищеварение в желудке. Роль поджелудочной железы в процессе пищеварения. Пищеварение в тонком кишечнике. Роль толстого кишечника в процессе пищеварения. | *1* |
| **Тема 7.**  **Нормы и принципы рационального и сбалансированного питания** | **Содержание**  Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы. Режим питания. Альтернативные теории о питании. | *1* |
| **Тема 8.**  **Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы**  **Понятие рациона питания**  **Суточная норма потребности человека в питательных веществах** | **Содержание**  Усвояемость пищи .Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Санитарно- эпидемиологические требования к кулинарной обработки блюд и режиму питания детей и подростков. | *1* |
| **Тема 9.**  **Понятие рациона питания**. **Методика составления рационов питания.** | **Содержание**  Физиолого-гигиенические основы составления суточных рационов питания.  **1.Практическая работа №1**  Определение энергетической ценности пищи | *1*  *1* |
|  | **Контрольная работа по теме «Физиология питания»** | *1* |
| **Тема 10.**  **Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров** | **Содержание**  **Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.**  Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Клубнеплоды. корнеплоды, капустные, луковые , томатные, тыквенные, салатно-шпинатные, пряные, бобовые, зерновые овощи. Семечковые, косточковые. Ягоды. Орехоплодные. Свежие грибы. Продукты переработки овощей, плодов, грибов.  **2.Практическая работа №2**  Определение качества и изучение ассортимента свежих овощей и плодов ( картофель, морковь, лук, капуста, яблоки, апельсины, бананы), расшифровка литографических знаков овощных консервов.  **Рыба и рыбные продукты.**  Строение тела рыбы, химический состав и пищевая ценность рыбы .Основные семейства промысловых рыб. Живая, охлажденная, замороженная рыба. Соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба. Балычные изделия. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Нерыбные пищевые продукты моря.  **Мясо и мясные продукты.**  Мясо убойных животных. Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса. Требования к качеству мяса. Мясные полуфабрикаты. Субпродукты. Мясо птицы. Колбасные изделия. Мясокопчености. Мясные консервы.  **3.Практическая работа №3**  Определение качества по органолептическим показателям и изучение ассортимента замороженного мяса, колбасных изделий и мясокопченостей, расшифровка литографических знаков мясных консервов.  **Зерно и продукты его переработки.**  Крупа. Мука. Макаронные изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия.  **4.Практическая работа №4**  Определение качества по органолептическим показателям и изучение ассортимента крупы, муки, хлеба и хлебобулочных изделий.  **Самостоятельная работа:**выполнение рефератов, сообщений, презентации  Молоко и молочные продукты.  Яйца и яйцепродукты.  Крахмал, сахар, кондитерские изделия.  Вкусовые продукты . | *3*  *1*  *4*          *4*    *1*    *3*  *1*    *16* |
| **Тема 11.**  **Общие требования к качеству сырья и продуктов, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров** | Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов. | *1* |
| Требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов. | *1* | *2*  *2*  *2* |
| Требования к качеству , условия и сроки хранения крупы, муки, хлеба и хлебобулочных изделий. | *1* |
| **Контрольная работа по теме « Характеристика основных групп продовольственных товаров»** | *1* |
| Всего |  | *48* |
| **Форма аттестации ДЗ** | |  |

# **3. условия реализации программы УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета – «Товароведение продовольственных товаров», лаборатория «Товароведение продовольственных товаров»

Оборудование учебного кабинета:

Посадочные места по количеству обучающихся

Рабочее место преподавателя

Доска

Оборудование лаборатории:

-электроплита

-холодильник

-разделочная доска

-ножи

-посуда

-стол

-раковина для мытья посуды

Комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, муляжи, натуральные образцы, Госты)

Технические средства обучения:

компьютер

телевизор

мультимедиапроектор

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1.Гранаткина Н.В.Товароведение и организация торговли продовольственными товарами.-

М.: Изд.Центр «Академия»,2010.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и

санитарии. Учебник.- М.: Изд. Центр « Академия», 2013.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник.- М.: Изд. Центр

«Академия», 2010.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Рабочая тетрадь.- М.: Изд. Центр

« Академия», 2010.

**Дополнительные источники:**

Госты по группам товаров

Альбом плакатов. М.: Изд. Центр «Академия», 2010.

СанПин 2.3.2. 1078-01

Химический состав российских продуктов питания. Справочник. – М.: ДеЛи-принт, 2010.

Интернет-ресурсы

**Интернет-ресурсы:**

1. [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
2. <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

# **4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| 1 | 3 |
| Уметь: уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов | Практическая работа  Индивидуальное задание |
| Уметь: рассчитывать энергетическую ценность блюд | Практическая работа  Индивидуальное задание |
| Уметь: составлять рационы питания | Практическая работа  Индивидуальное задание |
| Знать: роль пищи для организма человека | Тестирование |
| Знать: основные процессы обмена веществ в организме | Тестирование |
| Знать: суточный расход энергии | Тестирование |
| Знать: состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; | Тестирование  Индивидуальное задание |
| Знать: роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; | Тестирование |
| Знать: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; | Тестирование |
| Знать: усвояемость пищи, влияющие на нее факторы | Тестирование |
| Знать: понятие рациона питания | Тестирование |
| Знать: суточную норму потребности человека в питательных веществах | Тестирование  Индивидуальное задание |
| Знать: нормы и принципы рационального сбалансированного питания; | Тестирование  Индивидуальное задание |
| Знать: методику составления рационов питания | Индивидуальное задание |
| Знать: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров | Тестирование  Практическая работа |
| Знать: общие требования к качеству сырья и продуктов | Тестирование |
| Знать: условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров | Тестирование |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИТКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЧИТИНСКОЕ ТОРГОВО-КУЛИНАРНОЕ УЧИЛИЩЕ»

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю:  И.о.Зам. директора по УПР ГПОУ «ЧТКУ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.М.Безъязыкова  «\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_ г. |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Техническое оснащение и организация рабочего места

19.01.17. «Повар, кондитер»

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии профессионального образования СПО 19.01.17 Повар, кондитер с учетом профессионального стандарта, утвержденного 08 сентября 2015 г №610 Н регистрационный номер 557 и стандарта «World Skills»

Организация-разработчик: ГПОУ «ЧТКУ»

Разработчики:Санак Е Б. преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании МК

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины | стр.  49 |
| 2. СТРУКТУРА и содержание учебной дисциплины | 51 |
| 3. условия реализации программы учебной дисциплины | 58 |
| 4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 60 |

**1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Техническое оснащение и организация рабочего места

**1.1. Область применения примерной программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17. Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки по профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер.

1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1. **Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

-организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

-подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

-обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

-производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

-производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-характеристики основных типов организации общественного питания;

-принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

-учёт сырья и готовых изделий на производстве;

-устройство и назначение основных видов технологического кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

-правила их безопасного использования;

-виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

В результате освоения дисциплины должны формироваться следующие компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ОПОП НПО, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**Приготовление блюд из овощей и грибов.**

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

ПК2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК2.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК2.3.Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК2.5.Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**Приготовление супов и соусов.**

ПК3.1.Готовить бульоны и отвары.

ПК3.2.Готовить простые супы.

ПК3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы.

**Приготовление блюд из рыбы.**

ПК4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

**Приготовление холодных блюд и закусок.**

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

**Приготовление сладких блюд и напитков.**

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 126 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 84 часа;

самостоятельной работы обучающегося 42 часов.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 .Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 126 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 84 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 5 |
| контрольная работа | 2 |
| Самостоятельная работа обучающегося: | 42 |
| сообщения | 28 |
| работа с Интернет-ресурсами | 14 |
| **Итоговая аттестация в форме ДЗ** |  |

**2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**Техническое оснащение и организация рабочего места**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объём  часов | Уровень освоения |
| Тема 1. Характеристика основных типов организации общественного питания. | | **Содержание**  Общая характеристика предприятий общественного питания, сочетание производственных и торговых функций и организация потребления пищи как основная особенность их. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №1** выполнение в форме сообщений | 6 |  |
| Классификация предприятий по производственно-торговому признаку, их характеристика.  Типы предприятий, уровень и виды услуг, время работы и принцип размещения сети предприятий. |
| Тема 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. | | **Содержание**  Организация работы цехов (овощного, мясного, рыбного, с полным производственным циклом на сырье).  Организация работы доготовочных цехов (горячего, супового, соусного),их назначение, характеристика, производственный инвентарь, посуда, технологическое оборудование.  Организация работы кондитерского цеха, его назначение, характеристика. | 3 | 2 |
| **Самостоятельная работа №2** выполнение в форме сообщений  Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Использование пищевых отходов.Сроки хранения. | 4 |  |
| Тема 3. Учёт сырья и готовых изделий на производстве. | | **Содержание**  Организация снабжения сырьём, источники снабжения.  Количественная и качественная приёмка продуктов на склад. | 1  6 | 2 |
| **Самостоятельная работа №3** выполнение в форме сообщений |
| Организация доставки продуктов.  Организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. нормы запаса сырья. |
| Тема 4.Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:  механического, теплового, холодильного. | | **Содержание**  Технический прогресс на предприятиях общественного питания.  Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда и повышения экономической эффективности предприятий. | 1 | 2 |
| **Содержание:**  Общие сведения о машинах.  Понятие о машинах.  Основные детали машин, их характеристика, назначение.  Сведения о передаточных механизмах. | 1 | 2 |
| **Содержание**  Универсальные приводы.  Универсальные приводы, их назначение, устройство. | 1 | 2 |
| **Содержание**  Машины для обработки овощей и картофеля.  Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов.  Машины и механизмы для нарезки свежих овощей.  Машины и механизмы для нарезки варёных овощей. | 3 | 2 |
| **Содержание**  Машины для обработки мяса и рыбы.  Мясорубки с индивидуальным приводом.  Машины для рыхления мяса. | 1  1  10 | 2 |
| **Практическая работа №1** |
| Обслуживание и мелкий ремонт технологического оборудования кулинарного производства. |
| **Самостоятельная работа № 4** выполнение в форме сообщений |
| Фаршемешалки.Машины для формовки котлет.Рыбоочистительные машины.  Аппараты управления и защиты.Машины для нарезки гастрономических товаров. |
| **Содержание**  Машины для подготовки кондитерского сырья.  Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. | 1  6 | 2 |
| **Самостоятельная работа № 5**выполнение в форме сообщений |
| Механизм для дробления орехов и растирания мака, для отжатия сока из ягод и фруктов,для фигурной нарезки овощей, для протирания овощей. |
| **Содержание**  Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.  Тестомесильные машины.  Тестораскаточные машины.  Взбивальные машины. | 2  1 | 2 |
| **Практическая работа№ 2** |
| Обслуживание и мелкий ремонт технологического оборудования кулинарного производства. |
| **Содержание**  Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.  Хлеборезка. | 1 | 2 |
| **Содержание**  Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.  Секционное модулированное оборудование, его преимущество, перспективы его использования. | 1 | 2 |
| **Содержание**  Пищеварочные котлы.  Назначение пищеварочных котлов, режимы работы.  Стационарные пищеварочные котлы. | 3 | 2 |
|  | | **Содержание**  Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты.  Пароварочные шкафы. | 1 | 2 |
| **Содержание**  Аппараты для жарки и выпечки.  Сковороды электрические секционные модулированные с непосредственным обогревом.  Фритюрницы. | 1  1  10 |  |
| **Практическая работа№3** |
| Обслуживание и мелкий ремонт технологического оборудования для жарки и выпечки |
| **Самостоятельная работа № 6** выполнение в форме сообщений |
| Вращающаяся жаровня для выпечки блинчиков полуфабрикатов.  Электронагревательные элементы.Кофеварки. |
| **Содержание**  Варочно-жарочное оборудование.  Несекционные электрические плиты  Плиты электрические секционные модулированные различных конструкций. | 1 | 2 |
| **Содержание**  Холодильное оборудование.  Характеристика холодильных веществ.  Понятие о компрессионной машине, принцип действия. | 2 | 2 |
| Тема 5.Правила безопасного использования технологического оборудования. | | **Содержание**  Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.  Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. | 1 | 2 |
| Тема 6.Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. | | **Содержание**  Организация работы раздаточной на предприятиях различной мощности с различными системами обслуживания. | 1  1 | 2 |
| **Практическая работа № 4** |
| Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. |
| Тема7.Организация снабжения. | Организация тарного хозяйства. Виды тары, требования предъявляемые к ней. Приёмка тары. | | 2 | 2 |
| Тема 8.Организация весового хозяйства | Требования предъявляемые к весам, виды весов.  Гири, их виды. Меры объёма. Правила взвешивания на весах. Контроль за весами, гирями. | | 4 | 2 |
| Тема 9. Организация обслуживания посетителей. | Потребительский спрос и его изучение. Виды и средства информации населения об услугах предприятий общественного питания.  Характеристика помещений:состав, размещение. Требования к торговым помещениям, оборудование залов.  Виды меню.  Формы обслуживания посетителей.  Характеристика, классификация и назначение столовой посуди и приборов.  Сервировка столов. | | 11 | 2 |
|  | **Практическая работа №5**  Составление меню. | | 1 |  |
| Тема 10.Общие сведения о тепловом оборудовании. | Способы тепловой обработки пищевых продуктов.  Варка пищевых продуктов.  Жарка пищевых продуктов.  Комбинированные способы нагрева пищевых продуктов. | | 1 | 2 |
| Тема 11.Варочно-жарочное оборудование. | Плиты электрические для тепловой обработки пищевых продуктов с использованием унифицированных функциональных ёмкостей (гастроёмкостей) | | 2 | 2 |
| Тема 12. Аппараты для жарки и выпечки. | Шкафы расстоечные, жарочные, пекарские.  Печи для выпечки (типа ХПЭ).  Шкаф жарочный электрический (ШЖЭ).  Печи для пиццы.  Конвектоматы.Пароконвектоматы.  Аппараты инфрокрасного нагрева (электрические грили).  Аппараты сверхвысокочастотного нагрева(сверхвысокочастотная печь).  Шкафы расстоечные, жарочные, пекарские.  Печи для выпечки (типа ХПЭ).  Шкаф жарочный электрический (ШЖЭ).  Печи для пиццы.  Конвектоматы.Пароконвектоматы.  Аппараты инфрокрасного нагрева (электрические грили).  Аппараты сверхвысокочастотного нагрева(сверхвысокочастотная печь). | | 13 | 2 |
| Тема 13.Пищеварочные котлы. | Пищеварочные котлы с прямоугольным варочным сосудом для варки с использованием функциональных ёмкостей. Котлы пищеварочные секционные модулированные.  Цилиндрические пищеварочные котлы с косвенным обогревом и опрокидывающимся варочным сосудом зарубежного производства. | | 4 | 2 |
| Тема14. Водогрейное оборудование. | Кипятильники непрерывного действия.  Электрический термостат.  Водонагреватель электрический проточный. | | 3 | 2 |
| Тема 15.Оборудование для раздачи пищи. | Мармиты первых, вторых блюд для раздачи пищи.  Стойка раздаточная тепловая секционно модулированная. | | 5 | 2 |
| Тема 16. Холодильное оборудование. | Льдогенератор.  Холодильные камеры. | | 5 | 2 |
| Всего |  | | 126 |  |
|  | Форма аттестации ДЗ | |  |  |

**З.Условия реализации программы дисциплины**

1. **.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета:

-посадочные места по количеству учащихся;

-рабочее место преподавателя;

-комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, инструкционный материал)

-образцы деталей машин, сменных механизмов

Технические средства обучения:

-компьютер, мультимедиа, телевизор, видеомагнитофон, DVD.

Оборудование лаборатории:

-электроплиты;

-жарочный шкаф;

-тестомес;

-миксер;

-слайстер;

-производственные столы

- холодильное оборудование;

-пищеварочный котёл;

-мясорубка;

-машина для протирания;

-электросковорода.

-раковина для мойки посуды

-вытяжная и приточная вентиляция;

-производственный стеллаж для посуды;

Производственный инвентарь и посуда.

1. **Информационное обеспечение обучения.**

Перечень учебных изданий.

Основные источники:

1. БотовМ.И.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. -М., 2010.

2. ЗолинВ.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.-М., 2011.

3. Кирпичников В.П.Тепловое оборудование предприятий общественного питания,- М.:Издательский центр «Академия», 2010.

4. Радченко Л.А.организация производства на предприятиях общественного питания.-Ростов н/Д: Феникс,2012.

5. Усов.В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:Учеб.для нач.проф.образования 2-е изд.,стер.-М.: Издательский центр Академия»,2010.

Дополнительные источники:

1. Драгилев А. Н., Дроздов В. С. Технологические машины и агрегаты пищевых производств. – М.: Космос, 2010.

2. Оборудование для предприятий торговли и общественного питания. Отраслевой каталог. – М.: ЦНИИ «Румб», 2010.

3. Оборудование технологическое для предприятий торговли, общественного питания и пищеблоков: Отраслевой каталог. – М.: ЦНИИТЭ «Румб» 2010.

4. Сазонов Д. М. Устройство СВЧ – М.: Высшая школа, 2010.

5. Прокофьев В. Г., Пахарьеков Г. Н. Зарубежная бытовая разноэлектронная аппаратура. – М.: Радио и связь, 2010.

Интернет-ресурсы:

**1.** [**www.tehnabzapchast.ru**](http://www.tehnabzapchast.ru)

**2.** [**www.wikipedia.ru**](http://www.wikipedia.ru)

**3.** [**www.kobor.ru**](http://www.kobor.ru)

**4.** [**www.maim.ru**](http://www.maim.ru)

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **Контроль** **и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий,проектов,исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| 1 | 3 |
| **Уметь:** организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд | Практическая работа |
| **Уметь:** пОУДирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь | Практическая работа  Индивидуальное задание |
| **Уметь:** обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства | Практическая работа |
| **Уметь:** производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства | Практическая работа  Индивидуальное задание |
| **Уметь:** производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания | Практическая работа. |
| Знать: характеристики основных типов организации общественного питания | Тестирование |
| Знать: принципы организации кулинарного и кондитерского производства | Тестирование |
| Знать: учёт сырья и готовых изделий на производстве | Тестирование  Индивидуальное задание |
| Знать: устройство и назначение основных видов технологического кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования | Тестирование. |
| Знать: правила их безопасного использования | Тестирование |
| Знать: виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции | Тестирование |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИТКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЧИТИНСКОЕ ТОРГОВО-КУЛИНАРНОЕ УЧИЛИЩЕ»

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю:  И.о.Зам. директора по УПР ГПОУ «ЧТКУ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.М.Безъязыкова  «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г. |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Экономические и правовые основы производственной деятельности

по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер»

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 «Повар, кондитер» с учетом профессионального стандарта, утвержденного 08 сентября 2015 г №610 Н регистрационный номер 557 и стандарта «World Skills»

Организация-разработчик: ГПОУ «ЧТКУ»

Разработчики:

\_\_ Труфанова Л. Л. – методист\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

\_\_\_Гурулева М. А. – преподаватель, первой квалификационной категории\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рассмотрено на заседании МК

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 64 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 65 |
| **условия реализации программы учебной дисциплины** | 70 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 71 |

# 

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17. Повар, кондитер**

Программа учебной дисциплины может быть использованадополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии рабочих и служащих.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;

- организационно-правовые формы организаций;

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- механизмы формирования заработной платы;

- формы оплаты труда

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***48*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *32* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *3* |
| **Самостоятельная работа обучающегося:** | ***16*** |
|  |  |
| сообщение | 8 |
| презентация | 4 |
| работа в конспектах | 2 |
| работа с Интернет-ресурсами | 2 |
| ***Итоговая аттестация*** *в форме ДЗ* | |

**2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**Экономические и правовые основы производственной деятельности**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельные работы обучающихся** | **Объем**  **часов** | **Уровень**  **освоения** |
| Введение | Понятие экономики производства. | 1 |  |
| Тема 1.  Принципы рыночной экономики | Принципы рыночной экономики на предприятиях общественного питания. Конкуренция и конкурентоспособность. Свободное предпринимательство: обмен между продавцом и покупателем и реальная материальная ответственность | 3 | 2 |
| **Самостоятельная работа:**  сообщение, презентация.  Конкуренция и монополия.  Закон спроса и предложения.  Рыночные структуры. | 3 |  |
| Тема 2.  Организационно-правовые формы организаций | Организационно-правовые формы предприятий общественного питания. Структура организации и её миссия. | 5 | 2 |
| Предпринимательская деятельность. Основные документы, необходимые для регистрации и лицензирования предпринимательской деятельности. |
| Хозяйственные товарищества и общества. Акционерные общества и их виды. Командитные товарищества. Общество с ограниченной ответственностью и их виды. Выбор организационно-правовой формы предприятия общественного питания |
| **1. Практические занятия:**  Оформления документов, необходимых для регистрации и лицензирования предпринимательской деятельности | 1 |  |
| **Самостоятельная работа:** сообщение, презентации.  Предприятие и основные признаки предприятия.  Структура организации и её миссия.  Производство и производительность труда. | 3 |  |
| Тема 3.  Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения | **Трудовой договор**  Заключение трудового договора. Изменения трудового договора. Прекращение трудового договора. Защита персональных данных работника. | 13 | 2 |
| **Рабочее время и время отдыха**  Общие положения. Режим рабочего времени. Перерывы в работе, Выходные и нерабочие праздничные дни. Отпуска. |
| **Трудовой распорядок. Дисциплина труда.**  Правила внутреннего трудового распорядка. Поощрения за труд. Дисциплинарные взыскания и их снятие. |
| **Материальная ответственность сторон трудового договора**  Материальная ответственность работодателя и работника.  Виды материальная ответственности. |
| **Охрана труда**  Требования охраны труда, медицинский осмотр. Организация охраны труда. Обеспечение прав работника на охрану труда. Комиссия по трудовым спорам: принципы её создания и деятельности. Порядок решения трудовых споров. |
| **2. Практическое занятие:** Решениепроизводственных ситуаций, влияющих на изменения трудового договора и порядок его переоформления. | 2 |  |
| **Самостоятельная работа:** реферат, презентации.  Формы профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации работников общественного питания.  Особенности регулирования труда отдельных категорий работников на предприятиях общественного питания.  Правовая основа деятельности профсоюзов работников общественного питания. | 5 |  |
| Тема 4.  Механизм формирования заработной платы | Понятие заработной платы. Номинальная и реальная заработная плата. Организация оплаты труда. | 4 | 2 |
| Механизм формирования заработной платы на предприятиях общественного питания. |
| **Самостоятельная работа:** сообщение, презентации.  Минимальный размер оплаты труда: механизм его определения.  Коллективный трудовой договор и соглашение. | 2 |  |
| Тема 5.  Формы оплаты труда | Формы оплаты труда на предприятиях общественного питания. Сдельная оплата труда и её виды. Повременная система оплаты и её виды. Поощрительные системы оплаты труда. | 3 | 2 |
| **Самостоятельная работа:** сообщение, презентации.  Фактор труда и его цена.  Рынок труда и его субъекты.  Гарантии и компенсации. | 3 |  |
| **Всего:** |  | **48** |  |
| **Итоговая аттестация в форме ДЗ** | |  |  |

# **3. условия реализации программы дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Наличия учебного кабинета «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно – наглядных пособий по дисциплине.

Технические средства:

- персональный компьютер.

**3.2.** **Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Трудовой кодекс РФ: Новая редакция. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2013.

2. Васильева. Н. А. Экономика предприятия: конспект лекций – М.: Издательство Юрайт, 2010.

3. Мяснянкина. О. В., Преображенский. Б.Г. Экономика предприятия –М.: КНОРУС, 2010

4. Соколова С.В Основы экономики: Учеб. Пособия для нач. проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 128 с.

5. Фокина. О. М., Соломка. А. В. Практикум по экономике организации (предприятия): - Финансы и статистика, 2010

6. Череданова. Л. Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб. для нач. проф. образования – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

Дополнительные источники:

1. Корчагин Ю. А.; Маличенко И.П. Теория инвестиций: Феникс, 2010. – 347 с.

2. Савельева Н.А. Бизнес – план предприятия. Теория и практика: Феникс, 2011, - 384 с.

Интернет – ресурсы:

<http://www.finasy.ru>

[www.economy.gov.ru](http://www.economy.gov.ru/)

# **Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

# **Контроль** **и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Уметь:** ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; | Тестирование. |
| **Уметь:** применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; | Практическая работа |
| **Уметь:** защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; | Практическая работа |
| **Знать:** принципы рыночной экономики; | Тестирование |
| **Знать:** организационно-правовые формы организаций; | Практическая работа |
| **Знать:** основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; | Практическая работа  Индивидуальные задания |
| **Знать:** механизмы формирования заработной платы; | Тестирование |
| **Знать:** формы оплаты труда | Тестирование  Контрольная работа |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИТКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЧИТИНСКОЕ ТОРГОВО-КУЛИНАРНОЕ УЧИЛИЩЕ»

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю:  И.о.Зам. директора по УПР ГПОУ «ЧТКУ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.М.Безъязыкова  «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_ г. |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Безопасность жизнедеятельности

по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер»

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 «Повар, кондитер» с учетом профессионального стандарта, утвержденного

08 сентября 2015 г №610 Н регистрационный номер 557

Организация-разработчик: ГПОУ СПО «ЧТКУ»

Разработчики:

Труфанова Л. Л. – методист\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Ефремова Ж. В. – преподаватель.

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рассмотрено на заседании МК

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 75 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 76 |
| **условия реализации программы учебной дисциплины** | 82 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 84 |

# 

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 05. Безопасность жизнедеятельности**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер**

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них, родственные полученной профессии;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **32** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 10 |
| **Самостоятельная работа обучающегося:** | **16** |
| рефераты | **6** |
| презентации | **5** |
| работа в Интернет-ресурсах | **5** |
| *Итоговая аттестация – Д З* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**Безопасность жизнедеятельности**

# 

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические**  **работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем**  **часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1.**  **Государственная система обеспечения безопасности населения** |  | **26** |  |
| **Тема 1.1**.  Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России | **Система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций**  Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Структура и задачи. | 4  4 | 2 |
| **Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного характера**  Землетрясение. Наводнение. Смерчи, ураганы, оползни. |
| **Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного характера**  Защита от химической опасности (авария с выбросом химически опасных веществ). Защита от радиационной опасности. |
| **Противодействие терроризму как угрозе национальной безопасности России**  Международный терроризм и его последствия. Международные террористические организации. Виды современного терроризма. Технологический терроризм. Традиционный терроризм. Интеллектуальный терроризм. Телефонный террор. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий. Правила поведения при обнаружении бесхозных объектов. |
| **ССамостоятельная работа:** выполнение презентаций, рефератов  ММеждународный терроризм.  ТТелефонный террор.  ТТехногенные чрезвычайные ситуации и стихийные явления. |
| **Тема 1.2.**  Основные виды  потенциальных опасностей  и их последствия в профессиональной деятельности и быту,  принципы снижения вероятности их реализации | **Травматизм**  Предупреждение травматизма. Безопасность труда на производстве.  Профилактика травматизма. | 2 | 2 |
| **Техника безопасности при работе с электрооборудованием** Основные требования по обеспечению безопасности при эксплуатации техники и оборудования. |
| **Пожарная безопасность**  Профилактика пожарной опасности на предприятиях общественного питания: наличие запасных выходов, пожарного оборудования, средств связи, пожарной сигнализации.  ТБ при фломбировании блюд, фандю. |
| **Пищевые отравления. Пищевые отравления немикробного происхождения**  Отравления грибами. Отравления ядовитыми растениями. Отравления пищевыми продуктами. Нитриты и нитраты. Отравления металлами, полимерными материалами, лаками, клеями, мыщьяком. |
| **ССамостоятельная работа:** выполнение рефератов, презентаций  Потенциальная опасность в профессиональной деятельности.  Приготовление блюд с соблюдением правил ТБ и пожарной безопасности. | 2 |
| **Тема 1.3.**  Основы военной службы и обороны государства | **История вооружённых сил**  История создания вооружённых сил России.  Боевые традиции вооруженных сил РФ. | 2 | 2 |
| **Состав вооружённых сил РФ**  Виды вооружённых сил РФ. Рода вооружённых сил РФ.  Общевоинские уставы. |
| **Самостоятельная работа:** выполнение рефератов  Современная армия России. | **2** |  |
| **Тема 1.4.**  Задачи и основные мероприятия Гражданской обороны | Структура Гражданской обороны.  Проведение неотложных аварийно-восстановительных работ.  Меры безопасности при проведении СНАВР. Полная и частичная санитарная обработка. | 2 | 2 |
| **Самостоятельная работа:** выполнение рефератов.  Подразделение и роль МЧС в безопасности граждан РФ. | 4 |  |
| **Тема 1.5.**  Способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах | Средства коллективной защиты. Средства индивидуальной защиты.  Огнетушители и их виды. Правила пользования огнетушителями. Сроки хранения. Правила эвакуации. Правила поведения при возгорании. Безопасность на производстве: оповещение и эвакуация.  Предупреждение травматизма. Безопасность труда на производстве. Основные требования по обеспечению безопасности при эксплуатации техники и оборудования. | 2 | 3 |
| **1. Практические занятия:** | 2 |  |
| Определение размера противогаза. Надевание противогаза. Выполнение нормативов. |
| Надевание общевойскового защитного комплекта. |
| Эвакуация из помещения. |
| Правила работы с огнетушителями |  |  |
| **Раздел 2. Основы военной службы и обороны государства** |  | **16** |  |
| **Тема 2.1.**  Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке | **Основы воинской службы**  Воинская обязанность. Постановка на воинский учёт. Медицинское освидетельствование. | 3 | 2 |
| **Прохождение службы по призыву**  Сроки службы.Льготы для военнослужащих. Воинские звания и знаки различия. Увольнение в запас. Прохождение полевых сборов. |
| **Воинские ритуалы**  Присяга. Боевое знамя воинской части. Военные награды. |
| **Женщины-военнослужащие**  Женщины - герои России. Военные профессии для девушек. |
| **Самостоятельная работа:** выполнение рефератов.  Контрактная служба в России. | 2 |  |
| **Тема 2.2**.  Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО | **Структура и вооружение Вооруженных сил РФ**  Военная техника.  Виды стрелкового оружия. Автомат Калашникова. Ручные гранаты | 4 | 2 |
| **Военно-учётные специальности (юноши и девушки)** |
| **Военная форма одежды**  Полевая форма одежды. Парадная форма одежды. Повседневная форма одежды. Спортивная форма одежды. |
| **Структура мотострелкового отделения Вооруженных сил РФ и армии Китая**  Назначение. Состав. Вооружение. |
| **2. Практическое занятие:** | 2 |  |
| Разборка и сборка автомата Калашникова. Выполнение нормативов. |
| **Тема 2.3.**  Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей воинской службы | **Профессия повар – военная профессия**  Правила приготовления блюд в условиях автономии. Условия хранения продуктов в полевых условиях. Техника безопасности при приготовлении пищи на открытом огне. | 1 | 2 |
| **3. Практические занятия:**  Определение соответствия военно-учетных специальностей родственной профессии Повар, кондитер |
| 2 |  |
| **Самостоятельная работа:** выполнение рефератов  Жизнь замечательных людей: М. Т. Калашников. | 2 |
| **Раздел 3**.  **Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим** |  | **6** |  |
| **Тема 3.1.**  Порядок и правила  оказания первой помощи пострадавшим | **Оказание первой помощи при ранах**  Классификация ран. Виды кровотечений. Первая медицинская помощь при кровотечениях. | 2 | 2 |
| **Оказание первой помощи при переломах**  Виды переломов. Первая медицинская помощь при переломах. |
| **Оказание первой помощи при ожогах, обморожениях, термических травмах, поражениях электротоком**  Виды ожогов и обморожений. Первая медицинская помощь при ожогах и обморожениях. Термические травмы. Первая медицинская помощь при термических травмах. Первая медицинская помощь при поражениях электрическим током. |
| **4. Практические занятия:** | 4 |  |
| Наложение жгута |  |  |
| Наложение разных видов повязок |  |  |
| Наложение шины. Использование подручного материала для изготовления шины. |  |  |
| Способы транспортировки пострадавшего |  |  |
| **Всего:** |  | **48** |  |
| **Форма аттестации ДЗ** | |  |  |

# **3. условия реализации программы дисциплины**

**3.1. Материально-техническое обеспечение:**

Наличие учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебная доска;

Технические средства обучения:

- телевизор;

- экран;

- видеомагнитофон;

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

-комплект учебников;

- тематические папки;

- плакаты;

- макеты автоматов;

-пневматические винтовки;

- противогазы;

-респиратор;

-общевойсковой защитный комплект;

-прибор ВПХР;

- видеофильмы;

-шина Детерикса;

-жгут;

- комплекты контролирующих заданий.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Латчук В.Н., Марков В.В., Миронов С.К. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 10 класс (базовый уровень). – М.: Дрофа, 2012.

2. Марков В.В., Латчук В.Н., Миронов С.К. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 11 класс (базовый уровень). – М.: Дрофа, 2011.

3. Топоров И.К. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 10-11класс (базовый уровень). – М.: Дрофа, 2011.

Дополнительные источники:

1. Методические материалы и документы по курсу «Основы безопасности жизнедеятельности»: кн. для учителя /сост. А.Т. Смирнов, Б.И. Мишин /под общ. ред. А.Т. Смирнова. - М.: Просвещение, 2012.

2. Смирнов А.Т. Основы военной службы: учебное пособие для учреждений профессионального образования. /А.Т. Смирнов / под общей ред. А.Т. Смирнова. - М.: Издательский центр «Академия»,2012.

3. Смирнов А.Т., Мишин Б.И. Формирование здорового образа жизни подростков на уроках ОБЖ. Методическое пособие для учителя / А.Т. Смирнов, Б.И. Мишин. - М.: Вентана - Графф, 2012.

4. Техника безопасности и профилактика травматизма в школе: справочное издание. Кн.1. и 2.- М.: ИФ «ОБРАЗОВАНИЕ В ДОКУМЕНТАХ», 2011.

5. Титов С.Б., Шабаева Г.И. Тематические игры по ОБЖ: методическое пособие для учителя / С.В. Титов, Г.И. Шабаева.- М.: ТЦ Сфера, 2012.

6. Топоров И.К. Методика преподавания курса «Основы безопасности жизнедеятельности» в общеобразовательных учреждениях: книга для учителя / И.К. Топоров. - М.: Просвещение,2011.

7. ЯкуповА. Что такое культура безопасности? / А. Якупов // Основы безопасности жизни, 2011.-№ 11.

Интернет – ресурсы:

http://www.school-obz.org/

# **4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

# **Контроль** **и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения, освоенные умения, усвоенные знания** | **Формы и методы контроля** |
| **Уметь:** организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; | Практическая работа |
| **Уметь:**предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; | Тестирование |
| **Уметь:** использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; | Практическая работа |
| **Уметь:** применять первичные средства пожаротушения; | Практическая работа |
| **Уметь:** ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них, родственные полученной профессии; | Тестирование |
| **Уметь:**применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; | Тестирование |
| **Уметь:**владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; | Тестирование |
| **Уметь:**оказывать первую помощь пострадавшим; | Практическая работа |
| **Знать:** принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; | Тестирование |
| **Знать:** основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; | Тестирование |
| **Знать:** основы военной службы и обороны государства; | Тестирование |
| **Знать:** задачи и основные мероприятия гражданской обороны; | Тестирование |
| **Знать:** способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; | Тестирование |
| **Знать:** организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; | Тестирование |
| **Знать:** основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; | Тестирование |
| **Знать:** область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; | Тестирование |
| **Знать:** порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим | Практическая работа |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЧИТИНСКОЕ ТОРГОВО-КУЛИНАРНОЕ УЧИЛИЩЕ»

|  |
| --- |
| Утверждаю:  И.о.зам. директора по УПР ГПОУ «ЧТКУ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.М.Безъязыкова  «\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |
|  |

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта ( далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» 610 н от 08.09.2015г. рег. № 557 и стандартов «World Skills»

Организация-разработчик:\_\_ГПОУ СПО «ЧТКУ»»

Разработчики:

Князева Э.А. - преподаватель первой квалификационной категории

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Полникова Ю.В. старший мастер

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Норченко М.С.- мастер производственного обучения

Лунегова В.В. – мастер производственного обучения

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рассмотренно на заседании МК

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  89 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 90 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 91 |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 96 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 99 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление блюд из овощей и грибов**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании 16675 Повара и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

**уметь:**

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

изменять ассортимент блюд из овощей и грибов в зависимости от изменения спроса

изготовлять блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь

комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд из овощей и грибов

кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд из овощей и грибов

**знать:**

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

технику обработки овощей, грибов, пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения овощей и грибов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 112 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 112 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 21 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 11 часов;

вариативная часть- 2 часа;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 42 часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из овощей и грибов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. |
| ПК 1.2 | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

***Приготовление блюд из овощей и грибов***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-2)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. Лабораторные занятия и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 1.1.** | Раздел ПМ 1. Производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ. | **28** | **5** | 1 | **5** | **18** |  |
| **ПК 1.2.** | Раздел ПМ 2. Производство подготовки и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. | **40** | **16** | 3 | **6** | **18** |  |
|  | Вариативная часть | **2** | **2** | - | **-** |  |
|  | Производственная практика | **42** |  |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***112*** | ***23*** | *4* | ***11*** | ***36*** | ***42*** |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 01)**

***Приготовление блюд из овощей и грибов***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, Лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | **Количество часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ 1. Производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.** |  | | **28** |  |
| **МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.** |  | | **5** |  |
| **Тема 1.1. Ассортимент и товароведная характеристика** | **Содержание** | | 2 |
| 1. | Товароведная характеристика и ассортимент клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, томатных, тыквенных овощей. Требования к качеству. | 2 |
| 2. | Товароведная характеристика и ассортимент основных видов пряностей, приправ (лавровый лист, перец кайенский, паприка, мускатный орех, орехоплодные, кунжут белый, черный) их применение при приготовлении. | 2 |
| **Тема 1.2. Техника обработки овощей, грибов, пряностей.** | **Содержание** | | 2 |  |
| 1. | Техника безопасности при работе с электрооборудованием, аппаратом шоковой заморозки , вакуум-упаковочном оборудовании, виды травматизма при работе в овощном цехе. | 2 |
| 2. | Техника первичной обработки овощей – клубнеплодов, корнеплодов. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов(шампиньонов, белых грибов, трюфелей) | 2 |
| 3. | Технология простой нарезки картофеля, размеры, применение. | 2 |
| 4. | Технология простой нарезки моркови, свеклы, размеры, применение. | 2 |
| 5. | Технология обработки белокочанной капусты, репчатого лука, нарезка этих овощей, размеры, применение. | 2 |
| 6. | Технология сложной фигурной нарезки овощей, нарезка овощей способом «турне», размеры, применение. | 2 |
| 7. | Технология обработки зелени, соленых, сушеных, квашеных, замороженных овощей, применение. Подготовка маслин, оливок, каперсов,томатов консервированных к производству.Применение. | 2 |
| 8. | Технология обработки кабачков, перца, томатов, баклажанов, подготовка их к фаршированию. | 2 |
| 9. | Технология обработки замороженных продуктов, применение. | 2 |
|  | **1. Лабораторные занятия** | |  |  |
|  | 1. | Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Нарезка овощей и грибов. | 1 |  |
|  | **Самостоятельная работа:**  Выполнение сообщения:  1. Ассортимент овощей и грибов, пряностей, пищевых добавок  2. Оформление блюд из овощей и грибов к праздничному столу | | **5** |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:** Организация рабочего места. Технология простой и сложной фигурной нарезки, «турне», размеры, применение. Технология обработки зелени, кабачков, перца, томатов, баклажанов, подготовка их к фаршированию. Подготовка пряностей и замороженных продуктов.Приготовление крема из овощей. | | | **18** |  |
| **Раздел ПМ 2. Производство подготовки и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.** |  |  | **40** |  |
| **МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.** |  |  | **16** |  |
| **Тема 2.1. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов.** | **Содержание** | | 10 |  |
| 1. | Классификация блюд из овощей и грибов. Процессы в овощах при тепловой обработке. | 2 |
| 2. | Технология варки картофеля с сохранением витамина С, картофельное пюре, крем из овощей, картофель отварной. | 2 |
| 3. | Технология приготовления блюд из припущенных овощей. | 2 |
| 4. | Технология приготовления жареного картофеля основным способом, картофеля фри, репчатого лука фри, петрушки фри. | 2 |
| 5. | Технология приготовления блюд из картофельной массы. | 2 |
| 6. | Технология приготовления блюд из тушеных овощей – капуста тушеная, картофель с луком и грибами. | 2 |
| 7. | Технология приготовления рагу овощного, свеклы тушеной в сметане. | 2 |
| 8. | Технология приготовления запеканки картофельной, рулета, голубцов. Подача. | 2 |
| 9. | Технология приготовления кабачков, баклажанов, тыквы жареных и фаршированных. Подача. | 2 |
| **Тема 2.2. Правила проведения бракеража, способы сервировки, оформления и подачи блюд.** | **Содержание** | | 1 |  |
| 1. | Правила проведения бракеража, оформление и подача блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству, сроки реализации, правила хранения, способы сервировки при подаче блюд и гарниров из овощей. | 2 |
| **Тема 2.3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.** | **Содержание** | | 3 |  |
| 1. | Оборудование, используемое при приготовлении блюд и гарниров из овощей: картофелечистки, электроплиты, электросковороды, жарочный шкаф, аппарат шоковой заморозки, пароконвектомат. Техника безопасности при работе на них. | 2 |
| 2. | Инвентарь, инструмент и посуда. | 2 |
|  | **2. Лабораторные занятия** | |  |  |
|  | 1. Приготовление блюд из овощей и грибов | | 2 |  |
|  | 2. Простая, сложная, фигурная нарезка овощей различными видами. Нарезка турне. | |  |  |
| **Вариативная часть**  **Тема 2.4. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов.** | 1. Приготовление блюд: 2. Картофельные оладьи с сыром, 3. Картофельные гратены. 4. Черемша с маслом. 5. Жюльен из грибов. 6. Картофельные котлеты, запеченные под соусом грибным, сметанным. | | 2 |  |
|  | **Самостоятельная работа :** выполнение презентации | | **6** |
|  | * 1. Значение в питании блюд из овощей и грибов. Ассортимент блюд.   2. Приготовление блюд из овощей и грибов   3. Формы нарезки овощей. Способы тепловой обработки. | |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  - определение вида, сорта и проверка качества органолептическим способом овощей и грибов по образцам;  - готовить маслины, оливки, каперсы,томаты консервированные к производству.  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;  - обрабатывать различными методами овощи и грибы;  - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы, используя аппарат шоковой заморозки | | | **18**  **42** |
| **Производственная практика**  - выполнение комплексных работ по теме: «Приготовление блюд из овощей и грибов» | | |
| **Всего:** | | | ***112*** |  |
| **Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного** | | |  |  |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; производственных мастерских – «Учебный кулинарный цех»; лаборатории: «Товароведение продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

- количество посадочных мест для обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);

- комплект инструментов, приспособлений;

- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;

- коллекция рецептов кулинарных блюд

Технические средства обучения:

- мультимедиа. ( экран, персональный компьютер, мультимедийная установка)

- видео двойка

Оборудование лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места».

- тестомесильная машина;

- взбивальная машина;

- электроплиты;

- жарочный шкаф;

- холодильное оборудование;

- инвентарь, инструмент и посуда;

- производственные столы;

- производственные стеллажи;

- раковины для мойки посуды.

Оборудование лаборатории «Товароведение продовольственных товаров»

- электроплита;

- холодильное оборудование;

- инвентарь, инструмент и посуда;

- раковина для мойки посуды;

- производственные столы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся в условиях реального производства, рассредоточено или комплексно при организации рабочих мест оснащённых оборудованием, инвентарём, инструментами для выполнения технологических операций.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2011
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
4. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2011
5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
6. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2011
7. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011

Дополнительные источники:

Учебные пособия

1. Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011
2. Мелеховская Л. П. Русская кухня – М., Изд-во «Эксмо», 2011
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2011
4. Шатун А. Г., Шатун О. Г. Повар – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011

Сборники

1. 1000 рецептов на скорую рук – М., Изд-во «ЭКСМО», 2009
2. Блюда на праздничном столе – М., Изд-во «ЭКСМО», 2009
3. Мясное меню – Челябинск, Изд-во «Аркаим-АСТ», 2009
4. Секреты русского застолья – М., Изд-во «Белый город», 2011
5. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2010

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество

Плакаты

1. «Блюда из овощей»
2. «Виды грибов»
3. «Овощной цех»
4. «Простая, сложная фигурная нарезка овощей»

Муляжи

1. Муляжи блюд из овощей и грибов

Интернет – ресурсы:

[www.professional.ru](http://www.professional.ru)

[www.eda.ru](http://www.eda.ru)

[www.millionMenu.ru](http://www.millionMenu.ru)

[www.gmi.ru](http://www.gmi.ru)

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

# Обязательным условием допуска к учебной практике по профессии «Повар, кондитер» в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» является освоение умений и знаний, необходимых для получения первичных профессиональных навыков в рамках изучения дисциплин:

# - техническое оснащение и организация рабочего места,

- физиология питания с основами товароведения

- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

- экономические и правовые основы производственной деятельности

- калькуляция и учет

При самостоятельной работе по изучению вопросов по модулю «Приготовление блюд из овощей и грибов» обучающимся оказываются консультации.

Учебная и производственная практика проходит рассредоточено или комплексно в условиях реального производства с организованными рабочими местами, укомплектованными необходимым оборудованием и инвентарем.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин – «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

# - мастера производственного обучения: наличие 5-6 квалификационного разряда, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

# **(вида профессиональной деятельности)**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители базовых предприятий общественного питания.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  (освоенные профессиональные компетенции) | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | Выполнение сортировки, калибровки, мойки, чистки овощей и плодов.  Выполнение простой, сложной фигурной нарезки овощей. | - Лабораторно-практическая работа по выполнению нарезки овощей и плодов.  - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |
| Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | Выполнение технологической последовательности приготовления блюда, демонстрация и подача готовых блюд.  Определение качества готовых блюд. | - Лабораторно-практическая работа по приготовлению и оформлению и подаче блюд из овощей и плодов.  - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| - активность, инициативность решения профессиональных задач; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; * наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; |
| - участие в конкурсах профессионального мастерства, студенческих конференциях, тематических мероприятиях и т.п.; | * наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий; * оценка портфолио работ и документов; |
| - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | * результативность самостоятельного осуществления деятельности, цели которой определены руководителем; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; |
| * результативность самостоятельного применения способов деятельности, определенных руководителем; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | * адекватность анализа рабочей ситуации; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * адекватность самоконтроля при выполнении деятельности; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * своевременность и целесообразность коррекции собственной деятельности; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * ответственное отношение к выполнению работы и ее результатам; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | * оперативность и самостоятельность в поиске информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * целесообразность выбора источников информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * определение основных положений, главной мысли содержания информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * эффективное выполнение профессиональных задач с использованием найденной информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | * самостоятельность и активность в применении ресурсов сети Интернет и электронных обучающих материалов для решения профессиональных задач; | * оценка решения ситуационных задач; |
| * правильность выбора и применения лицензионного программного обеспечения при оформлении документации, необходимой для осуществления профессиональной деятельности; | * оценка самостоятельно оформленной документации; |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | * эффективность выполнения своей роли в групповой деятельности; | * наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности; * оценка самоанализа своей роли в групповой деятельности; |
| * аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;   – соблюдение принципов профессиональной этики; | * наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности; * наблюдение и оценка в процессе учебной и производственной практики; |
| * соблюдение правил деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| * успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | * самостоятельность выбора военной специальности с учетом полученной профессии; | * анкетирование; |
| * аргументированность и полнота высказываемых суждений о необходимости исполнения воинской обязанности; | * наблюдение и оценка на занятиях по физической культуре и БЖ; |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ЧИТИНСКОЕ ТОРГОВО-КУЛИНАРНОЕ УЧИЛИЩЕ»

|  |
| --- |
| Утверждаю:  И.о.зам. директора по УПР ГПОУ СПО «ЧТКУ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.М. Безъязыкова  «\_\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_ г. |
|  |

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых,

макаронных изделий, яиц, творога, теста.

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного стандарта ( далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер\_ с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» 610 н от 08.09.2015г. рег. № 557 и стандартов «World Skills»

Организация-разработчик:\_\_ГПОУ СПО «ЧТКУ»

Разработчики:

Князева Э.А. - преподаватель первой квалификационной категории

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Полникова Ю.В. - старший мастер

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Норченко М.В.- мастер производственного обучения

Лунегова Виктория Владимировна – мастер производственного обучения

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рассмотренно на заседании МК

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_ г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  106 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 107 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 108 |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 118 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 121 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых,**

**макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании 16675 Повара и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

изменять ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста в зависимости от изменения спроса;

изготовлять блюда и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;

комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий;

кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и кулинарных изделий

**знать:**

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 151 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 151 час;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 23 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 12 часов;

вариативная часть – 2 часа;

учебной практики – 72 часа.;

производственная практика- 42 часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК2.1. | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК2.2. | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. |
| ПК2.3. | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. |
| ПК2.4. | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |
| ПК2.5. | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[2]](#footnote-3)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. Лабораторные занятия и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 2.1.** | Раздел ПМ 1. Производство подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. | 16 | **5** | 2 | **5** | **6** | ***-*** |
| **ПК 2.2.** | Раздел ПМ 2.Приготовление и оформление каши и гарниров из круп и риса, простых блюда из бобовых и кукурузы. | 29 | **6** | 2 | **5** | **18** |  |
| **ПК 2.3.** | Раздел ПМ 3.Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий. | 13 | **1** | - | **-** | **12** |  |
| **ПК 2.4.** | Раздел ПМ 4.Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога. | 30 | **6** | 1 | **-** | **24** |  |
| **ПК 2.5.** | Раздел ПМ 5.Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем. | 19 | **5** | 2 | **2** | **12** |  |
|  | Вариативная часть | 2 | **2** | - | **-** | **-** |  |
|  | Производственная практика | 42 |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***151*** | ***25*** | *7* | ***12*** | ***72*** | ***42*** |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 02)**

***технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, Лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | | **Количество часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ 1. Производство подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.** |  | | | 16 | 2 |
| **МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** |  | | | 5 |
| **Тема 1.1. Ассортимент и товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога.** | **Содержание** | | | 3 |
| 1 | Товароведная характеристика и ассортимент круп, бобовых, муки, макаронных изделий. | |
| 2 | Товароведная характеристика и ассортимент молочных и жировых продуктов, яиц. | |
| **Тема 1.2. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.** | **Содержание** | | |
| 1 | Технология подготовки круп (булгур, киноа, полента, рис) бобовых, муки, макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров. | |
| 2 | Технология подготовки растительных и животных жиров, яиц и молочных продуктов(сыр Гауда, творожный, Маскорпоне, Пармезан,сливки) для приготовления блюд и гарниров. | |
|  | **1. Лабораторное занятие** | | | 2 |
|  | 1 | Технология подготовки яиц для приготовления блюд и гарниров, согласно СанПИНов. | |  |
|  | 2 | Определение фактических отходов при подготовке продуктов к производству. | |  |
|  | **Самостоятельная работа:** выполнение сообщения | | | 5 |
|  | 1.  2. | Подготовка муки, крупы, макаронных изделий к производству.  Приготовление каши «Пуховой», паленты. | |  |
|  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:** Технология подготовки круп(булгур, киноа, полента, рис), бобовых, муки, макаронных изделий; подготовка растительных и животных жиров, яиц и молочных продуктов(сыр Гауда, творожный, Маскорпоне, Пармезан,сливки) для приготовления блюд и гарниров. | | | | 6 |
| **Раздел ПМ 2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.** |  | | | 29 |
| **МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** |  | | | 6 |  |
| **Тема 2.1. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых.** | **Содержание** | | | 2 |  |
| 1. | | Приготовление и оформление полужидких и рассыпчатых каш: молочной рисовой, манной. Подача. | 2 |
| 2. | | Приготовление и оформление рассыпчатых каш, гарниров и блюд из них: каша рисовая, рассыпчатая, каша гречневая рассыпчатая, каша пуховая, крупеник. Подача. | 2 |
| 3. | | Приготовление и оформление вязких каш и блюд из них. |  |
| 4. | | Приготовление и оформление каши гороховой, бобовые с копченой грудинкой. | 2 |
| **Тема 2.2. Способы сервировки и варианты оформления блюд и гарниров. Температура подачи.** | **Содержание** | | | 1 |  |
| 1. | | Подбор посуды для подачи каш и блюд из них. |  |
| 2. | | Способы сервировки и варианты оформления каш и блюд из них. |  |
| 3. | | Температура подачи каш и блюд из них. |  |
| **Тема 2.3. Правила проведения бракеража.** | **Содержание** | | | 1 |  |
| 1. | | Требования к качеству, сроки реализации, правила хранения каш и блюд из них. |  |
|  | **2. Лабораторные занятия** | | | 2 |  |
| 1. | | Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простые блюда и бобовых и кукурузы. |  |  |
|  | **Самостоятельная работа:** выполнение презентации | | | 5 |  |
|  | 1. Блюда из яиц и творога | | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:** Приготовление и подача полужидких и вязких каш.  Приготовление и подача рассыпчатых каш, гарниров и блюд из них: каша рисовая, рассыпчатая, каша гречневая рассыпчатая, каша пуховая, крупеник.  Приготовление блюд из бобовых: фасоли в соусе; бобовых с копченой грудинкой; пюре из бобовых. | | | | 18 |  |
| **Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.** |  | | | 13 |  |
| **МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** |  | | | 1 |  |
| **Тема 3.1. Температурный режим и правила приготовления макаронных изделий, блюд и гарниров из них.** | **Содержание** | | | 1 | 2 |
| 1. | Варка макаронных изделий двумя способами. Блюда и гарниры из макаронных изделий: макароны отварные с маслом, с творогом, сыром, с томатом. Приготовление пасты. Оформление. Подача. | |
| 2. | Варка макаронных изделий не сливным способом: макароны запеченные с сыром, макаронник, лапшевник. Подача. Правила бракеража. | |
| **Тема 3.2. Способы сервировки и варианты оформления блюд и гарниров из макаронных изделий. Температура подачи.** | **Содержание** | | |
| 1. | Подбор посуды для подачи блюд и гарниров из макаронных изделий. | |
| 2. | Способы сервировки и варианты оформления блюд и гарниров из макаронных изделий. | |
| 3. | Температура подачи блюд и гарниров из макаронных изделий. | |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**  Приготовление, подача блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны отварные с маслом, с творогом, сыром, с томатом.  Приготовление макаронника и лапшевника. | | | | 12 |  |
| **Раздел ПМ 4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.** |  | | | 30 |  |
| **МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** |  | | | 6 |  |
| **Тема 4.1. Температурный режим и правила приготовления блюд из яиц и творога.** | **Содержание** | | | 1 |  |
| 1. | | Технология варки яиц. Технология приготовления яичницы, омлетов. Подача. | 2 |
| 2. | | Приготовление и оформление творога с орехами и чесноком, шариков творожных. Подача. |
| 3. | | Приготовление и оформление сырников, сырников с морковью. Подача. |
| 4. | | Приготовление и оформление запеканки творожной. Подача. |
| 5. | | Приготовление и оформление пудинга творожного. Подача. |
| **Вариативная часть**  **Тема 4.1. Температурный режим и правила приготовления блюд из яиц и творога.** | 6. | | Запеканка со свежими плодами. | 2 |  |
| 7. | | Приготовление пасты конкильони, феттучини. |
| 8. | | Приготовление лазаньи. |
| 9. | | Приготовление равиолей с различными начинками. |
| **Тема 4.2. Способы сервировки и варианты оформления блюд из яиц и творога.** | **Содержание** | | | 2 | 2 |
| 1. | | Подбор посуды для подачи блюд из яиц и творога. |
| 2. | | Способы сервировки и варианты оформления блюд из яиц и творога. |
| **Тема 4.3. Температура подачи. Правила проведения бракеража.** | **Содержание** | | | 2 | 2  2 |
| 1. | | Температура подачи блюд из яиц и творога. |
| 2. | | Требования к качеству, сроки реализации, правила хранения блюд из яиц и творога. |
| **3. Лабораторные занятия** | | | 1 |  |
| 1. Приготовление и оформление блюд из яиц и творога. | | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:** Технология варки яиц, приготовление яичницы, омлетов. Подача, сроки хранения  Приготовление и подача творога с орехами, чесноком, шариков творожных. Сроки хранения готовой продукции.  Приготовление и подача сырников, сырников с морковью, запеканок творожных; пудингов. | | | | 24 |  |
| **Раздел ПМ 5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.** |  | | | 19 |  |
| **МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** |  | | | 5 |  |
| **Тема 5.1. Температурный режим и правила приготовления вареных блюд из творога.** | **Содержание** | | | 1 | 2 |
| 1. | Приготовление теста для вареников. | |
| 2. | Приготовления фарша для вареников. | |
| 3. | Формовка вареников и вареников ленивых. | |
| 4. | Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готового блюда. | |
| **Тема 5.2. Правила проведения бракеража, способы сервировки, оформления и подачи блюд.** | **Содержание** | | | 1 | 2 |
| 1. | Правила проведения бракеража, оформление и подача блюд и гарниров из яиц, творога, теста. Требования к качеству, сроки реализации, правила хранения, способы сервировки при подаче блюд и гарниров из яиц, творога, теста. | |
| **Тема 5.3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.** | **Содержание** | | | 1 | 2 |
| 1. | Оборудование, используемое при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, электроплиты, электросковороды, жарочный шкаф, техника безопасности при работе на них. | |
| 2. | Инвентарь, инструмент и посуда. | |
|  | **4. Лабораторные занятия** | | | 2 |  |
|  | 1. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем. | | |
|  | 2. Приготовление блюд из круп, яиц, творога. | | |
|  | **Самостоятельная работа:** расчетная работа | | | 2 |  |
|  | Произвести расчет продуктов на 10, 15, 20 порций блюда «Лапшевник с творогом». | | |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**  -определять вид зерновых продуктов по внешним признакам: крупы, мука.Определять категорию яиц по весу.Определять органолептическим способом качество продуктов: зерновых и муки; молочных продуктов и жиров; яиц; сахара;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;  - готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. | | | | 12 |
| **Производственная практика**  **Виды работ**  Выполнение комплексных работ по теме: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста». | | | | 42 |
| **Всего** | | | | **151** |
| **Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного** | | | |  |  |

# ***4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; производственных мастерских – «Учебный кулинарный цех»; лаборатории: «Товароведение продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

- количество посадочных мест для обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);

- комплект инструментов, приспособлений;

- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;

- коллекция рецептов кулинарных блюд

Технические средства обучения:

- мультимедиа. ( экран, персональный компьютер, мультимедийная установка)

- видео двойка

Оборудование лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места».

- тестомесильная машина;

- взбивальная машина;

- электроплиты;

- жарочный шкаф;

- холодильное оборудование;

- инвентарь, инструмент и посуда;

- производственные столы;

- производственные стеллажи;

- раковины для мойки посуды.

Оборудование лаборатории «Товароведение продовольственных товаров»

- электроплита;

- холодильное оборудование;

- инвентарь, инструмент и посуда;

- раковина для мойки посуды;

- производственные столы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся в условиях реального производства, рассредоточено или комплексно при организации рабочих мест оснащённых оборудованием, инвентарём, инструментами для выполнения технологических операций.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2011
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
4. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2011
5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
6. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2011
7. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011

Дополнительные источники:

Учебные пособия

1. Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011
2. Мелеховская Л. П. Русская кухня – М., Изд-во «Эксмо», 2011
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2011
4. Шатун А. Г., Шатун О. Г. Повар – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011

Сборники

1. 1000 рецептов на скорую рук – М., Изд-во «ЭКСМО», 2009
2. Блюда на праздничном столе – М., Изд-во «ЭКСМО», 2009
3. Мясное меню – Челябинск, Изд-во «Аркаим-АСТ», 2009
4. Секреты русского застолья – М., Изд-во «Белый город», 2011
5. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2010

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество

Плакаты

1. «Горячий цех»
2. «Приготовление вареников»
3. «Блюда из вязких каш»
4. «Блюда из яиц»

Муляжи

1. Муляжи блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и теста.

Интернет – ресурсы:

[www.professional.ru](http://www.professional.ru) [www.eda.ru](http://www.eda.ru) [www.millionMenu.ru](http://www.millionMenu.ru) [www.gmi.ru](http://www.gmi.ru)

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

# Обязательным условием допуска к учебной практике по профессии «Повар» в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» является освоение умений и знаний, необходимых для получения первичных профессиональных навыков в рамках изучения дисциплин:

# - техническое оснащение и организация рабочего места,

- физиология питания с основами товароведения

- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

- экономические и правовые основы производственной деятельности

- калькуляция и учет

При самостоятельной работе по изучению вопросов по модулю «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» обучающимся оказываются консультации.

Учебная и производственная практика проходит рассредоточено или комплексно в условиях реального производства с организованными рабочими местами, укомплектованными необходимым оборудованием и инвентарем.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста».

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин – «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

# - мастера производственного обучения: наличие 5-6 квалификационного разряда, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  (освоенные профессиональные компетенции) | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Производить подготовку продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. | Выполнять подготовку продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. | - Тестирование. |
| Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. | Выполнение технологической последовательности приготовления блюда, демонстрация и подача готовых блюд.  Определение качества готовых блюд. | - Лабораторно-практическая работа по приготовлению и оформлению и подаче блюд из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.  - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |
| Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий | Выполнение технологической последовательности приготовления блюда, демонстрация и подача готовых блюд.  Определение качества готовых блюд. | - Тестирование. |
| Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | Выполнение технологической последовательности приготовления блюда, демонстрация и подача готовых блюд.  Определение качества готовых блюд. | - Лабораторно-практическая работа по приготовлению и оформлению и подаче блюд из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.  - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |
| Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. | Выполнение технологической последовательности приготовления блюда, демонстрация и подача готовых блюд.  Определение качества готовых блюд. | - Лабораторно-практическая работа по приготовлению и оформлению и подаче блюд из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.  - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| - активность, инициативность решения профессиональных задач; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; * наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; |
| - участие в конкурсах профессионального мастерства, студенческих конференциях, тематических мероприятиях и т.п.; | * наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий; * оценка портфолио работ и документов; |
| - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | * результативность самостоятельного осуществления деятельности, цели которой определены руководителем; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; |
| * результативность самостоятельного применения способов деятельности, определенных руководителем; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | * адекватность анализа рабочей ситуации; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * адекватность самоконтроля при выполнении деятельности; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * своевременность и целесообразность коррекции собственной деятельности; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * ответственное отношение к выполнению работы и ее результатам; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | * оперативность и самостоятельность в поиске информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * целесообразность выбора источников информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * определение основных положений, главной мысли содержания информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * эффективное выполнение профессиональных задач с использованием найденной информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | * самостоятельность и активность в применении ресурсов сети Интернет и электронных обучающих материалов для решения профессиональных задач; | * оценка решения ситуационных задач; |
| * правильность выбора и применения лицензионного программного обеспечения при оформлении документации, необходимой для осуществления профессиональной деятельности; | * оценка самостоятельно оформленной документации; |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | * эффективность выполнения своей роли в групповой деятельности; | * наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности; * оценка самоанализа своей роли в групповой деятельности; |
| * аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;   – соблюдение принципов профессиональной этики; | * наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности; * наблюдение и оценка в процессе учебной и производственной практики; |
| * соблюдение правил деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| * успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | * самостоятельность выбора военной специальности с учетом полученной профессии; | * анкетирование; |
| * аргументированность и полнота высказываемых суждений о необходимости исполнения воинской обязанности; | * наблюдение и оценка на занятиях по физической культуре и БЖ; |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

« ЧИТИНСКОЕ ТОРГОВО-КУЛИНАРНОЕ УЧИЛИЩЕ»

|  |
| --- |
| Утверждаю:  Зам. директора по УПР ГПОУ СПО «ЧТКУ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.М. Безъязыкова  «\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г. |
|  |

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 03 Приготовление супов и соусов

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта ( далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» 610 н от 08.09.2015г. рег. № 557 и стандартов «World Skills»

Организация-разработчик:\_\_ГПОУ СПО «ЧТКУ»

Разработчики:

Князева Э.А. - преподаватель первой квалификационной категории

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Полникова Ю.В. старший мастер

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Норченко М.С.- мастер производственного обучения

Лунегова В.В. – мастер производственного обучения

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рассмотрено на заседании МК

Протокол № \_\_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  129 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 130 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 131 |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 138 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 141 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление супов и соусов.**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление супов и соусов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании 16675 Повара и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

приготовления основных супов и соусов

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

оценивать качество готовых блюд;

охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

изменять ассортимент супов и соусов в зависимости от изменения спроса; изготовлять блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;

комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий;

кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и кулинарных изделий

**знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 192 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 192 часа;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 22 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 12 часов;

вариативная часть –2 часа;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики- 84 часа.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление супов и соусов** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК3.1. | Готовить бульоны и отвары. |
| ПК3.2. | Готовить простые супы. |
| ПК3.3. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. |
| ПК3.4. | Готовить простые холодные и горячие соусы. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

***Приготовление супов и соусов***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[3]](#footnote-4)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. Лабораторные занятия и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 3.1.** | Раздел ПМ 1. Приготовление бульонов и отваров. | 20 | **3** | - | **5** | **12** |  |
| **ПК 3.2.** | Раздел ПМ 2. Приготовление простых супов. | 50 | **9** | 2 | **5** | **36** |  |
| **ПК 3.3.** | Раздел ПМ 3. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты. | 9 | **1** | - | **2** | **6** |  |
| **ПК 3.4.** | Раздел ПМ 4. Приготовление простых холодных и горячих соусов. | 27 | **9** | 2 | **-** | **18** |  |
|  | Вариативная часть | *2* | 2 |  |  |  |  |
|  | Производственная практика | 84 |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***192*** | ***24*** | *4* | ***12*** | ***72*** | ***84*** |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 03)**

***приготовление супов и соусов***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, Лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | | **Количество часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ 1. Приготовление бульонов и отваров.** |  | | | 20 |  |
| **МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов** |  | | | 3 |
| **Тема 1.1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных бульонов и отваров.** | **Содержание**  1.Классификация, пищевая ценность супов.  2. Приготовление бульонов: костного, мясокостного (2 способа), рыбного, из домашней птицы, грибного. | | | 3 |
| 2 |
| **Тема 1.2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бульонов и отваров.** | **Содержание**  1. Предварительная подготовка для приготовления супов.  2. Правила варки супов. | | | 2 |
| **Тема 1.3. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров.** | **Содержание**  1. Подготовка продуктов для приготовления бульонов: кости, мясо, рыба и рыбные отходы, домашняя птица, ее отходы, грибы.  2. Соблюдение правил техники безопасности при работе на электроплите. | | | 2 |
| **Тема 1.4. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи.** | **Содержание**  1. Сервировка стола при подаче супов.  2. Температура подачи горячих, холодных супов. | | | 2 |
|  | **Самостоятельная работа:** выполнение сообщения | | | 5 |  |
|  | 1. Приготовление бульонов для соусов  2. Приготовление картофельных супов | | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:** Приготовление бульонов: костного, мясокостного, рыбного, из домашней птицы. Приготовление отвара грибного и овощного. | | | | 12 |  |
| **Раздел ПМ 2. Приготовление простых супов.** |  | | | **50** |  |
| **МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов** |  | | | **9** |  |
| **Тема 2.1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству простых супов** | **Содержание** | | | 1 | 2 |
| 1.Приготовление заправочных супов: щей, борщей, рассольника, солянки. Подача. | | | 2 |
| **Тема 2.2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых супов.**  **Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых супов.** | **Содержание** | | |  |  |
| 1.Приготовление картофельных супов: суп картофельный с макаронными изделиями, суп картофельный с бобовыми, суп картофельный с крупой. Подача.  2.Приготовление похлебки старомосковской, супа – лапши домашней. Подача.  3.Приготовление супов – пюре: из разных овощей, из птицы. Подача.  4.Приготовление прозрачных супов: ухи рыбацкой, супа с рыбными варениками. Подача.  5. Приготовление молочных супов: суп с крупой, с макаронными изделиями, с домашней лапшой. Подача.  6.Приготовление холодных супов: окрошки мясной, свекольника холодного. Подача. | | | 3 |  |
| 2 |
| 2 |
|  |
| 2 |
| **Тема 2.3. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи.** | **Содержание** | | | 3 | 2 |
| 1. Подбор посуды для подачи простых супов.  2. Варианты оформления простых супов.  3. Температура подачи простых супов. | | |  |
|  | **1. Лабораторное занятие** | | | 2 |  |
|  | 1. | | Приготовление простых супов:заправочные, прозрачные, супы-пюре, молочные, холодные. |  |  |
|  | **Самостоятельная работа:** выполнение презентации | | | 5 |  |
|  | 1. | | Приготовление супов и соусов народов мира. |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:** Приготовление заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок.  Приготовление картофельных супов: суп картофельный с макаронными изделиями, суп картофельный с бобовыми, суп картофельный с крупой.  Приготовление и подача супов-пюре, прозрачных, требования к качеству, сроки хранения готовых супов.  Приготовление молочных супов.  Приготовление холодных супов: окрошки мясной, свекольника холодного | | | | 36 |  |
| **Раздел ПМ 3. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты.** |  | | | 9 |  |
| **МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов** |  | | | 1 |  |
| **Тема 3.1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных соусов.** | **Содержание**  1. Классификация, пищевая ценность основных соусов.  2. Выбор основных продуктов и ингредиентов при приготовлении соусов. | | | 1 | 2 |
| **Тема 3.2. Правила выбора основных продуктов и основных ингредиентов к ним при приготовлении соусов.** | **Содержание**  1.Приготовление коричневого, белого бульона, красной и белой пассировки.  2. Требования к качеству основных соусов. | | |
|  | **Самостоятельная работа:** составить схему приготовления блюда | | | 2 |  |
|  | 1. | Приготовление борща сибирского, соуса томатного | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ** Приготовление мучной пассировки и бульонов. Приготовление соусов красного, белого; сметанного и их производных. Сроки хранения готовых соусов. | | | | 6 |  |
| **Раздел ПМ 4. Приготовление простых холодных и горячих соусов.** |  | | | 27 |  |
| **МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов** |  | | | 9 |  |
| **Тема 4.1. Последовательность выполнения технологических**  **операций при приготовлении простых холодных и горячих соусов. Температурный режим и правила приготовления соусов.** | **Содержание**  1.Приготовление соуса красного, его производных - соус луковый, соус красный с вином, соус кисло-сладкий. Использование.  2. Приготовление соуса белого основного, соуса томатного, соуса парового. Использование.  3. Приготовление сметанного основного, сметанного с луком, сметанного с томатом, соуса молочного для подачи блюд, запекания и фарширования. Использование.  4. Приготовление холодных соусов, заправок, маринадов, смесей и яично-масляных соусов: соуса польского, сухарного, голландского. Использование.  5. Приготовление холодных соусов: майонез; заправок для салатов, горчичной, сметанной; маринада овощного, лукового; смесей: масло зеленое, селедочное, с авокадо. Использование.  6. Приготовление сладких соусов: соуса абрикосового, клюквенного, брусничного, облепихового. Использование. | | | 3 |  |
| **Вариативная часть**  **Тема 4.1. Последовательность выполнения технологических**  **операций при приготовлении простых холодных и горячих соусов. Температурный режим и правила приготовления соусов.** | 7. Соус красный с луком и грибами «Охотничий».  8. Соус «Майонез», «Песто», «Болоньезе». | | | 2 |  |
| **Тема 4.2. Способы сервировки и температура подачи.** | **Содержание**  1. Подбор и подготовка посуды для подачи соусов.  2. Способы сервировки при подаче соусов. | | | 1 | 2 |
| **Тема 4.3. Правила проведения бракеража. Оформление и подача супов, соусов. Требования к качеству, сроки реализации. Правила хранения, Способы сервировки при подаче супов и соусов.** | **Содержание**  1. Правила проведения бракеража, оформление и подача супов и соусов.  2. Требования к качеству, сроки реализации, правила хранения, способы сервировки при подаче супов и соусов. | | | 1 | 2 |
| **Тема 4.4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила их безопасного использования.** | **Содержание**  1. Оборудование, используемое при приготовлении супов и соусов: электроплиты, электросковороды, жарочный шкаф, пароконвектомат, техника безопасности при работе на них.  2. Инвентарь, инструмент и посуда. | | | 2 | 2 |
|  | **2. Лабораторное занятие** | | | 2 |  |
|  | 1. Приготовление основных соусов. | | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  - проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;  - использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;  - оценивать качество готовых блюд;  - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; | | | | 18 |  |
| **Производственная практика**  **Виды работ**  Выполнение комплексных работ по теме: «Приготовление супов и соусов» | | | | 84 |
| **Всего** | | | | *192* |
| **Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного** | | | |  |  |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; производственных мастерских – «Учебный кулинарный цех»; лаборатории: «Товароведение продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

- количество посадочных мест для обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);

- комплект инструментов, приспособлений;

- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;

- коллекция рецептов кулинарных блюд

Технические средства обучения:

- мультимедиа. ( экран, персональный компьютер, мультимедийная установка)

- видео двойка

Оборудование лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места».

- тестомесильная машина;

- взбивальная машина;

- электроплиты;

- жарочный шкаф;

- холодильное оборудование;

- инвентарь, инструмент и посуда;

- производственные столы;

- производственные стеллажи;

- раковины для мойки посуды.

Оборудование лаборатории «Товароведение продовольственных товаров»

- электроплита;

- холодильное оборудование;

- инвентарь, инструмент и посуда;

- раковина для мойки посуды;

- производственные столы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся в условиях реального производства, рассредоточено или комплексно при организации рабочих мест оснащённых оборудованием, инвентарём, инструментами для выполнения технологических операций.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2011
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
4. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2011
5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
6. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2011
7. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011

Дополнительные источники:

Учебные пособия

1. Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011
2. Мелеховская Л. П. Русская кухня – М., Изд-во «Эксмо», 2011
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2011
4. Шатун А. Г., Шатун О. Г. Повар – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011

Сборники

1. 1000 рецептов на скорую рук – М., Изд-во «ЭКСМО», 2009
2. Блюда на праздничном столе – М., Изд-во «ЭКСМО», 2009
3. Мясное меню – Челябинск, Изд-во «Аркаим-АСТ», 2009
4. Секреты русского застолья – М., Изд-во «Белый город», 2011
5. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2010

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество

Плакаты

1. «Горячий цех»
2. «Приготовление супов»
3. «Приготовление сладких соусов»

Муляжи

1. Муляжи блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и теста.

Интернет – ресурсы:

[www.professional.ru](http://www.professional.ru)

[www.eda.ru](http://www.eda.ru)

[www.millionMenu.ru](http://www.millionMenu.ru)

[www.gmi.ru](http://www.gmi.ru)

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

# Обязательным условием допуска к производственному обучению по профессии «Повар, кондитер» в рамках профессионального модуля «Приготовление супов и соусов» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках изучения дисциплин:

# - техническое оснащение и организация рабочего места,

- физиология питания с основами товароведения

- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

- экономические и правовые основы производственной деятельности

- калькуляция и учет

При самостоятельной работе по изучению вопросов по модулю «Приготовление супов и соусов» обучающимся оказываются консультации.

Учебная и производственная практика проходит рассредоточено или комплексно в условиях реального производства с организованными рабочими местами, укомплектованными необходимым оборудованием и инвентарем.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление супов и соусов».

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин – «Приготовление супов и соусов»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

- мастера производственного обучения: наличие 5-6 квалификационного разряда, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  (освоенные профессиональные компетенции) | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Производить подготовку продуктов для приготовления бульонов и отваров. | Выполнять подготовку продуктов для приготовления бульонов и отваров | - Тестирование. |
| Готовить простые супы. Подача. | Выполнение технологической последовательности приготовления блюда, демонстрация и подача готовых блюд.  Определение качества готовых блюд. | - Лабораторно-практическая работа по приготовлению и оформлению и подаче простых супов.  - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |
| Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. | Выполнение технологической последовательности по приготовлению соуса, соусного полуфабриката. | - Лабораторно-практическая работа. |
| Готовить простые холодные и горячие соусы. | Выполнение технологической последовательности приготовления соусов.  Определение качества готового соуса. | - Лабораторно-практическая работа по приготовлению и оформлению и подаче блюд из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.  - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| - активность, инициативность решения профессиональных задач; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; * наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; |
| - участие в конкурсах профессионального мастерства, студенческих конференциях, тематических мероприятиях и т.п.; | * наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий; * оценка портфолио работ и документов; |
| - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | * результативность самостоятельного осуществления деятельности, цели которой определены руководителем; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; |
| * результативность самостоятельного применения способов деятельности, определенных руководителем; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | * адекватность анализа рабочей ситуации; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * адекватность самоконтроля при выполнении деятельности; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * своевременность и целесообразность коррекции собственной деятельности; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * ответственное отношение к выполнению работы и ее результатам; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | * оперативность и самостоятельность в поиске информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * целесообразность выбора источников информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * определение основных положений, главной мысли содержания информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * эффективное выполнение профессиональных задач с использованием найденной информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | * самостоятельность и активность в применении ресурсов сети Интернет и электронных обучающих материалов для решения профессиональных задач; | * оценка решения ситуационных задач; |
| * правильность выбора и применения лицензионного программного обеспечения при оформлении документации, необходимой для осуществления профессиональной деятельности; | * оценка самостоятельно оформленной документации; |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | * эффективность выполнения своей роли в групповой деятельности; | * наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности; * оценка самоанализа своей роли в групповой деятельности; |
| * аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;   – соблюдение принципов профессиональной этики; | * наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности; * наблюдение и оценка в процессе учебной и производственной практики; |
| * соблюдение правил деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| * успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | * самостоятельность выбора военной специальности с учетом полученной профессии; | * анкетирование; |
| * аргументированность и полнота высказываемых суждений о необходимости исполнения воинской обязанности; | * наблюдение и оценка на занятиях по физической культуре и БЖ; |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

« ЧИТИНСКОЕ ТОРГОВО-КУЛИНАРНОЕ УЧИЛИЩЕ»

|  |
| --- |
| Утверждаю:  И.о.зам. директора по УПР ГПОУ СПО «ЧТКУ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.М. Безъязыкова  «\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. |
|  |

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта ( далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер с учетом профессионального стандарта утвержденного 08.09.2015 г № 610 н рег.№ 557 и стандартов «World Skills»

Организация-разработчик:\_\_ГПОУ СПО «ЧТКУ»

Разработчики:

Князева Э.А. - преподаватель первой квалификационной категории

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Полникова Ю.В. старший мастер

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Норченко М. С.- мастер производственного обучения

Лунегова В.В. – мастер производственого обучения

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рассмотрено на заседании МК

Протокол № \_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  148 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 149 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 150 |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 156 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 159 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление блюд из рыбы.**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из рыбы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании 16675 Повара и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

обработки рыбного сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы

оценивать качество готовых блюд;

изменять ассортимент блюд из рыбы в зависимости от изменения спроса;

изготовлять блюда и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;

комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий;

кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и кулинарных изделий

**знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –199 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 199 час;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 27 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 14 часов;

вариативная часть – 2 часа;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 84 часа.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК4.1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК4.2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

***Приготовление блюд из рыбы.***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[4]](#footnote-5)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. Лабораторные занятия и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 4.1.** | Раздел ПМ 1. Производство обработки рыбы с костным скелетом. | 21 | **4** | - | **5** | **12** |  |
| **ПК 4.2.** | Раздел ПМ 2. Производство приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | 37 | **7** | 2 | **6** | **24** |  |
| **ПК 4.3.** | Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом. | 55 | **16** | 2 | **3** | **36** |  |
|  | Вариативная часть | 2 | **2** |  |  |  |  |
|  | Производственная практика | 84 |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***199*** | ***29*** | *4* | ***14*** | ***72*** | ***84*** |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 04)**

***приготовление блюд из рыбы.***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, Лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | | | **Количество часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ 1. Производство обработки рыбы с костным скелетом.** |  | | | | 21 |  |
| **МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы** |  | | | | **4** |
| **Тема 1.1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.** | **Содержание** | | | | 1 |
| 1. | | | Значение рыбы для питания человека. Классификация, качество сырья полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы. | 2 |
| 2. | | | Товароведная характеристика и ассортимент различных видов рыб и морепродуктов. |
| **Тема 1.2. Температурный режим и правила охлаждения, размораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.** | **Содержание** | | | | 2 | 2 |
| 1. | | | Технология оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой сельди. |
| **Тема 1.3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления блюд из рыбы.** | **Содержание:** | | | | 1 | 2 |
| 1. | | | Первичная обработка чешуйчатой рыбы. |
| 2. | | | Минимизация отходов при первичной обработке рыбы. |
| 3. | | | Технология обработки рыбных отходов и использование. |
| 4. | | | Способы филетирования (пластование на филе) рыбы |
|  | **Самостоятельная работа:** выполнение сообщения | | | | 5 |  |
|  | 1.  2. | | | Приготовление п/ф из рыбного филе  Приготовление блюд из жареной рыбы |
| **Учебная практика**  **Виды работ** : Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.  Обработка и разделка соленой и маринованной рыбы. | | | | | 12 |  |
| **Раздел ПМ 2. Производство приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.** |  | | | | **37** |  |
| **МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы** |  | | | | **7** |  |
| **Тема 2.1. Технология приготовления полуфабрикатов для варки и припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре.** | **Содержание** | | | | 2 | 2 |
| 1. | | | Приготовление полуфабрикатов для варки и припускания основным способом. |
| 2. | | | Приготовление полуфабрикатов для жарки основным способом и жарки во фритюре. |
| 3. | | | Технология приготовления панировок. Способы панирования. |
| **Тема 2.2. Технология приготовления рыбной котлетной массы.** | **Содержание** | | | | 2 | 2 |
| 1. | | | Приготовление рыбной котлетной массы, полуфабрикатов из нее. |
| 2. | | | Приготовление кнельной массы, полуфабрикатов из нее. |
| 3. | | | Технология приготовления фаршированной щуки, судака. |
| **Тема 2.3. Технология обработки морепродуктов.** | **Содержание** | | | | 1 | 2 |
| 1. | | | Технология обработки кальмаров, раков. |
| 2. | | | Технология обработки крабов, устриц, креветок. |
|  | **1. Лабораторные занятия** | | | | 2 |  |
|  | 1. | | | Приготовление полуфабрикатов из рыбы. |
|  | **Самостоятельная работа:** выполнение презентации | | | | 6 |  |
|  | 1.  2. | | | Значение рыбы в питании человека  Приготовление блюд из жареной рыбы |
| **Учебная практика**  **Виды работ** Разделка рыбы на чистое филе (филетирование).  Приготовление полуфабрикатов для варки припускания и жарки. Технология приготовления панировок. Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы. Технология обработки морепродуктов. | | | | | 24 |  |
| **Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.** |  | | | | **55** |  |
| **МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы** |  | | | | **18** |  |
| **Тема 3.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.** | **Содержание:** | | | | 1 | 2 |
| 1 | Работа со сборником рецептур. | | |
| **Тема 3.2. Технология приготовления отварных блюд из рыбы.** | **Содержание** | | | | 2 | 2 |
| 1. | | Технология приготовления рыбы отварной. Подача. | |
| 2. | | Технология приготовления рыбы припущенной. Подача. | |
| **Тема 3.3. Технология приготовления жареных блюд из рыбы.** | **Содержанием** | | | | 2 | 2 |
| 1. | | | Технология приготовления рыбы жареной основным способом, рыбы жареной по-ленинградски. Подача. |
| 2. | | | Технология приготовления рыбы жареной во фритюре. Подача. |
| 3. | | | Технология приготовления блюд из котлетной кнельной массы. |
| **Тема 3.4. Технология приготовления запеченных блюд из рыбы** | **Содержание** | | | | 4 | 2 |
| 1. | | | Технология приготовления блюда «Рыба по-московски», рыба под молочным соусом. |
| 2. | | | Технология приготовления блюд из фаршированной рыбы. |
| **Вариативная часть**  **Тема 3.4. Технология приготовления запеченных блюд из рыбы** | 3.  4.  5.  6.  7. | | | Приготовление дорадо.  Приготовление форели радужной в соляной «шубе» с элементами шоу.  Зразы рыбные с черносливом по-российски.  Креветки запеченные под сметанным или молочным соусом.  Стейк из семги на сковороде, гриле | 2 |  |
|  |  | | | **Самостоятельная работа:** составление схемы приготовления блюда  «Рыба запеченная с грибами по-московски» | 3 |  |
| **Тема 3.5. Технология приготовления блюд из морепродуктов.** | **Содержание** | | | | 2 | 2 |
| 1. | | | Технология приготовления вареных блюд из морепродуктов. |
| 2. | | | Технология приготовления жареных и тушеных блюд из морепродуктов. |
| **Тема 3.6. Правила проведения бракеража, способы сервировки, оформления и подачи блюд.** | **Содержание** | | | | 1 | 2 |
| 1. | | Правила проведения бракеража, оформление и подача блюд из рыбы. Требования к качеству, сроки реализации, правила хранения, способы сервировки при подаче блюд из рыбы. | |
| **Тема 3.7. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила их безопасного использования.** | **Содержание** | | | | 2 | 2 |
| 1. | | Оборудование, используемое при приготовлении блюд из рыбы, электроплиты, электросковороды, жарочный шкаф, техника безопасности при работе на них. | |
| 2. | | Инвентарь, инструмент и посуда. | |
|  | **2. Лабораторная работа** | | | | 2 |  |
|  | 1. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы, блюда мировой кухни | | | |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  **-** определять вид рыбы по внешним признакам  - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы  - оценивать качество готовых блюд. | | | | | 36 |
| **Производственная практика**  **Виды работ:**  Выполнение комплексных работ по теме: «Приготовление блюд из рыбы» | | | | | 84 |
| **Всего** | | | | | *199* |
| **Итоговая аттестакция в форме экзамена квалификационного** | | | | |  |  |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; производственных мастерских – «Учебный кулинарный цех»; лаборатории: «Товароведение продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

- количество посадочных мест для обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);

- комплект инструментов, приспособлений;

- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;

- коллекция рецептов кулинарных блюд

Технические средства обучения:

- мультимедиа. ( экран, персональный компьютер, мультимедийная установка)

- видео двойка

Оборудование лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места».

- тестомесильная машина;

- взбивальная машина;

- электроплиты;

- жарочный шкаф;

- холодильное оборудование;

- инвентарь, инструмент и посуда;

- производственные столы;

- производственные стеллажи;

- раковины для мойки посуды.

Оборудование лаборатории «Товароведение продовольственных товаров»

- электроплита;

- холодильное оборудование;

- инвентарь, инструмент и посуда;

- раковина для мойки посуды;

- производственные столы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся в условиях реального производства, рассредоточено или комплексно при организации рабочих мест оснащённых оборудованием, инвентарём, инструментами для выполнения технологических операций.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2011
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
4. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2011
5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
6. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2011
7. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011

Дополнительные источники:

Учебные пособия

1. Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011
2. Мелеховская Л. П. Русская кухня – М., Изд-во «Эксмо», 2011
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2011
4. Шатун А. Г., Шатун О. Г. Повар – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011

Сборники

1. 1000 рецептов на скорую рук – М., Изд-во «ЭКСМО», 2009
2. Блюда на праздничном столе – М., Изд-во «ЭКСМО», 2009
3. Мясное меню – Челябинск, Изд-во «Аркаим-АСТ», 2009
4. Секреты русского застолья – М., Изд-во «Белый город», 2011
5. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2010

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество

Плакаты

1. «Горячий цех»
2. «Приготовление блюд из рыбы»

Муляжи

1. Муляжи блюд из рыбы.

Интернет – ресурсы:

[www.professional.ru](http://www.professional.ru)

[www.eda.ru](http://www.eda.ru)

[www.millionMenu.ru](http://www.millionMenu.ru)

[www.gmi.ru](http://www.gmi.ru)

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

# Обязательным условием допуска к производственному обучению по профессии «Повар, кондитер» в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из рыбы» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках изучения дисциплин:

# - техническое оснащение и организация рабочего места,

- физиология питания с основами товароведения

- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

- экономические и правовые основы производственной деятельности

- калькуляция и учет

При самостоятельной работе по изучению вопросов по модулю «Приготовление блюд из рыбы» обучающимся оказываются консультации.

Учебная и производственная практика проходит рассредоточено или комплексно в условиях реального производства с организованными рабочими местами, укомплектованными необходимым оборудованием и инвентарем.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление блюд из рыбы».

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин – «Приготовление блюд из рыбы»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

# - мастера производственного обучения: наличие 5-6 квалификационного разряда, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  (освоенные профессиональные компетенции) | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Производить обработку рыбы с костным скелетом. | Выполнение технологической последовательности обработки рыбы с костным скелетом. | - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |
| Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | Выполнение технологической последовательности приготовленияполуфабрикатов из рыбы с костным скелетом | - Лабораторно-практическая работа.  - Тестирование. |
| Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | Выполнение технологической последовательности приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом. | - Лабораторно-практическая работа  - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| - активность, инициативность решения профессиональных задач; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; * наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; |
| - участие в конкурсах профессионального мастерства, студенческих конференциях, тематических мероприятиях и т.п.; | * наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий; * оценка портфолио работ и документов; |
| - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | * результативность самостоятельного осуществления деятельности, цели которой определены руководителем; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; |
| * результативность самостоятельного применения способов деятельности, определенных руководителем; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | * адекватность анализа рабочей ситуации; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * адекватность самоконтроля при выполнении деятельности; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * своевременность и целесообразность коррекции собственной деятельности; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * ответственное отношение к выполнению работы и ее результатам; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | * оперативность и самостоятельность в поиске информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * целесообразность выбора источников информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * определение основных положений, главной мысли содержания информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * эффективное выполнение профессиональных задач с использованием найденной информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | * самостоятельность и активность в применении ресурсов сети Интернет и электронных обучающих материалов для решения профессиональных задач; | * оценка решения ситуационных задач; |
| * правильность выбора и применения лицензионного программного обеспечения при оформлении документации, необходимой для осуществления профессиональной деятельности; | * оценка самостоятельно оформленной документации; |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | * эффективность выполнения своей роли в групповой деятельности; | * наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности; * оценка самоанализа своей роли в групповой деятельности; |
| * аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;   – соблюдение принципов профессиональной этики; | * наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности; * наблюдение и оценка в процессе учебной и производственной практики; |
| * соблюдение правил деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| * успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | * самостоятельность выбора военной специальности с учетом полученной профессии; | * анкетирование; |
| * аргументированность и полнота высказываемых суждений о необходимости исполнения воинской обязанности; | * наблюдение и оценка на занятиях по физической культуре и БЖ; |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

СРЕДЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

« ЧИТИНСКОЕ ТОРГОВО-КУЛИНАРНОЕ УЧИЛИЩЕ»

|  |
| --- |
| Утверждаю:  И.о.зам. директора по УПР ГПОУ СПО «ЧТКУ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.М. Безъязыкова  «\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г. |
|  |

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

по профессии 19.01.17«Повар, кондитер»

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта ( далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» 610 н от 08.09.2015г. рег. № 557 и стандартов «World Skills»

Организация-разработчик: ГПОУ СПО «ЧТКУ»

Разработчики:

Князева Э.А. - преподаватель первой квалификационной категории\_

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Полникова Ю.В. старший мастер

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Норченко М.С.- мастер производственного обучения

Лунегова В.В. – мастер производственого обучения

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рассмотрено на заседании МК

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  166 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 167 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 168 |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 176 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 179 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании 16675 Повара и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

оценивать качество готовых блюд ;

изменять ассортимент блюд из мяса и домашней птицы в зависимости от изменения спроса;

изготовлять блюда и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;

комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий;

кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и кулинарных изделий

**знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуры подачи;

правила хранения и требования к качеству;

температурный режим и правила охлаждения, замораживанияи хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 246 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 246 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 22 часа;

вариативная часть – 2 часа;

учебной практики – 108 часов;

производственная практика- 72 часа.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.2. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |
| ПК 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

***Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. Лабораторные занятия и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 5.1.** | Раздел ПМ 1. Производство подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | 55 | **21** | 1 | **4** | **30** |  |
| **ПК 5.2.** | Раздел ПМ 2. Производство обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | 20 | **4** | - | **4** | **12** |  |
| **ПК 5.3.** | Раздел ПМ 3.  Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. | 50 | **10** | 1 | **4** | **36** |  |
| **ПК 5.4.** | Раздел ПМ 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. | 47 | **7** | 2 | **10** | **30** |  |
|  | Вариативная часть | 2 | **2** |  |  |  |  |
|  | Производственная практика | 72 |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***246*** | ***44*** | *4* | ***22*** | ***108*** | ***72*** |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 05)**

***приготовление блюд из мяса и домашней птицы.***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, Лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | | | | **Количество часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ 1. Производство подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.** |  | | | | | **55** |  |
| **МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы** |  | | | | | 21 |
| **Тема 1.1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья мяса и домашней птицы.** | **Содержание** | | | | | 5 |
| 1. | | | | Значение мяса в питании человека. Виды тканей, определения доброкачественности мяса. | 2 |
| 2. | | | | Требования к качеству мяса говядины, баранины, свинины. |
| 3. | | | | Требования к качеству субпродуктов. |
| 4. | | | | Требования к качеству домашней птицы. |
| **Тема 1.2. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и полуфабрикатов из мяса.** | **Содержание** | | | | | 7 | 2 |
| 1. | | | | Разруб и обвалка туши говядины. |
| 2. | | | | Разруб и обвалка туш баранины и свинины. |
| 3. | | | | Минимизация отходов при разделке мяса. |
| 4. | | | | Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов. |
| 5. | | | | Приготовление из мяса баранины, свинины для жарки крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов. |
| 6. | | | | Приготовление полуфабрикатов из мяса баранины, свинины для тушения крупнокусковых, мелкокусковых, порционных полуфабрикатов. |
| **Тема 1.3. Технология приготовления натуральной, котлетной массы.** | **Содержание** | | | | | 3 | 2 |
| 1. | | | | Приготовление натуральной рубки и полуфабрикатов из нее. |
| 2. | | | | Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. |
| **Тема 1.4. Технология обработки субпродуктов.** | **Содержание** | | | | | 1 | 2 |
| 1. | | | | Правила обработки субпродуктов. |
| 2. | | | | Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. |
| **Тема 1.5. Технология первичной обработки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из нее.** | **Содержание** | | | | | 4 | 2 |
| 1. | | | | Правила заправки домашней птицы. |
| 2. | | | | Технология снятия филе с домашней птицы (филетирование). |
| 3. | | | | Приготовление полуфабрикатов из филе домашней птицы. |
| 4. | | | | Технология приготовления котлетной, кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. |
|  | **1. Лабораторные занятия** | | | | | 1 |  |
|  | 1. | | | | Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины, субпродуктов и домашней птицы. |
|  | **Самостоятельная работа:** выполнение презентации | | | | | 4 |  |
|  | 1.  2. | | | | Механическая кулинарная обработка мяса  Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**  Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.Приготовление стейков различной степени прожарки.  Приготовление полуфабрикатов из мяса баранины и свинины для жарки крупнокусковых, порционных, мелкокусковых . Приготовление натуральной рубки и полуфабрикатов из нее. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | | | | | | 30 |  |
| **Раздел ПМ 2. Производство обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.** |  | | | | | **20** |  |
| **МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птиц** |  | | | | | **4** |  |
| **Тема 2.1. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса.** | **Содержание** | | | | | 3 | 2 |
| 1. | | | | Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для варки. |
| 2. | | | | Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жарки. |
| 3. | | | | Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для тушения. |
| **Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.** | **Содержание** | | | | | 1 | 2 |
| 1. | | | | Приготовление полуфабриката для блюда «Язык отварной». |
| 2. | | | | Приготовление полуфабриката для блюда «Печень жареная», «Печень по-строгановски». |
|  | **Самостоятельная работа:** выполнение практического задания | | | | | 4 |  |
|  | 1. | | | | Составить схему приготовления блюда «Котлеты по-киевски» |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**  Определение видов субпродуктов по внешним признакам.  Правила обработки субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них.  Определение видов мяса птицы и дичи по внешним признакам.  Правила заправки домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы . Технология приготовления котлетной кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | | | | | | 12 |  |
| **Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.** |  | | | | | **50** |  |
| **МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птиц** |  | | | | | **10** |  |
| **Тема 3.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.** | **Содержание:** | | | | | 1 | 2 |
| 1. | | | Работа со сборником рецептур. | |
| **Тема 3.2. Технология приготовления отварных мясных блюд.** | **Содержание:** | | | | | 1 | 2 |
| 1. | | Мясо отварное: говядина, баранина, свинина с гарниром. Оформление и подача. | | |
| 2. | | Приготовление отварной корейки, окорока, ветчины, сосисок, сарделек с гарниром, соусом. | | |
| **Тема 3.3. Технология приготовления жареных мясных блюд.** | **Содержание** | | | | | 2 | 2 |
| 1. | Приготовление жареных блюд крупным куском (ростбиф) с гарниром. Оформление и подача. | | | |
| 2. | Приготовление порционных блюд из говядины: бифштекс(по-гамбургски), филе – лангет, антрекот, стейков различной степени прожарки.Приготовление стейка из мраморной говядины. Оформление и подача. | | | |
| 3. | Приготовление жареных блюд порционным куском из баранины, свинины. Оформление и подача. | | | |
| 4. | Приготовление жареных панированных блюд: котлеты натуральные из баранины, свинины, ромштекс, шницель. Оформление и подача. | | | |
| 5. | Приготовление мяса жареного мелким куском: бефстроганов, поджарка. Оформление и подача. | | | |
| **Тема 3.4. Технология приготовления мясных тушеных блюд.** | **Содержание:** | | | | | 3 | 2 |
| 1. | | | | Приготовление мяса тушеного, шпигованного. Оформление и подача. |
| 2. | | | | Приготовление мяса духового, говядины в кисло-сладком соусе, жаркого по-домашнему, зраз отбивных. Оформление и подача. |
| 3. | | | | Приготовление гуляша, азу, рагу, плова. Оформление и подача. |
| **Тема 3.5. Технология приготовления запеченных мясных блюд.** | **Содержание** | | | | | 1 | 2 |
| 1. | | | | Приготовление картофельной запеканки с мясом, макаронника с мясом. Оформление и подача. |
| 2. | | | | Приготовление говядины запеченной под луковым соусом. Оформление и подача. |
| 3. | | | | Приготовление голубцов с мясным фаршем. Оформление и подача. |
| **Вариативная часть**  **Тема 3.5. Технология приготовления запеченных мясных блюд.** | 4.  5.  6.  7. | | | | Говядина фаршированная грибами.  Мясной штрудель в духовке.  Жаркое с грибами по-русски.  Печень с грибами, телячьи щечки в соусе. | 1 |  |
| **Тема 3.6. Технология приготовления блюд из субпродуктов.** | **Содержание** | | | | | 1 | 2 |
| 1. | | | | Приготовление блюд «Печень жареная с луком», «Печень по-строгановски». |
|  | **2. Лабораторные занятия** | | | | | 1 |  |
|  | 1. | | | | Приготовление простых блюд из мяса и мясопродуктов. |
|  | **Самостоятельная работа:** выполнение практическогозадания | | | | | 4 |  |
|  | 1. | | | | Составить схему приготовления блюда «Азу» |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**  Приготовление отварных мясных блюд (мясо, корейка, окорок, ветчина, сосиски, сардельки отварные, с гарниром, соусом.)  Приготовление и подача жареных блюд крупным куском (ростбиф) с гарниром и порционных блюд из говядины: бифштекс, лангет, антрекот.  Приготовление жареных блюд порционным куском из баранины, свинины .Панированных блюд: котлеты натуральные из баранины, свинины, ромштекс, шницель. Оформление и подача.  Приготовление и подача мяса жареного мелким куском: бефстроганов, поджарка, мяса тушеного, шпигованного.  Приготовление и подача мяса духового, говядины в кисло-сладком соусе, жаркого по-домашнему, зраз отбивных, гуляша, азу, рагу, плова  Приготовление и подача запеченных мясных блюд. | | | | | | 36 |  |
| **Раздел ПМ 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.** |  | | | | | **47** |  |
| **МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птиц** |  | | | | | **7** |  |
| **Тема 4.1. Технология приготовления жареных блюд из птицы.** | **Содержание** | | | | | 1 |  |
| 1. | Приготовление блюд из филе птицы. | | | | 2 |
| 2. | Приготовление блюд из котлетной кнельной массы птицы. | | | | 2 |
| 3. | Приготовление блюд из тушеной птицы. | | | | 2 |
| **Вариативная часть**  **Тема 4.1. Технология приготовления жареных блюд из птицы.** | 4.  5.  6. | Гусь, утка фаршированные.  Филе индейки, фаршированное яблоками, черносливом.  Жаркое из курицы по-русски. | | | | 1 |  |
|  |  | **Самостоятельная работа:** выполнение реферата | | | | 10 |  |
|  |  | 1. Приготовление блюд из тушеного и жареногомяса | | | |  |  |
| **Тема 4.2. Правила проведения бракеража, способы сервировки, оформления и подачи блюд.** | **Содержание** | | | | | 2 |  |
| 1. Правила проведения бракеража, оформление и подача блюд из мяса и домашней птицы. Требования к качеству, сроки реализации, правила хранения, способы сервировки при подаче блюд из мяса и домашней птицы. | | | | | 2 |
| **Тема 4.3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.** | **Содержание** | | | | | 2 |  |
| 1. | Оборудование, используемое при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы: электроплиты, электросковороды, жарочный шкаф, пароконвектомат, техника безопасности при работе на них. | | | | 2 |
| 2. | Инвентарь, инструмент и посуда. | | | | 2 |
|  | **3. Лабораторные занятия** | | | | | 2 |  |
|  | 1. Приготовление простых блюд из домашней птицы. | | | | |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  - проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;  - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;  - оценивать качество готовых блюд | | | | | | 30 |  |
| **Производственная практика**  **Виды работ**  Выполнение комплексных работ по теме: «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» | | | | | | 72 |
| **Всего** | | | | | | *246* |
| **Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного** | | | | | |  |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; производственных мастерских – «Учебный кулинарный цех»; лаборатории: «Товароведение продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

- количество посадочных мест для обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);

- комплект инструментов, приспособлений;

- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;

- коллекция рецептов кулинарных блюд

Технические средства обучения:

- мультимедиа. ( экран, персональный компьютер, мультимедийная установка)

- видео двойка

Оборудование лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места».

- тестомесильная машина;

- взбивальная машина;

- электроплиты;

- жарочный шкаф;

- холодильное оборудование;

- инвентарь, инструмент и посуда;

- производственные столы;

- производственные стеллажи;

- раковины для мойки посуды.

Оборудование лаборатории «Товароведение продовольственных товаров»

- электроплита;

- холодильное оборудование;

- инвентарь, инструмент и посуда;

- раковина для мойки посуды;

- производственные столы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся в условиях реального производства, рассредоточено или комплексно при организации рабочих мест оснащённых оборудованием, инвентарём, инструментами для выполнения технологических операций.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2011
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
4. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2011
5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
6. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2011
7. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011

Дополнительные источники:

Учебные пособия

1. Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2010
2. Мелеховская Л. П. Русская кухня – М., Изд-во «Эксмо», 2011
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2011
4. Шатун А. Г., Шатун О. Г. Повар – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011

Сборники

1. 1000 рецептов на скорую рук – М., Изд-во «ЭКСМО», 2009
2. Блюда на праздничном столе – М., Изд-во «ЭКСМО», 2009
3. Мясное меню – Челябинск, Изд-во «Аркаим-АСТ», 2009
4. Секреты русского застолья – М., Изд-во «Белый город», 2011
5. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2010

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество

Плакаты

1. «Горячий цех»
2. «Приготовление блюд из мяса»

Муляжи

1. Муляжи блюд из мяса, мясопродуктов и птицы.

Интернет – ресурсы:

[www.professional.ru](http://www.professional.ru)

[www.eda.ru](http://www.eda.ru)

[www.millionMenu.ru](http://www.millionMenu.ru)

[www.gmi.ru](http://www.gmi.ru)

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

# Обязательным условием допуска к производственному обучению по профессии «Повар, кондитер» в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках изучения дисциплин:

# - техническое оснащение и организация рабочего места,

- физиология питания с основами товароведения

- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

- экономические и правовые основы производственной деятельности

- калькуляция и учет

При самостоятельной работе по изучению вопросов по модулю «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» обучающимся оказываются консультации.

Учебная и производственная практика проходит рассредоточено или комплексно в условиях реального производства с организованными рабочими местами, укомплектованными необходимым оборудованием и инвентарем.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин – «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

# - мастера производственного обучения: наличие 5-6 квалификационного разряда, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  (освоенные профессиональные компетенции) | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | Выполнение технологической последовательности при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | - Лабораторно-практическая работа.  - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |
| Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | Выполнение технологической последовательности при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | - Тестирование. |
| Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. | Выполнение технологической последовательности при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов. | - Лабораторно-практическая работа  - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |
| Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | Выполнение технологической последовательности при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса домашней птицы. | - Лабораторно-практическая работа  - Тестирование. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| - активность, инициативность решения профессиональных задач; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; * наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; |
| - участие в конкурсах профессионального мастерства, студенческих конференциях, тематических мероприятиях и т.п.; | * наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий; * оценка портфолио работ и документов; |
| - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | * результативность самостоятельного осуществления деятельности, цели которой определены руководителем; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; |
| * результативность самостоятельного применения способов деятельности, определенных руководителем; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | * адекватность анализа рабочей ситуации; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * адекватность самоконтроля при выполнении деятельности; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * своевременность и целесообразность коррекции собственной деятельности; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * ответственное отношение к выполнению работы и ее результатам; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | * оперативность и самостоятельность в поиске информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * целесообразность выбора источников информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * определение основных положений, главной мысли содержания информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * эффективное выполнение профессиональных задач с использованием найденной информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | * самостоятельность и активность в применении ресурсов сети Интернет и электронных обучающих материалов для решения профессиональных задач; | * оценка решения ситуационных задач; |
| * правильность выбора и применения лицензионного программного обеспечения при оформлении документации, необходимой для осуществления профессиональной деятельности; | * оценка самостоятельно оформленной документации; |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | * эффективность выполнения своей роли в групповой деятельности; | * наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности; * оценка самоанализа своей роли в групповой деятельности; |
| * аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;   – соблюдение принципов профессиональной этики; | * наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности; * наблюдение и оценка в процессе учебной и производственной практики; |
| * соблюдение правил деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| * успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | * самостоятельность выбора военной специальности с учетом полученной профессии; | * анкетирование; |
| * аргументированность и полнота высказываемых суждений о необходимости исполнения воинской обязанности; | * наблюдение и оценка на занятиях по физической культуре и БЖ; |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

« ЧИТИНСКОЕ ТОРГОВО-КУЛИНАРНОЕ УЧИЛИЩЕ»

|  |
| --- |
| Утверждаю:  И.о.зам. директора по УПР ГПОУ «ЧТКУ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.М. Безъязыкова  «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |
|  |

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта ( далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер с учетом профессионального стандарта утвержденного 08.09. 2015 г №610 н рег.№ 557 и стандартов «World Skills»

Организация-разработчик:ГПОУ СПО «ЧТКУ»

Разработчики:

Князева Э.А. - преподаватель первой квалификационной категории\_

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Полникова Ю.В. старший мастер

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Норчеко М. С.- мастер производственного обучения

Лунегова В.В. – мастер производственого обучения

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рассмотрено на заседании МК

Протокол № \_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  186 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 187 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 188 |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 194 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 197 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и оформление холодных блюд и закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании 16675 Повара и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

подготовки гастрономических продуктов;

приготовленеия и оформления холодных блюд и закусок

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

оценивать качество холодных блюд и закусок;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

изменять ассортимент холодных блюд и закусок в зависимости от изменения спроса;

изготовлять холодные блюда и закуски по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;

комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий;

кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и кулинарных изделий

**знать:**

классификацию. пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов. используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

правила проведения бракеража;

правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

требования к качеству холодных блюд и закусок;

способы сервировки и оформления;

температуру подачи холодных блюд и закусок;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 95 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 95 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 13 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;

вариативная часть – 2 часа;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 36 часов

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 6.1 | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. |
| ПК 6.2 | Готовить и оформлять салаты. |
| ПК 6.3 | Готовить и оформлять простые холодные закуски. |
| ПК 6.4 | Готовить и оформлять простые холодные блюда. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

***Приготовление и оформление холодных блюд и закусок***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. Лабораторные занятия и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2.** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 6.1.** | Раздел ПМ 1. Производство приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. | **13** | **3** | - | **4** | **6** |  |
| **ПК 6.2.** | Раздел ПМ 2. Производство приготовления и оформления салатов. | **15** | **5** | 1 | **4** | **6** |  |
| **ПК 6.3.** | Раздел ПМ 3. Производство приготовления и оформления простых холодных закусок. | **14** | **2** | 1 | **-** | **12** |  |
| **ПК 6.4.** | Раздел ПМ 4. Производство приготовления и оформления простых холодных блюд. | **15** | **3** | 1 | **-** | **12** |  |
|  | **Вариативная часть** | *2* | 2 |  |  |  |  |
|  | Производственная практика | **36** |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***95*** | ***15*** | *3* | ***8*** | ***36*** | ***36*** |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 06)**

***Приготовление и оформление холодных блюд и закусок***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, Лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | | **Количество часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ 1.Производство приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.** |  | | | **13** |  |
| **МДК 06.01. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.** |  | | | **3** |
| **Тема 1.1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.** | **Содержание** | | | 1 |
| 1. | | Товароведная характеристика и ассортимент рыбы и рыбной гастрономии, требования к качеству. | 2 |
| 2. | | Товароведная характеристика и ассортимент мясной гастрономии. |
| 3. | | Способы минимизации отходов при обработке и нарезке продуктов. |
| 4. | | Значение холодных блюд в питании, общие принципы оформления, санитарные требования при приготовлении холодных блюд. |
| **Тема 1.2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок.** | **Содержание:** | | | 1 | 2 |
| 1. | | Виды основных продуктов и ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок. |
| 2. | | Общие принципы оформления блюд. |
| 3. | | Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок. |
| 4. | | Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения. |
| **Тема 1.3.Технология приготовления бутербродов, классификация, применение, подача.** | **Содержание** | | | 1 | 2 |
| 1.Приготовление сложных открытых бутербродов. Подача. | | |
| 2.Приготовление бутербродов закрытых (сэндвичей).Подача. | | |
| 3.Приготовление бутербродов закусочных (канапе, тапас с различными ингридиентами). Подача. | | |
|  | **Самостоятельная работа:** выполнение презентации | | | 4 |  |
|  | 1. Классификация и приготовление бутербродов. | | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**: Приготовление бутербродов и гамбургеров. Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичи). Приготовление закусочных бутербродов (канапе, тапас); горячих бутербродов. | | | | **6** |  |
| **Раздел ПМ 2.Производство приготовления и оформления салатов.** |  | | | **15** |  |
| **МДК 06.01. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.** |  | | | **5** |  |
| **Тема 2.1. Технология приготовления салатов из сырых и вареных овощей, винегретов. Подача.** | **Содержание** | | | 2 | 2 |
| 1.Приготовление салатов из сырых овощей: из огурцов, из помидоров, из белокачанной капусты, витаминный, из редиса, зеленого лука. Оформление и подача. | | |
| 2.Приготовление салатов из вареных овощей: картофельного с кальмарами или гребешками, «Столичного», винегрета овощного. Оформление и подача. | | |
| **Тема 2.2. Технология приготовления блюд и закусок из сельди. Рыбной гастрономии.** | **Содержание** | | | 2 | 2 |
| 1.Приготовление рыбных закусок из лосося, семги, кеты. Оформление и подача. | | |
| 2.Приготовление закусок из рыбных пресервов: шпроты, сардины, салака с луком и маслом. Оформление и подача. | | |
| 3.Приготовление сельди с гарниром. Оформление и подача. | | |
| **1. Лабораторное занятие** | | | 1 |  |
| 1. Приготовление бутербродов, салатов из сырых и вареных овощей, винегретов, блюд и закусок из сельди, рыбной гастрономии. | | |
|  | **Самостоятельная работа:** выполнение сообщения | | | 4 |  |
|  | 1. Приготовление холодных блюд и закусок  2. Приготовление банкетных блюд и закусок | | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:** Приготовление и оформление салатов, винегретов, рыбных закусок, рулета из мяса домашней птицы, требования к качеству. | | | | 6 |  |
| **Раздел ПМ 3.Производство приготовления и оформления простых холодных закусок.** |  | | | **14** |  |
| **МДК 06.01. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.** |  | | | **2** |  |
| **Тема 3.1. Технология приготовления блюд и закусок из отварной, жареной рыбы, оформление, подача.** | **Содержание** | | | 1 | 2 |
| 1.Приготовление блюд из отварной рыбы: рыба отварная с гарниром и хреном, рыба заливная с гарниром. Оформление и подача. | | |
| 2.Приготовление рыбы жареной под маринадом, крабы или креветки под майонезом. Оформление и подача. | | |
|  | **2. Лабораторное занятие**  1. Приготовление простых холодных закусок. | | | 1 |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:** Приготовление блюд из отварной рыбы. Приготовление рыбы жареной под маринадом, крабы или креветки под майонезом. | | | | **12** |  |
| **Раздел ПМ 4.Производство приготовления и оформления простых холодных блюд.** |  | | | **15** |  |
| **МДК 06.01. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.** |  | | | **3** |  |
| **Тема 4.1. Технология приготовления простых холодных блюд.** | **Содержание** | | | 1 | 2 |
| 1. | Технология приготовления холодных блюд из яиц и овощей. | |
| 2. | Технология приготовления закусок из мяса, домашней птицы и мясной гастрономии. | |
| **Вариативная часть**  **Тема 4.1. Технология приготовления простых холодных блюд** | 1.  2.3.  4.  5. | Салат - коктейль.  Салат «Греческий», «Цезарь», «Нисуаз»  Рулет из курицы со свининой и черносливом.  Закуска «Рулет из птицы»  Приготовление паштета из печени. | | 2 |  |
| **Тема 4.2. Правила хранения. Способы сервировки при подаче холодных блюд и закусок.**  **Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и правила их безопасного использования.** | **Содержание** | | | 1 | 2 |
| 1. | Правила проведения бракеража, оформление и подача холодных блюд и закусок.Требования к качеству, сроки реализации, правила хранения, способы сервировки при подаче холодных блюд и закусок | |
| 2. | Оборудование, используемое при приготовлении сладких блюд и соусов электроплиты, жарочный шкаф, кофеварка, кипятильники, холодильное оборудование, техника безопасности при работе на них. Инвентарь, инструмент и посуда. | |
|  | **3. Лабораторное занятие**  1. Технология простых холодных блюд. | | | 1 |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:** Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.  - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;  - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;  - оценивать качество холодных блюд и закусок;  - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима. | | | | **12** |  |
| **Производственная практика**  **Виды работ**  Выполнение комплексных работ по теме: «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» | | | | 36 |
| **Всего** | | | | **95** |
| **Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного** | | | |  |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; производственных мастерских – «Учебный кулинарный цех»; лаборатории: «Товароведение продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

- количество посадочных мест для обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);

- комплект инструментов, приспособлений;

- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;

- коллекция рецептов кулинарных блюд

Технические средства обучения:

- мультимедиа. ( экран, персональный компьютер, мультимедийная установка)

- видео двойка

Оборудование лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места».

- тестомесильная машина;

- взбивальная машина;

- электроплиты;

- жарочный шкаф;

- холодильное оборудование;

- инвентарь, инструмент и посуда;

- производственные столы;

- производственные стеллажи;

- раковины для мойки посуды.

Оборудование лаборатории «Товароведение продовольственных товаров»

- электроплита;

- холодильное оборудование;

- инвентарь, инструмент и посуда;

- раковина для мойки посуды;

- производственные столы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся в условиях реального производства, рассредоточено или комплексно при организации рабочих мест оснащённых оборудованием, инвентарём, инструментами для выполнения технологических операций.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2011
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
4. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2011
5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
6. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2011
7. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011

Дополнительные источники:

Учебные пособия

1. Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011
2. Мелеховская Л. П. Русская кухня – М., Изд-во «Эксмо», 2011
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2011
4. Шатун А. Г., Шатун О. Г. Повар – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011

Сборники

1. 1000 рецептов на скорую рук – М., Изд-во «ЭКСМО», 2009
2. Блюда на праздничном столе – М., Изд-во «ЭКСМО», 2009
3. Мясное меню – Челябинск, Изд-во «Аркаим-АСТ», 2009
4. Секреты русского застолья – М., Изд-во «Белый город», 2011
5. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2010

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество

Плакаты

1. Холодные блюда и закуски

Интернет – ресурсы:

[www.professional.ru](http://www.professional.ru)

[www.eda.ru](http://www.eda.ru)

[www.millionMenu.ru](http://www.millionMenu.ru)

[www.gmi.ru](http://www.gmi.ru)

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

# Обязательным условием допуска к производственному обучению по профессии «Повар, кондитер» в рамках профессионального модуля «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках изучения дисциплин:

# - техническое оснащение и организация рабочего места,

- физиология питания с основами товароведения

- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

- экономические и правовые основы производственной деятельности

- калькуляция и учет

При самостоятельной работе по изучению вопросов по модулю «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» обучающимся оказываются консультации.

Учебная и производственная практика проходит рассредоточено или комплексно в условиях реального производства с организованными рабочими местами, укомплектованными необходимым оборудованием и инвентарем.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок».

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин – «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

- мастера производственного обучения: наличие 5-6 квалификационного разряда, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  (освоенные профессиональные компетенции) | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы**  **контроля и оценки** |
| Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. | Выполнение технологической последовательности при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями. | - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |
| Готовить и оформлять салаты. | Выполнение технологической последовательности при приготовлении и оформлении салатов. | - Лабораторно-практическая работа по приготовлению и оформлению и подаче блюд из овощей и плодов.  - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |
| Готовить и оформлять простые холодные закуски. | Выполнение технологической последовательности при приготовлении и оформлении простых холодных закусок. | - Лабораторно-практическая работа по приготовлению и оформлению и подаче блюд из овощей и плодов.  - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |
| Готовить и оформлять простые холодные блюда. | Выполнение технологической последовательности при приготовлении и оформлении простых холодных блюд. | - Лабораторно-практическая работа по приготовлению и оформлению и подаче блюд из овощей и плодов.  - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| - активность, инициативность решения профессиональных задач; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; * наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; |
| - участие в конкурсах профессионального мастерства, студенческих конференциях, тематических мероприятиях и т.п.; | * наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий; * оценка портфолио работ и документов; |
| - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | * результативность самостоятельного осуществления деятельности, цели которой определены руководителем; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; |
| * результативность самостоятельного применения способов деятельности, определенных руководителем;   200 | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | * адекватность анализа рабочей ситуации; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * адекватность самоконтроля при выполнении деятельности; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * своевременность и целесообразность коррекции собственной деятельности; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * ответственное отношение к выполнению работы и ее результатам; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | * оперативность и самостоятельность в поиске информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * целесообразность выбора источников информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * определение основных положений, главной мысли содержания информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * эффективное выполнение профессиональных задач с использованием найденной информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | * самостоятельность и активность в применении ресурсов сети Интернет и электронных обучающих материалов для решения профессиональных задач; | * оценка решения ситуационных задач; |
| * правильность выбора и применения лицензионного программного обеспечения при оформлении документации, необходимой для осуществления профессиональной деятельности; | * оценка самостоятельно оформленной документации; |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | * эффективность выполнения своей роли в групповой деятельности; | * наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности; * оценка самоанализа своей роли в групповой деятельности; |
| * аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;   – соблюдение принципов профессиональной этики; | * наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности; * наблюдение и оценка в процессе учебной и производственной практики; |
| * соблюдение правил деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| * успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | * самостоятельность выбора военной специальности с учетом полученной профессии; | * анкетирование; |
| * аргументированность и полнота высказываемых суждений о необходимости исполнения воинской обязанности; | * наблюдение и оценка на занятиях по физической культуре и БЖ; |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

« ЧИТИНСКОЕ ТОРГОВО-КУЛИНАРНОЕ УЧИЛИЩЕ»

|  |
| --- |
| Утверждаю:  И. о. зам. директора по УПР СПО  ГПОУ «ЧТКУ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.М. Безъязыкова «\_\_\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_ г. |
|  |

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта ( далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер с учетом профессионального стандарта утвержденного 08.09.2015 г № 610н рег. № 557 и стандартов «World Skills»

Организация-разработчик:\_\_ГПОУ СПО «ЧТКУ»

Разработчики:

Князева Э.А. - преподаватель первой квалификационной категории\_

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Полникова Ю.В. старший мастер

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Норченко М.С.- мастер производственного обучения

Лунегова В. В. – мастер производственого обучения

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рассмотрено на заседании МК

Протокол № \_\_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  204 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 205 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 206 |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 211 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 213 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление сладких блюд и напитков**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление сладких блюд и напиткови соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании 16675 Повара и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

приготовления сладких блюд и напитков;

приготовления напитков

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

оценивать качество готовых блюд;

изменять ассортимент сладких блюд в зависимости от изменения спроса;

изготовлять блюда и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;

комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий;

кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и кулинарных изделий

**знать:**

классификациюи ассортимент , пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления,

правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

требования к качеству сладких блюд и напитков;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 87 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 87 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 8 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 5 часов;

вариативная часть – 2 часа;

учебной практики –36 часов;

производственной практики – 36 часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление сладких блюд и напитков** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК7.1. | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| ПК7.2. | Готовить простые горячие напитки. |
| ПК7.3. | Готовить и оформлять простые холодные напитки. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

***Приготовление сладких блюд и напитков***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. Лабораторные занятия и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 7.1.** | Раздел ПМ 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. | 22 | **4** | 1 | **-** | **18** |  |
| **ПК 7.2.** | Раздел ПМ 2. Приготовление простых горячих напитков. | 14 | **3** | 1 | **5** | **6** |  |
| **ПК 7.3.** | Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых холодных напитков. | 13 | **1** | - | **-** | **12** |  |
|  | Вариативная часть | 2 | **2** |  | **-** |  |  |
|  | Производственная практика | 36 |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***87*** | ***10*** | *2* | ***5*** | ***36*** | **36** |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 07)**

***приготовление сладких блюд и напитков***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, Лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | | | **Количество часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.** |  | | | | 22 |  |
| **МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков** |  | | | | 4 |
| **Тема 1.1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков. Последователь выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков.** | **Содержание** | | | | 1 |
| 1. | | Товароведная характеристика и ассортимент различных фруктов, ягод, сухофруктов, желирующих веществ, крахмала .Требования к качеству. | | 2 |
| 2. | | Технология приготовления фруктов и ягод в натуральном виде, оформление и подача. | |
| **Тема 1.2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков.**  **Технология приготовления киселей, желе, компотов из свежих и сушеных, консервированных фруктов.** | **Содержание** | | | | 1 | 2 |
| 1. | Виды основных продуктов и ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков. | | |
| 2. | Общие принципы оформления блюд. | | |
| 3. | Приготовление киселей из свежих ягод, кисель молочный, абрикосовый; желе: яблочное, многослойное, из плодов и ягод свежих, молочный, оформление и подача. | | |
| 4. | Приготовление компотов из свежих плодов или ягод, компот из сухих фруктов или ягод. | | |
| **Вариативная часть**  **Тема 1.2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков.**  **Технология приготовления киселей, желе, компотов из свежих и сушеных, консервированных фруктов.** | 1.  2.  3.  4. | Приготовление панна котты.  Салат фруктовый со сметанным соусом.  Приготовление тирамису.  Крем «Ванильный» | | | 2 |  |
| **Тема 1.3 Технология приготовления муссов, самбуков.** | **Содержание** | | | | 1 | 2 |
| 1. | Приготовление муссов: клюквенный, яблочный; самбуков: абрикосовый, из йогурта и творожной массы, крем каталонский. | | |
| 2. | Приготовление яблок в тесте, шарлотки «Яблочной». | | |
| **1. Лабораторное занятие**  Приготовление киселей, желе, муссов, самбуков, оформление и подача. | | | | 1 |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:** Подготовка натуральных свежих фруктов и ягод.  Приготовление и подача желе , мусса,самбука и каталонского крема | | | | | 18 |  |
| **Раздел ПМ 2. Приготовление простых горячих напитков.** |  | | | | **14** |  |
| **МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков** |  | | | | **3** |  |
| **Тема 2.1. Технология приготовления горячих напитков.** | **Содержание** | | | | 1 | 2 |
| 1. | | Приготовление, правила заварки, чая, кофе: черный, по-восточному на  молоке. Оформление и подача. | |
| 2. | | Приготовление какао, шоколада. Оформление и подача. | |
| **Тема 2.2. Технология приготовления горячих напитков с добавлением алкоголя.**  **Правила проведения бракеража. Оформление и подача сладких блюд и напитков. Требования к качеству. Сроки реализации.** | **Содержание** | | | | 1 | 2 |
| 1. | | Приготовление грога, глинтвейна. Оформление и подача. | |
| **2. Лабораторное занятие**  1. Приготовление горячих напитков. | | | | 1 |  |
|  | **Самостоятельная работа:** выполнение презентации | | | | 5 |  |
|  | 1. Приготовление сладких блюд и напитков | | | |
| **Учебная практика**  **Виды работ:** Приготовление и оформление горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада, грога, глинтвейна. | | | | | 6 |  |
| **Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых холодных напитков.** |  | | | | **13** |  |
| **МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков** |  | | | | **1** |  |
| **Тема 3.1. Технология приготовления коктейлей. Правила хранения. Способы сервировки при подаче сладких блюд и напитков. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря** | **Содержание** | | | | 1 | 2 |
| 1. | | | Технология приготовления молочных коктейлей. |
| 2. | | | Правила проведения бракеража, оформление и подача сладких блюд и соусов. Требования к качеству, сроки реализации, правила хранения, способы сервировки при подаче сладких блюд и соусов |
| 3. | | | Оборудование, используемое при приготовлении сладких блюд и соусов электроплиты, жарочный шкаф, кофеварка, кипятильники, холодильное оборудование, техника безопасности при работе на них. |
| 4. | | | Инвентарь, инструмент и посуда. |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;  - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;  - оценивать качество готовых блюд. | | | | | 12 |
| **Производственная практика**  **Виды работ**  Выполнение комплексных работ по теме «Приготовление сладких блюд и напитков» | | | | | 36 |
| **Всего** | | | | | ***87*** |
| **Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного** | | | | |  |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; производственных мастерских – «Учебный кулинарный цех»; лаборатории: «Товароведение продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

- количество посадочных мест для обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);

- комплект инструментов, приспособлений;

- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;

- коллекция рецептов кулинарных блюд

Технические средства обучения:

- мультимедиа. ( экран, персональный компьютер, мультимедийная установка)

- видео двойка

Оборудование лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места».

- тестомесильная машина;

- взбивальная машина;

- электроплиты;

- жарочный шкаф;

- холодильное оборудование;

- инвентарь, инструмент и посуда;

- производственные столы;

- производственные стеллажи;

- раковины для мойки посуды.

Оборудование лаборатории «Товароведение продовольственных товаров»

- электроплита;

- холодильное оборудование;

- инвентарь, инструмент и посуда;

- раковина для мойки посуды;

- производственные столы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся в условиях реального производства, рассредоточено или комплексно при организации рабочих мест оснащённых оборудованием, инвентарём, инструментами для выполнения технологических операций.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2011
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
4. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2011
5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
6. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2011
7. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011

Дополнительные источники:

Учебные пособия

1. Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011
2. Мелеховская Л. П. Русская кухня – М., Изд-во «Эксмо», 2011
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2011
4. Шатун А. Г., Шатун О. Г. Повар – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011

Сборники

1. 1000 рецептов на скорую рук – М., Изд-во «ЭКСМО», 2009
2. Блюда на праздничном столе – М., Изд-во «ЭКСМО», 2009
3. Мясное меню – Челябинск, Изд-во «Аркаим-АСТ», 2009
4. Секреты русского застолья – М., Изд-во «Белый город», 2011
5. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2010

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество

Интернет – ресурсы:

[www.professional.ru](http://www.professional.ru)

[www.eda.ru](http://www.eda.ru)

[www.millionMenu.ru](http://www.millionMenu.ru)

[www.gmi.ru](http://www.gmi.ru)

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

# Обязательным условием допуска к производственному обучению по профессии «Повар, кондитер» в рамках профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках изучения дисциплин:

# - техническое оснащение и организация рабочего места,

- физиология питания с основами товароведения

- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

- экономические и правовые основы производственной деятельности

- калькуляция и учет

При самостоятельной работе по изучению вопросов по модулю «Приготовление сладких блюд и напитков» обучающимся оказываются консультации.

Учебная и производственная практика проходит рассредоточено или комплексно в условиях реального производства с организованными рабочими местами, укомплектованными необходимым оборудованием и инвентарем.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление сладких блюд и напитков».

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин – «Приготовление сладких блюд и напитков»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

- мастера производственного обучения: наличие 5-6 квалификационного разряда, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  (освоенные профессиональные компетенции) | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда | Выполнение подготовки продуктов для приготовления холодных, горячих сладких блюд.  Выполнение технологической последовательности при приготовление холодных, горячих сладких блюд. | - Тестирование. |
| Готовить простые горячие напитки | Выполнение технологической последовательности приготовления горячих напитков. | - Лабораторно-практическая работа по приготовлению и оформлению и подаче простых супов.  - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |
| Готовить и оформлять простые холодные напитки. | Выполнение технологической последовательности приготовления простых холодных напитков. | - Лабораторно-практическая работа по приготовлению и оформлению и подаче блюд из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.  - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| - активность, инициативность решения профессиональных задач; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; * наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; |
| - участие в конкурсах профессионального мастерства, студенческих конференциях, тематических мероприятиях и т.п.; | * наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий; * оценка портфолио работ и документов; |
| - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | * результативность самостоятельного осуществления деятельности, цели которой определены руководителем; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; |
| * результативность самостоятельного применения способов деятельности, определенных руководителем; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | * адекватность анализа рабочей ситуации; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * адекватность самоконтроля при выполнении деятельности; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * своевременность и целесообразность коррекции собственной деятельности; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * ответственное отношение к выполнению работы и ее результатам; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | * оперативность и самостоятельность в поиске информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * целесообразность выбора источников информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * определение основных положений, главной мысли содержания информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * эффективное выполнение профессиональных задач с использованием найденной информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | * самостоятельность и активность в применении ресурсов сети Интернет и электронных обучающих материалов для решения профессиональных задач; | * оценка решения ситуационных задач; |
| * правильность выбора и применения лицензионного программного обеспечения при оформлении документации, необходимой для осуществления профессиональной деятельности; | * оценка самостоятельно оформленной документации; |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | * эффективность выполнения своей роли в групповой деятельности; | * наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности; * оценка самоанализа своей роли в групповой деятельности; |
| * аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;   – соблюдение принципов профессиональной этики; | * наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности; * наблюдение и оценка в процессе учебной и производственной практики; |
| * соблюдение правил деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| * успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | * самостоятельность выбора военной специальности с учетом полученной профессии; | * анкетирование; |
| * аргументированность и полнота высказываемых суждений о необходимости исполнения воинской обязанности; | * наблюдение и оценка на занятиях по физической культуре и БЖ; |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ

И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЧИТИНСКОЕ ТОРГОВО-КУЛИНАРНОЕ УЧИЛИЩЕ»

|  |
| --- |
| Утверждаю:  И.о.Зам. директора по УПР ГПОУ «ЧТКУ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.М.Безъязыкова  «\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_\_ г. |
|  |

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.01.17 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: ГОУ «ГПОУ «ЧТКУ»»

Разработчики:

Емельянова Т. В. преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотренно на заседании МК

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  220 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 221 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 222 |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 237 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 240 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является элементом основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО в соответствии с ФГОС по профессии Повар, кондитер 19.01.17 Повар, кондитер (базовой и углубленной подготовки)в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление хлебобулочных

мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные, кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий ;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

оценивать качество готовых изделий.

**знать:**

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила безопасного использования и виды необходимого оборудования и производственного инвентаря;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила проведения бракеража;

правила хранения и требования к качеству хлебобулочных и кондитерских изделий.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего **738** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **180** часа;

самостоятельной работы обучающегося –**90** часов;

учебной практики -**288**

производственной практики – **180** часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 8.1 | Готовить и оформлять основные и простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия. |
| ПК 8.2. | Готовить и оформлять основные мучные, кондитерские изделия. |
| ПК 8.3. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 8.4. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 8.5. | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК 8.6. | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА И содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

***Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | | | **в т.ч. Лабораторные занятия и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | | | **5** | **6** | | **7** | ***8*** |
| **ПК 8.1.** | **Раздел ПМ 1.** Производство подготовки и оформления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | **54** | **22** | | | 2 | **10** | | **12** |  |
| **ПК 8.2** | **Раздел ПМ 2.** Производство подготовки и оформления основных мучных, кондитерских изделий. | **208** | **69** | | | 12 | **25** | | 114 |  |
| **ПК 8.3** | **Раздел ПМ 3.** Производство подготовки и оформления печенья, пряников, коврижек. | **51** | **19** | | | 6 | **20** | | **12** |  |
| **ПК 8.4** | **Раздел ПМ 4**. Производство, использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. | **55** | **10** | | | 3 | **15** | | **30** |  |
| **ПК 8.5** | **Раздел ПМ 5.** Производство подготовки и оформления отечественных классических тортов и пирожных. | **120** | **24** | | | 3 | **-** | | **96** |  |
| **ПК 8.6** | **Раздел ПМ 6.** Производство подготовки и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. | **48** | **10** | | | 4 | **14** | | **24** |  |
|  | **Вариативная часть** | **32** | **26** | - | | | 6 | |  | ***-*** |
| **ППроизводственная практика** | **180** |  |  | | |  | |  |  |
|  | ***Всего:*** | **738** | **180** | | **30** | | **90** | **288** | | **180** |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 01)**

***Приготовление ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, Лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | | | | | **Количество часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | | | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ. 1. Производство и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.** |  | | | | | | **54** | 2 |
| **МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |  | | | | | | **22** |  |
| **Тема 1.1. Ассортимент**, **пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба.** | **Содержание** | | | | | |  |  |
| 1. | | | Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба | | | 1 | 2 |
| **Тема 1.2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочные изделий и хлеба.** | **Содержание** | | | | | |  |  |
| 1. | | | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий. | | | 1 | 2 |
| 2. | | | Мука, крахмал при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий. | | | 1 | 2 |
| 3. | | | Сахар, яйца, яичные продукты, молоко, молочных продуктов, жиры при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий. | | | 2 | 2  2 |
| 4. | | | Разрыхлители, желирующие вещества при приготовлении кондитерских изделий | | | 1 |
| 5. | | | Улучшители хлебобулочных изделий и хлеба | | | 1 | 2 |
| **Тема 1.3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба** | **Содержание** | | | | | |  |  |
| 1 | | | Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба | | | 1 | 2 |
| 2 | | | Замес дрожжевого теста (опарным, безопарным способом) | | | 1 | 2 |
| 3 | | | Процессы, происходящие при замесе, брожении и выпекании. | | | 1 | 2 |
| 4 | | | Приготовление хлеба в ассортименте | | | 3 | 2 |
| **Тема 1.4.Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий и хлеба.** | **Содержание** | | | | | |  |  |
| 1. | | | Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий и хлеба. | | | 1 | 2 |
| **Тема 1.5. Оборудование и производственный инвентарь при производстве хлебобулочных изделий и хлеба** | **Содержание** | | | | | |  |  |
| 1. | | | Принципы организации кондитерского производства | | | 1 | 2 |
| 2. | | | Машины для подготовки кондитерского сырья | | | 1 | 2 |
| 3. | | | Машины для приготовления и обработки теста | | | 1 | 2 |
| 4. | | | Аппараты для жарки | | | 1 | 2 |
| 5. | | | Хлебопекарные печи | | | 1 | 2 |
| **Тема 1.6 Правила безопасного использования технологического оборудования производственного инвентаря при производстве хлебобулочных изделий и хлеба.** | **Содержание** | | | | | |  |  |
| 1 | | | Правила техники безопасности при эксплуатации оборудования и инвентаря. | | | 1 | 2 |
| **1. Лабораторное занятие** | | | | | |  |  |
| 1. | | | | Определение клейковины и влажности муки, определение доброкачественности яиц, определение качества дрожжей. | | 2 |  |
| **Самостоятельная работа:**  выполнение рефератов, работа с Интернет- ресурсами, книгой, конспектом, презентации, устное сообщение. | | | | | | **10** |  |
| 1. | | | | Влияние сырья на замес теста. | |  |  |
| 2. | | | | Характеристика и применение орех, фруктов и ягод при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. | |  |  |
| 3.  4.  5. | | | | История возникновения кондитерских изделий  Пирожки по старинным рецептам  Хлебопекарные печи при производстве хлеба | |  |  |
| 6. | | | | Решение задач на определение упёка, припёка, выхода кондитерских изделий. | |  |  |
| 7. | | | | Определение клейковины и влажности муки, определение доброкачественности яиц, определение качества дрожжей. | |  |  |
| 8. | | | | Замес дрожжевого теста безопарным способом и приготовление изделий из него. | |  |  |
| **Учебная практика** | Виды работ:  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  пОУДирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных изделий;  - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным изделиям;  -замешивать дрожжевое тесто безопарным способом;  - готовить хлеб в ассортименте;  - замешивать дрожжевое опарное тесто и изделия из него;  - оценивать качество готовых изделий. | | | | | | 12 |  |
| **Раздел ПМ. 2 Производство и оформление мучных, кондитерских изделий**  **МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |  | | | | | | **208**  **69** |  |
| **Тема 2.1.Ассортимент, пищевая ценность, требование к качеству мучных кондитерских изделий** | **Содержание** | | | | | |  |  |
| 1. | Ассортимент, пищевая ценность, требование к качеству мучных кондитерских изделий | | | | | 1 | 2 |
| **Тема 2.2. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных и кондитерских изделий.** | **Содержание** | | | | | |  |  |
| 1. | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении мучных кондитерских изделий. | | | | | 1 | 2 |
| 2. | Ароматические, вкусовые вещества, красители при приготовлении мучных кондитерских изделий | | | | | 4 | 2 |
| 3. | Разрыхлители при приготовлении мучных кондитерских изделий | | | | | 1 | 2 |
| 4. | Орехи, желирующие вещества при приготовлении мучных, кондитерских изделий. | | | | | 1 | 2 |
| **Тема 2.3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мучных и кондитерский изделий** | **Содержание** | | | | | |  |  |
| 1. | | | | | Приготовление фаршей | 3 | 2 |
| 2. | | | | | Приготовление булочек в ассортименте | 3 | 2 |
| 3. | | | | | Приготовление сдобы в ассортименте | 1 | 2 |
| 4. | | | | | Приготовление ватрушек, пирожков печёных в ассортименте. | 1 | 2 |
| 5. | | | | | Приготовление шанег сибирских, пышек сибирских. | 1 | 2 |
| 6. | | | | | Приготовление пирогов. | 1 | 2 |
| 7. | | | | | Приготовление расстегаев, рулетов. | 2 | 2 |
| 8. | | | | | Приготовление кулебяки с различными фаршами. | 1 | 2 |
| 9. | | | | | Приготовление пиццы. | 1 | 2 |
| 10. | | | | | Приготовление блинов, оладий. | 1 | 2 |
| 11. | | | | | Приготовление изделий обжаренных во фритюре. | 2 | 2 |
| 12. | | | | | Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него. | 3 | 2 |
| **2.** **Лабораторное занятие**  Приготовление дрожжевого теста хлеба и хлебобулочных изделий . | | | | | | 6 | 3 |
| 13. | | | | | Приготовление мучных и кондитерских изделий (бездрожжевое тесто). | 1 | 2 |
| 14. | | | | | Приготовление теста для блинчатого теста и изделий из него. | 2 | 2 |
| 15. | | | | | Приготовление вафельного теста и изделий из него. | 2 | 2 |
| 16. | | | | | Приготовление бисквитного теста и изделий из него. | 4 | 2 |
| 17. | | | | | Приготовление заварного теста и изделий из него. | 2 | 2 |
| 18. | | | | | Приготовление слоёного теста и изделий из него. | 3 | 2 |
| 19. | | | | | Приготовление воздушного теста и изделий из него. | 2 | 2 |
| 20. | | | | | Приготовление миндального теста и изделий из него. | 1 | 2 |
| **Тема 2.4 Способы отделки и варианты оформления мучных и кондитерских изделий.** | **Содержание** | | | | | |  |  |
| 1. | | | | | Приготовление сиропов для отделки и оформления мучных и кондитерских изделий. | 1 | 2 |
| 2. | | | | | Приготовление помады для отделки и оформления мучных и кондитерских изделий. | 1 | 2 |
| 3. | | | | | Приготовление кремов для отделки и оформления мучных и кондитерских изделий. | 3 | 2 |
| 4. | | | | | Способы отделки и варианты оформления мучных и кондитерских изделий. | 1 | 2 |
| **Тема 2.5. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря при производстве мучных и кондитерских изделий.** | **Содержание** | | | | | |  |  |
| 1. | | | | | Машины для обработки мяса и рыбы. | 3 | 2 |
| 2. | | | | | Варочно-жарочное оборудование. | 1 | 2 |
| 3. | | | | | Холодильное оборудование. | 1 | 2 |
| **Тема 2.6. Правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря мучных и кондитерских изделий.** | **Содержание** | | | | | |  |  |
| 1. | | | | | Правила техники безопасности при эксплуатации производственного оборудования и инвентаря | 1 | 2 |
| **3. Лабораторное занятие** | | | | | | 6 |  |
| 1. | | | | | Бездрожжевое тесто и изделия из него. |
| **Самостоятельная работа:**  выполнение рефератов, работа с Интернет-ресурсами, книгой, конспектом, презентации, устное сообщение. | | | | | | **25** |  |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6. | | | | | Овощи, фрукты и крупы ,используемые для приготовления мучных и кондитерских изделий.  Цедра, цукаты, повидло, фруктовая начинка при приготовлении мучных и кондитерских изделий.  Формы сдобы  Кулебяка – праздничный пирог.  Пицца  Приготовление блинчатого теста, и изделий из него. |
| **Учебная практика** | **Виды работ:**  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  подбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий;  - определять их соответствие технологическим требованиям к простым мучным и кондитерским изделиям;  - использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий;  - готовить булочки, сдобу в ассортименте;  - готовить ватрушки, пирожки, пиццу, кулебяки, пироги, расстегаи;  - готовить блины, оладьи;  - готовить изделия , обжаренные во фритюре;  - готовить изделия из бездрожжевого теста в ассортименте;  - оценивать качество готовых изделий. | | | | | | 114 |  |
| **Раздел ПМ 3**  **Производство и оформление печенья, пряников, коврижек.** |  | | | | | | **51** |  |
| **МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** |  | | | | | | **19** |  |
| **Тема3.1.**  **Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении печенья, пряников, коврижек.**  **Учебная практика** | **Содержание** | | | | | |  |  |
| 1. | Приготовление песочного теста и изделий из него | | | | | 7 | 2 |
| 2. | Приготовление пряничного теста для пряников, пряники | | | | | 4 | 2 |
| 3. | Приготовление пряничного теста для коврижек, коврижки | | | | | 2 | 2 |
| **4. Лабораторное занятие** | | | | | | 6 |  |
| 1. | Приготовление песочного, пряничного теста и изделий из него. | | | | |
| **Самостоятельная работа:** выполнение рефератов, работа с Интернет-ресурсами, презентации, устное сообщение, работа с книгой. | | | | | | **20** |  |
| 1 История возникновения пряничного теста  2. Ассортимент и приготовление выемного печенья  3. Приготовление песочного теста (русского, французского)  4. Пряности для пряников  5. пироги из песочного теста  6. Приготовление тиражного сахара для отделки поверхности пряников и коврижек. | | | | | | 12 |  |
| **Виды работ:**  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  пОУДирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий;  - определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям;  - готовить песочное, пряничное тесто и изделия из него;  - оценивать качество готовых изделий. | | | | | |
|  |  |
| **Раздел ПМ 4 Производство, использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов** |  | | | | | | **55** |  |
| **МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |  | | | | | | **10** |  |
| **Тема 4.1.**  **Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. Использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.**  **Учебная практика** | **Содержание** | | | | | |  |  |
| 1. | Приготовление украшений из крема. | | | | | 1 | 2 |
| 2. | Приготовление и украшение из посыпок. | | | | | 1 | 2 |
| 3. | Приготовление мастик и украшение из нее. | | | | | 1 | 2 |
| 4. | Приготовление марципана и украшение из него. | | | | | 1 | 2 |
| 5. | Приготовление глазури и украшения из него. | | | | | 1 | 2 |
| 6. | Приготовление украшений из шоколада. | | | | | 1 | 2 |
|  | Приготовление желе и украшения из него. | | | | | 1 |  |
| **5. Лабораторные занятия** | | | | | | 3 |  |
| 1. | Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов. | | | | |
| **Самостоятельная работа:**  выполнение рефератов, презентаций, устных сообщений, работа с Интернет-ресурсами, книгой. | | | | | | **15**  30 |  |
| 1.  2.  3.  4.  5 | История получения шоколада.  Составление схем приготовления марципана.  Использование фруктовых рисовальных масс в оформлении пирожных и тортов.  Использование кремов в оформлении пирожных и тортов.  Изготовление трафаретов для оформления тортов при использовании посыпок. | | | | |
| **Виды работ:**  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  пОУДирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий;  - определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям;  - готовить марципан, глазури, мастики, желе и украшение из них;  - готовить украшение из шоколада. крема, посыпок;  - оценивать качество готовых изделий. | | | | | |
| **Раздел ПМ 5 Производство и оформление отечественных классических тортов и пирожных.** |  | | | | | | **120** |  |
| **МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** |  | | | | | | **24** |  |
| **Тема 5.1.**  **Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных.**  **Учебная практика** | **Содержание** | | | | | |  |  |
| 1. | | | | | Приготовление и оформление бисквитных тортов. | 2 | 2 |
| 2. | | | | | Приготовление и оформление песочных тортов. | 2 | 2 |
| 3. | | | | | Приготовление и оформление слоёных тортов. | 2 | 2 |
| 4. | | | | | Приготовление и оформление белковых тортов. | 2 | 2 |
| 5. | | | | | Приготовление и оформление миндальных тортов. | 2 | 2 |
| 6. | | | | | Приготовление и оформление бисквитных пирожных. | 2 | 2 |
| 7. | | | | | Приготовление и оформление песочных пирожных. | 1 | 2 |
| 8. | | | | | Приготовление и оформление слоёных пирожных. | 2 | 2 |
| 9. | | | | | Приготовление и оформление заварных пирожных. | 2 | 2 |
| 10. | | | | | Приготовление и оформление воздушных пирожных. | 2 | 2 |
| 11. | | | | | Приготовление и оформление миндальных пирожных. | 1 | 2 |
| 12. | | | | | Приготовление и оформление крошковых пирожных. | 1 | 2 |
| **6. Лабораторное занятие** | | | | | | 3 |  |
| 1. | | | | | Приготовление классических тортов и пирожных.  Виды работ:  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  пОУДирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий;  - определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям;  - готовить и оформлять торты из бисквитного, песочного, слоёного, воздушного, миндального полуфабриката;  - готовить и оформлять пирожные из бисквитного, песочного, слоёного, воздушного, миндального полуфабриката;  - оценивать качество готовых изделий. |
| **Раздел ПМ 6. Производство и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.** |  | | | | | | **48** |  |
| **МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** |  | | | | | | **10** |
| **Тема 6.1.**  **Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении фруктовых и лёгких обезжиренных тортов.** | **Содержание** | | | | | |  |  |
| 1. | | | | | Приготовление и оформление фруктовых тортов. | 1 | 2 |
| 2. | | | | | Приготовление и оформление лёгких обезжиренных тортов. | 1 | 2 |
| 3. | | | | | Приготовление и оформление фруктовых пирожных. | 1 | 2 |
| 4. | | | | | Приготовление и оформление лёгких обезжиренных пирожных. | 1 | 2 |
| **Тема 6.2. Правила проведения бракеража.** | **Содержание** | | | | | | 1 | 2 |
| 1. | | | Правила проведения бракеража. | | |
| **Тема 6.3. Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**  **Учебная практика** | **Содержание** | | | | | | 1 | 2 |
| 1. | | | Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | | |
| **7**. **Лабораторное занятие**  Приготовление и оформление легких обезжиренных тортов и пирожных | | | | | | 4 |  |
| **Самостоятельная работа:** выполнение рефератов, устное сообщение, работа с конспектом, Интернет-ресурсами. | | | | | | **14**  24 |  |
| 1. Посыпки и их использование при оформлении кондитерских изделий.  2. Классификация кремов.  3. Варианты оформления пирожных и тортов  4**.** Приготовление желе для украшения пирожных и тортов  5. Приготовление белковых кремов | | | | | |
| Виды работ:  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  пОУДирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий;  - определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям;  - готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты из бисквитного, песочного, слоёного, воздушного, полуфабриката;  - готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные пирожные из бисквитного, песочного, слоёного, воздушного, полуфабриката;  - оценивать качество готовых изделий. | | | | | |
| **Вариативная часть**  **Тема 6.4.**  **Характеристика и приготовление**  **хлебобулочных, мучных**  **кондитерских изделий с использованием новых видов сырья.** | **Содержание** | | | | | | **26** |
| 1. | | Характеристика загустителей ( стабилизаторы, эмульгаторы) ,  желейных гелей, нейтрального геля «Брильянтс», сахарной пасты «Бианки», бинэкса, посипы ( для хлебобулочных изделий), смеси для белкового крема , сливок, «картинок на пищевой основе, переводных картинок, смесей бисквитных ( масляный, медово- шоколадный, творожный, йогуртовый, шоколадный бисквиты) . | | | | 9 |
| 2. | | Особенности использования и применения загустителей, желейных гелей, бинэкса, кремов для декорирования, переводных картинок, «картинок на пищевой основе». | | | | 9 |
| 3. | | Приготовление и использование бисквитных смесей:  - для белого бисквита;  - масляного бисквита;  - медово-шоколадного;  - творожного бисквита;  - йогуртового бисквита;  - шоколадного бисквита. | | | | 8 |
|  |  | | **Самостоятельная работа:** выполнение рефератов,презентаций, сообщения.  1. Ассортимент кондитерских фабрик «Радуга», «Восток».  2. Торты с использованием нового вида сырья.  3. Пирожные с использованием нового вида сырья.  4. Использование органолептического метода при проведении бракеража изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста  5. Условия хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  6 Заполнение бракеражной таблицы на кондитерские изделия | | | | 6 |
| **Производственная практика по профессии «Кондитер»**  Виды работ:  - выполнение комплексных работ по организации рабочих мест, согласно технологического процесса в кондитерском цехе;  - приготовление различных видов теста и изделий из него;  - проведение бракеража готовых изделий, соблюдение условий и сроков реализации готовых изделий. | | | | | | | **288** |
| **Всего** | | | | | | | ***738*** |
| **Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного** | | | | | | |  |  |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кондитерского производства»;

Лаборатории:

- товароведение продовольственных товаров;

- технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кондитерского производства»

- рабочее место преподавателя;

- рабочее место обучающегося;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);

- комплект оборудования, инструментов, приспособлений.

Технические средства обучения:

- телевизор;

- видео магнитофон;

- компьютер;

- видео двойка.

Оборудование лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места».

- тестомесильная машина;

- взбивальная машина;

- электроплиты;

- жарочный шкаф;

- холодильное оборудование;

- инвентарь, инструмент и посуда;

- производственные столы;

- производственные стелажи;

- раковины для мойки посуды.

Оборудование лаборатории «Товароведение продовольственных товаров»

- электроплита;

- холодильное оборудование;

- инвентарь, инструмент и посуда;

- раковина для мойки посуды;

- производственные столы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся в условиях реального производства, рассредоточено или комплексно при организации рабочих мест оснащённых оборудованием, инвентарём, инструментами для выполнения технологических операций.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основные источники

1. Бутейкис Н.Г. технология приготовления мучных кондитерских изделий– М.: Изд-во «Академия», 2010

2. Кузнеделева С.Н. Изделия и украшения из шоколада, – М.: Кнорус, 2010

3. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2012

4. Прохоров В. А. Рецептуры для кондитера – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2012

5.Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2010

6. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговле и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2012

7. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2012

Дополнительные источники:

Учебное пособие

1. Шамкуть О.В. Профессия кондитер ООО «Современная школа», 2012

2. Шестакова Т.И. Кондитер -профессионал– Изд-во «Дашков и К», 2012

3. Перетятко Т.И. Кондитер – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2012

4. Шумилкина М.Н. Кондитер – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2012

Сборники

1. Лапшина В.Т., Фонарева Г.С., Ахиба С.Л.Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия 3 часть – М., Изд-во «Хлебпродинформ», 2010

2. Сучкова Е.М. – Челябинск, Изд-во «Аркаим», 2010

3. Умблот Э, Жакмен Ф. Искусство украшения блюд – М.: Изд-во «Аст-Пресс книга», 2010

4. Гир А, Фристоун Б Рецепты – М., Изд-во «Мир книги», 2009

Журналы

1. Общественное питание

2. Питание и общество

Плакаты

1. «Подготовка сырья к производству»

2. «производственный инвентарь применяемый в кондитерском производстве»

3. «Замес дрожжевого теста »

4. «Выпечка дрожжевого теста»

5. «Изделия из дрожжевого теста»

6. « Приготовление курника»

7. « Изделия из песочного теста»

8. « Изделия из слоеного теста»

9. « Изделия из заварного, воздушного и миндально-орехового теста»

10. « Украшения из крема»

11. « Пирожные из песочного теста »

12. « Пирожные из слоеного теста »

13. « Пирожные из бисквитного теста »

14. « Торты бисквитные»

Муляжи

1. Муляжи изделий из дрожжевого теста

2. Муляжи изделий из бездрожжевого теста

3. Муляжи отделочных полуфабрикатов, цукатов

Интернет – ресурсы:

www.professional.ru

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

# Обязательным условием допуска к производственному обучению по профессии «Повар, кондитер» в рамках профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

При самостоятельной работе по изучению вопросов по модулю «Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий » обучающимся оказываются консультации.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

- инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин – «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

# - мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися, знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Обучение, по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения**  (освоенные профессиональные компетенции) | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **Знать:**  Технологический процесс приготовления основных, простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  **Уметь:**  Готовить и оформлять основные и простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия. | Определение соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным , мучным и кондитерским изделиям. | - Лабораторно-практическая работа по приготовлению дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него.  - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |
| **Знать:**  Технологический процесс приготовления основных мучных, кондитерских изделий.  **Уметь:**  Готовить и оформлять основные мучные, кондитерские изделия. | Использование различных технологий приготовления и оформления основных мучных и кондитерских изделий. | - Лабораторно-практическая работа по приготовлению и оформлению основных мучных, кондитерских изделий.  - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |
| **Знать:**  Технологический процесс приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек  **Уметь**:  Готовить и оформлять  печенье, пряники, коврижки. | Использование различных технологий приготовления печенья, пряников и коврижек. | - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |
| **Знать**:  Технологический процесс приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов  **Уметь:**  Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. | Использование различных технологий приготовления и оформления простых и основных отделочных полуфабрикатов. | - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |
| **Знать:**  Основные процессы приготовления и оформления отечественных и классических тортов, пирожных  **Уметь:**  Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные | Использование различных технологий приготовления и оформления классических тортов и пирожных. | - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |
| **Знать:**  Основные процессы приготовления и оформления фруктовых  и легких обезжиренных тортов и пирожных.  **Уметь:**  Готовить и оформлять  фруктовые  и легкие обезжиренные торты и пирожные. | Использование различных технологий приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. | - Лабораторно-практическая работа по приготовлению и оформлению тортов и пирожных  - Контрольная работа по темам МДК.  - Тестирование. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| - активность, инициативность решения профессиональных задач; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; * наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; |
| - участие в конкурсах профессионального мастерства, студенческих конференциях, тематических мероприятиях и т.п.; | * наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий; * оценка портфолио работ и документов; |
| - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| **ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | * результативность самостоятельного осуществления деятельности, цели которой определены руководителем; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; |
| * результативность самостоятельного применения способов деятельности, определенных руководителем; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; |
| **ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | * адекватность анализа рабочей ситуации; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * адекватность самоконтроля при выполнении деятельности; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * своевременность и целесообразность коррекции собственной деятельности; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * ответственное отношение к выполнению работы и ее результатам; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| **ОК 4.** Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | * оперативность и самостоятельность в поиске информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * целесообразность выбора источников информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * определение основных положений, главной мысли содержания информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * эффективное выполнение профессиональных задач с использованием найденной информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| **ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | * самостоятельность и активность в применении ресурсов сети Интернет и электронных обучающих материалов для решения профессиональных задач; | * оценка решения ситуационных задач; |
| * правильность выбора и применения лицензионного программного обеспечения при оформлении документации, необходимой для осуществления профессиональной деятельности; | * оценка самостоятельно оформленной документации; |
| **ОК 6.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | * эффективность выполнения своей роли в групповой деятельности; | * наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности; * оценка самоанализа своей роли в групповой деятельности; |
| * аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;   – соблюдение принципов профессиональной этики; | * наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности; * наблюдение и оценка в процессе учебной и производственной практики; |
| * соблюдение правил деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| * успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| **ОК 7.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | * самостоятельность выбора военной специальности с учетом полученной профессии; | * анкетирование; |
| * аргументированность и полнота высказываемых суждений о необходимости исполнения воинской обязанности; | * наблюдение и оценка на занятиях по физической культуре и БЖ; |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ

И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЧИТИНСКОЕ ТОРГОВО-КУЛИНАРНОЕ УЧИЛИЩЕ»

|  |
| --- |
| Утверждаю:  И.о.Зам. директора по УПР «ГПОУ «ЧТКУ»»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С. М.Безъязыкова  «\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г. |
|  |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Физическая культура

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 «Повар, кондитер» с учетом профессионального стандарта утвержденного 08.09.2015 г № 610н рег. № 557 и стандартов «World Skills»

Организация-разработчик: ГПОУ «ЧТКУ»»

Разработчики:

\_\_ Труфанова Л. Л. – методист\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Башкиров И.Ю – преподаватель

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рассмотрено на заседании МК

Протокол №\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 250 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 251 |
| **условия реализации программы учебной дисциплины** | 254 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 255 |

# 

**1. паспорт ПРОГРАММЫ раздела**

**ФК.00 Физическая культура**

**1.1 Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО19.01.17 Повар, кондитер.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы раздела:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 72 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 36 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 36 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ РАЗДЕЛА**

**2.1. Объем учебного раздела и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **72** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 34 |
| **Самостоятельная работа обучающегося:** | **36** |
| рефераты | **18** |
| презентации | **18** |
| Итогова аттестация в форме дифференцированного зачета |  |

**2.2. Тематический план и содержание программы раздела**

**ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

# 

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **тем** | **Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем**  **часов** | **Уровень осво-ения** |
| 1 | 2 | 3 | 1 |
| Тема 1.1.  Роль физической культуры в общекультурном профессиональном и социальном развитии человека | Роль физического воспитания в будущей профессиональной деятельности.Техника безопасности при занятиях физической культурой. | 1 | 2 |
| **Практические занятия:** | 18 |  |
| 1. Приемы построения тренировочного процесса. |  |  |
| 2. Определение степени физической подготовленности. Самодиагностика состояния организма. |  |
| 3. Приемы восстановления функционального состояния организма. Упражнения, направленные на восстановление работоспособности организма |  |
| 4. Упражнения, направленные на формирование выносливости, силы, быстроты реакции, координацию движений. |  |
| 5. Комплекс упражнений для предупреждения утомляемости и усталости в рабочее время, с учетом направления будущей профессиональной деятельности обучающихся. Физкультурные паузы. |  |
| 6. Самоконтроль состояния организма, его основные методы, показатели и критерии оценки |  |
| 7. Побор физических упражнений с учетом индивидуальных особенностей и способностей организма. |  |
| **Самостоятельная работа:** выполнение рефератов и презентаций.  Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена.  Коррекция фигуры.  Факторы регуляции нагрузки.  Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.  Комплексы упражнений на различные группы мышц.  Внетренировочные средства физического воспитания.  Психологические разгрузочные тренинги.  Приемы самоконтроля. Приемы самостраховки.  Профилактика утомления и переутомления.  Расчет индивидуальной максимальной нагрузки.  Комплекс общеразвивающих упражнений.  Комплекс упражнений на гибкость.  Развитие скоростно-силовых качеств.  Развитие выносливости.  Развитие координационных способностей.  Развитие скоростной реакции. | 20 |  |
| **Тема 1.2.**  Основы здорового  образа жизни | **Основы гигиены. Режим дня и рациональное питания**  Профилактика простудных заболеваний.  Профилактика вредных привычек. Влияние регулярных занятий ОФП на все системы организма человека | 1 | 2 |
| **Практические занятия:** | 16 |  |
| 1. Составление схемы рационального суточного режима питания |  |  |
| 2. Подсчет времени недельного двигательного режима |
| 3. Основные приемы закаливания организма |
| 4. Использование элементов массажа при утомляемости организма |
| 5.Тренинги психологической разгрузки. |
| 6. Комплексы упражнений на различные группы мышц. |  |  |
| 7. Тренинги психологической разгрузки |  |  |
| 8. Первая доврачебная помощь при травмах и ушибах |  |  |
| **Самостоятельная работа:** выполнение рефератов и презентаций.  Проведение утренней гимнастики  Применение основ водных процедур  Применение солнечных ванн.  Применение воздушных ванн.  Ведение дневника самоконтроля.  Расчет энергопотребления в выходные и учебные дни.  Самомассаж | 16 |  |
| **Всего:** |  | **72** |  |

# **3. условия реализации программы РАЗДЕЛА**

**3.1. Материально-техническое обеспечение:**

- наличие спортивного зала, тренажерного зала.

Оборудование учебного кабинета:

- плоскостная спортивная зона;

- рабочее место преподавателя;

- тренажеры на все группы мышц;

- спортивный инвентарь.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Средства обучения:

- тематические папки;

- плакаты;

- видеофильмы.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Физическая культура. Программы для общеобразовательных учреждений 1-11 кл. //авт.-сост. А.П. Матвеев, Т.В. Петрова. - М.: Дрофа, 2012.

2. Физическая культура. Учебник 9-11 кл.//авт.-сост. А.П. Матвеев, А. А. Красников, А. Б. Багутин. - М.: Дрофа, 2011.

3. Основы теории физической культуры 10-11 кл./авт.-сост. Ф. И. Собянин, А. И. Замагильный. - М.: ЩЦ ВЛАДОС, 2012.

4. Залетаев И.П., Зотов А.П., Пузырь Ю.П., Анисимова М. В., Плахов О.М. //программное и организационно - методическое обеспечение физического воспитания обучающихся в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования. – М.: «Физкультура и спорт», 2011.

**Дополнительные источники:**

1. Голощапов М.Г. История физической культуры и спорта: учебное пособие для СПО. – М.: Академия, 2012.

2. Гик Е.Я., Гупало Е.Ю. Популярная история спорта. – М.: Академия, 2011

3. Гик Е.Я. Шахматные сюжеты. – М.: Академия, 2011.

4. Гик Е.Я., Гупало Е.Ю. Все о гимнастике. М., 2012.

5.Тумакян Г.С. Здоровый образ жизни и физическое совершенствование. – М.: Академия, 2012.

**4. Контроль и оценка результатов освоения программы раздела**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения, освоенные умения, усвоенные знания** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Уметь:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей | Практическая работа |
| **Знать:** роль физической культуры в общекультурном профессиональном и социальном развитии человека | Тестирование |
| **Знать:** основы здорового образа жизни. | Практическая работа |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ЧИТИНСКОЕ ТОРГОВО-КУЛИНАРНОЕ УЧИЛИЩЕ»

|  |
| --- |
| Утверждаю:  И.о.зам. директора по УПР ГПОУ СПО «ЧТКУ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.М. Безъязыкова  «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_ г. |
|  |

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 09 Приготовление блюд

лечебного, диетического и детского, школьного питания

(вариативная часть)

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта ( далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер с учетом профессионального стандарта утвержденного 08.09.2015 г № 610 н рег.№ 557 и стандартов «World Skills»

Организация-разработчик:\_\_ГПОУ СПО « ЧТКУ»

Разработчики:

Князева Э.А. - преподаватель первой квалификационной категории\_

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Полникова Ю.В. старший мастер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Норченко М.С.- мастер производственного обучения

Лунего В.В.- мастер производственого обучения

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рассмотрено на заседании МК

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  259 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 260 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 261 |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 262 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 265 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление блюд**

**лечебного, диетического и детского, школьного питания.**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд лечебного, диетического и детского, школьного питанияи соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 9.1. Производить обработку сырья для приготовления блюд диетического, детского и школьного питания.

ПК 9.2. Готовить блюда диетического питания.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании 16675 Повара и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

Приготовление блюд лечебного, диетического и детского, школьного питания.

**уметь:**

вести процесс приготовления блюд диетического питания, для детей различного возраста;

готовить вязкие, полувязкие, протертые и рассыпчатые каши из различных круп;

готовить отварные, тушеные, запеченные, пюре и др. овощные блюда;

приготавливать овощные, фруктовые, фруктово-овощные и мясо-овощные салаты, винегреты;

варить мясные и куриные бульоны;

готовить на костном бульоне супы пюреобразные, холодные и заправочные;

готовить суфле, тефтели, котлеты, гуляш и др. блюда из мясных, куриных, рыбных продуктов;

готовить блюда из субпродуктов;

готовить запеканки из круп, овощей с мясом, яйцом и творогом;

готовить молочные, яичные блюда;

готовить горячие и холодные напитки;

порционировать и раздавать блюда в соответствии с возрастными нормами;

соблюдать требования безопасности труда, пожарной безопасности. санитарии и гигиены;

осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента;

технологии наставничества и обучения на рабочих местах

**знать:**

характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности пищевых продуктов и органолептические методы их определения;

сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции, полуфабрикатов;

особенности кулинарной обработки продуктов для детей;

технологию приготовления первых, вторых, третьих холодных блюд и изделий;

режим и продолжительность тепловой обработки;

режим варки, припускания, жарения, нормы соотношения и последовательности закладки сырья;

нормы и правила по охране труда, требования безопасности труда и пожарной безопасности;

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 105 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 105 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –22 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 11 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 36 часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд

лечебного, диетического и детского, школьного питания

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 9.1. | Производить обработку сырья для приготовления блюд диетического, детского и школьного питания. |
| ПК 9.2. | Готовить блюда диетического питания |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

***Основы лечебного и диетического питания***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. Лабораторные занятия и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК** | **Раздел ПМ 1 Производство обработки сырья для приготовления блюд диетического, детского и школьного питания.** | 17 | **5** | - | **6** | **6** |  |
| **ПК** | **Раздел ПМ 2 Приготовление блюд диетического питания** | 52 | **17** | - | **5** | **30** |  |
|  | **Производственная практика** | 36 |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***105*** | ***22*** |  | ***11*** | ***36*** | ***36*** |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 07.1)**

***основы лечебного, диетического и детского, школьного питания***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, Лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | **Количество часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ 1 Производство обработки сырья для приготовления блюд диетического, детского и школьного питания.** |  | | **17** |  |
| **МДК 09.01.01. Основы диетического, лечебного и детского, школьного питания** |  | | **5** |
| **Тема 1.2. Понятие о диетическом, лечебном и детском, школьном питании.** | **Содержание** | | 5 |
| 1. | Понятие о лечебном питании. | 2 |
| 2. | Понятие о диетическом питании | 2 |
|  |  | **Cамостоятельная работа:** выполнение сообщения | 6 |  |
|  | 1. | Значение диетического питания |  |
|  | 2. | Характеристика диет № 3,4,6,10 |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:** Обработка сырья для приготовления блюд диетического, детского и школьного питания. Составление меню диетического питания. | | | 6 |  |
| **Раздел ПМ 2 Приготовление блюд диетического питания** |  | | **52** |  |
| **МДК 09.01.01. Основы диетического, лечебного и детского, школьного питания** |  | | **17** |  |
| **Тема 2.1. Характеристика диет.** | **Содержание** | | 5 |  |
| 1. | Характеристика диет № 1, 2, 5, 9 | 2 |
| **Тема 2.2. Приготовление блюд диетического, лечебного и детского, школьного питания** | **Содержание** | | 12 |  |
| 1. | Особенности приготовления холодных, первых, вторых, третьих блюд в диетическом питании. | 2 |
| 2. | Особенности приготовления блюд для больных сахарным диабетом. Использование сахарозаменителей (изомальт). Составление меню диетического питания. | 2 |
|  | 3. | Осуществление контроля по выполнению помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий. | 2 |
|  | 4. | Итоговая контрольная работа |  |
|  |  | **Cамостоятельная работа:** практическая работа | 5 |  |
|  | 1. | Составить меню диетического питания ( с указанием номера диеты) |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  - проверять органолептическим способом качество сырья,  - обрабатывать сырье в соответствии с требованиями диет,  - выбирать необходимый способ тепловой обработки, производственный инвентарь. инструменты, посуду, оборудование,  - использовать разные технологии приготовления холодных, первых, вторых, третьих блюд для различных диет,  - оформлять блюда диетического питания, соблюдать температурный режим подачи,  - оценивать качество готовых блюд диетического питания. | | | *30* |  |
| **Производственная практика**  **Виды работ**  Выполнение комплексных работ по теме: «Приготовление блюд лечебного, диетического и детского, школьного питания» | | | *36* |  |
| **Форма итоговой аттестации в виде экзамена квалификационного** | | |  |  |
| **Итого** | | | ***105*** |  |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; производственных мастерских – «Учебный кулинарный цех»; лаборатории: «Товароведение продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

- количество посадочных мест для обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);

- комплект инструментов, приспособлений;

- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;

- коллекция рецептов кулинарных блюд

Технические средства обучения:

- мультимедиа. ( экран, персональный компьютер, мультимедийная установка)

- видео двойка

Оборудование лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места».

- тестомесильная машина;

- взбивальная машина;

- электроплиты;

- жарочный шкаф;

- холодильное оборудование;

- инвентарь, инструмент и посуда;

- производственные столы;

- производственные стеллажи;

- раковины для мойки посуды.

Оборудование лаборатории «Товароведение продовольственных товаров»

- электроплита;

- холодильное оборудование;

- инвентарь, инструмент и посуда;

- раковина для мойки посуды;

- производственные столы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся в условиях реального производства, рассредоточено или комплексно при организации рабочих мест оснащённых оборудованием, инвентарём, инструментами для выполнения технологических операций.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2011
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
4. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011
5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
6. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2011
7. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2011

Дополнительные источники:

Учебное пособие

1. Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011
2. Шатун А. Г., Шатун О. Г. Повар – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
3. Мелеховская Л. П. Русская кухня – М., Изд-во «Эксмо», 2011

Сборники

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2011
2. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2011
3. Мясное меню – Челябинск, Изд-во «Аркаим-АСТ», 2009
4. Секреты русского застолья – М., Изд-во «Белый город», 2011
5. Блюда на праздничном столе – М., Изд-во «ЭКСМО», 2009
6. 1000 рецептов на скорую рук – М., Изд-во «ЭКСМО», 2009

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество

Интернет – ресурсы:

[www.professional.ru](http://www.professional.ru) [www.eda.ru](http://www.eda.ru) [www.millionMenu.ru](http://www.millionMenu.ru) [www.gmi.ru](http://www.gmi.ru)

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

# Обязательным условием допуска к производственному обучению по профессии «Повар, кондитер» в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд лечебного, диетического и детского, школьного питания» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках изучения дисциплин:

# - техническое оснащение и организация рабочего места,

- физиология питания с основами товароведения

- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

- экономические и правовые основы производственной деятельности

- калькуляция и учет

При самостоятельной работе по изучению вопросов по модулю «Приготовление блюд лечебного, диетического и детского, школьного питания» обучающимся оказываются консультации.

Учебная практика проходит рассредоточено или комплексно в условиях реального производства с организованными рабочими местами, укомплектованными необходимым оборудованием и инвентарем.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление блюд лечебного, диетического и детского, школьного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

- Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин – «Приготовление блюд лечебного, диетического и детского, школьного питания»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

# ***-*** Мастерапроизводственного обучения**:** наличие 5-6 квалификационного разряда, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  (освоенные профессиональные компетенции) | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Готовить и оформлять блюда диетического, детского и школьного питания. | Выполнение подготовки продуктов в соответствии с рекомендациями к диетическому, детскому и школьному питанию. | Практическая работа |
| Готовить холодные, первые, вторые, третьи блюда для диетического, детского и школьного питания. | Приготовление холодных блюд, бульонов, супов, блюд из круп, макаронных изделий, овощей, рыбы, мяса, напитков и сладких блюд для диетического, детского и школьного питания. | Практическая работа |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| - активность, инициативность решения профессиональных задач; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; * наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; |
| - участие в конкурсах профессионального мастерства, студенческих конференциях, тематических мероприятиях и т.п.; | * наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий; * оценка портфолио работ и документов; |
| - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | * результативность самостоятельного осуществления деятельности, цели которой определены руководителем; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; |
| * результативность самостоятельного применения способов деятельности, определенных руководителем; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | * адекватность анализа рабочей ситуации; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * адекватность самоконтроля при выполнении деятельности; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * своевременность и целесообразность коррекции собственной деятельности; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| * ответственное отношение к выполнению работы и ее результатам; | * оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; * оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач; |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | * оперативность и самостоятельность в поиске информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * целесообразность выбора источников информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * определение основных положений, главной мысли содержания информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| * эффективное выполнение профессиональных задач с использованием найденной информации; | * оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | * самостоятельность и активность в применении ресурсов сети Интернет и электронных обучающих материалов для решения профессиональных задач; | * оценка решения ситуационных задач; |
| * правильность выбора и применения лицензионного программного обеспечения при оформлении документации, необходимой для осуществления профессиональной деятельности; | * оценка самостоятельно оформленной документации; |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | * эффективность выполнения своей роли в групповой деятельности; | * наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности; * оценка самоанализа своей роли в групповой деятельности; |
| * аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;   – соблюдение принципов профессиональной этики; | * наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности; * наблюдение и оценка в процессе учебной и производственной практики; |
| * соблюдение правил деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| * успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства; | * наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики; |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | * самостоятельность выбора военной специальности с учетом полученной профессии; | * анкетирование; |
| * аргументированность и полнота высказываемых суждений о необходимости исполнения воинской обязанности. | * наблюдение и оценка на занятиях по физической культуре и БЖ; |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ

И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЧИТИНСКОЕ ТОРГОВО-КУЛИНАРНОЕ УЧИЛИЩЕ»

|  |
| --- |
| Утверждаю:  И.о.Зам. директора по УПР ГПОУ«ЧТКУ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.М.Безъязыкова  «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г. |
|  |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Калькуляция и учет

(вариативная часть)

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 «Повар, кондитер» , с учетом профессионального стандарта утвержденного 08.09.2015 г № 610 н рег.№ 557 и стандартов «World Skills»

Организация-разработчик: ГПОУ «Читинское торгово – кулинарное училище»

Разработчики:

\_\_ Труфанова Л. Л. – методист\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

\_\_\_Гурулева М. А. – преподаватель, первой квалификационной категории\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рассмотрено на заседании МК

Протокол №\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 272 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 273 |
| **условия реализации программы учебной дисциплины** | 277 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 278 |

# 

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Калькуляция и учет**

**1.1 Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО19.01.17 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использованадополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять договор материальной ответственности, выполнять требования к оформлению документов, исправлять ошибки корректурным способом.

- пользоваться сборниками рецептур, рассчитывать расход сырья, выхода п/ф и готовых изделий из мясо, рыбы, овощей, нормы потерь при тепловой обработке.

- оформлять калькуляционную и технологическую карточки, рассчитывать наценки при определении учетной цены.

- правильно оформлять документы: доверенность, счет – фактура, накладная, акт инвентаризационная опись, товарный отчет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- материальную ответственность: понятие, виды; документы учета: классификация, реквизиты, содержание, требования к оформлению.

- основные разделы сборника рецептур, нормы отходов при первичной и нормы потерь при тепловой обработки овощей, рыбы, мяса.

- методику расчета цен кулинарных и кондитерских изделий, их отличие.

- правила приемки товаров, правила провидения инвентаризации, отчетность материально – ответственных лиц по продуктам, товарам, таре.

**1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***48*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *32* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *16* |
| контрольные работы | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающегося:** | ***16*** |
| реферат | *5* |
| презентации | *5* |
| работа в Интернет-ресурсах | *6* |
| ***Итоговая аттестация*** *в форме ДЗ.* | |

**2.2 Содержание учебной дисциплины Калькуляция и учет**

**(вариативная часть)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
| Всего |  | 48 |  |
| Тема 1. Общие принципы организации учета | 1.1 Задачи бухгалтерского учета в общественном питании.  Организация бухгалтерского учета.  1.2 Документы учета их роль в классификации. Реквизиты, требования к оформлению.  1.3 Материальная ответственность, Договор о материальной ответственности. | 3 | 2 |
| **Самостоятельная работа:**  **реферат, презентация.**  Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе.  Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.  Бухгалтерский баланс, его содержание и порядок составления. | 3 |
| Тема 2. Сборник рецептур. | 2.1 Сборник рецептур. Принципы построения. Основные разделы.  2.2 Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.  2.3 Расход соли и специй.  **Практическая работа**   1. Расчет норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. Расчет расхода соли и специй. | 4 | 2 |
| **Самостоятельная работа:**  **реферат, презентация.**  Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. | 1 |
| Тема 3. Калькуляция на предприятиях общественного питания | 3.1 Калькуляционная карточка. Понятие, требования к оформлению.  3.2 Расчет цен кулинарных изделий по калькуляционным карточкам.  3.3 Расчет цен кондитерских изделий по калькуляционным картам.  3.4 Технологическая карта. Понятие, назначение, оформление.  **Практическая работа**   1. Составление калькуляционного расчета для холодных блюд и закусок. 2. Составление калькуляционного расчета для супов. 3. Составление калькуляционного расчета для вторых горячих блюд. 4. Составление калькуляционного расчета для сладких блюд и напитков. 5. Составление калькуляционного расчета для изделий из дрожжевого теста. 6. Составление калькуляционного расчета для тортов и пирожных. 7. Составление технологической карточки. | 16 | 2 |
| **Самостоятельная работа:**  **реферат, презентация.**  Порядок составления меню, план – меню.  Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании.  Порядок установления цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли. | 3 |
| Тема 4. Учет сырья и готовой продукции. | 4.1 Задачи и организация учета продуктов, товаров, тары и реализация готовой продукции.  4.2. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров.  4.3 Товарные потери. Оформление, списание, учет.  4.4. Инвентаризация. Порядок и правила проведения. Оформление инвентаризационных материалов.  4.5. Отчетность материально – ответственных лиц по продуктам, товарам, таре.  **Практическая работа**   1. Заполнение доверенности, накладной, счет – фактуры. 2. Составление товарного отчета. | 7 | 2 |
|  | **Самостоятельная работа: рефераты, презентации.**  Естественная убыль, виды. Порядок списания.  Закупка продуктов у физических лиц.  Значение и виды отчетности. Требования, предъявляемые к отчетности  Формы отчетности материально – ответственных лиц.  Особенности инвентаризации основных средств.  Учет денежных средств, расчетных и кредитных организаций.  Учет труда и его оплата.  Общее положение по ведению кассовых операций. Приходные и расходные кассовые операции.  Кассовый отчет и порядок его составления. | 9 |  |
|  | **Итоговая аттестация в форме ДЗ.** | **1** | 3 |
| **Всего:** |  | **48** |  |

# **3. условия реализации программы дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Наличия учебного кабинета «Калькуляция и учет»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- калькуляторы;

-учебно – наглядные пособия: сборники рецептур, бланки документов строгой отчетности.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Потапова И.И Калькуляция и учет: учеб. Пособие для учреждений нач. проф. Образования - М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 160 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – С., изд – во «Цитадель трейд». 2011 г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., изд – во «Хлебпродформ», 2011 г.
4. Шестакова. Т. И. Калькуляция и учет в общественном питании – изд. 6-е, дополн. И перераб. – Ростов – на – Дону: Феникс, 2011 г.

Дополнительные источники:

1. План счетов бухгалтерского учета – Новосибирск: Сиб. унив. Изд – во, 2013.
2. ФЗ «О минимальном размере оплаты труда», «О потребительской корзине в целом по Российской Федерации», «О прожиточном минимуме в Российской Федерации» - Новосибирск: Сиб. унив. Изд – во, 2013 – 16 с.

Интернет – ресурсы:

1. www. buxuchet.ru
2. www. finance.ru
3. www.professional.ru

# **4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

# **Контроль** **и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов и исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Уметь:** оформлять договор материальной ответственности, выполнять требования к оформлению документов, исправлять ошибки корректурным способом; | Практическая работа, индивидуальные задания. |
| **Уметь:** пользоваться сборниками рецептур, рассчитывать расход сырья, выхода п/ф и готовых изделий из мясо, рыбы, овощей, нормы потерь при тепловой обработке; | Практическая работа |
| **Уметь:** оформлять калькуляционную и технологическую карточки, рассчитывать наценки при определении учетной цены; | Практическая работа |
| **Уметь:** правильно оформлять документы: доверенность, счет – фактура, накладная, акт инвентаризационная опись, товарный отчет. | Практическая работа |
| **Знать:** материальную ответственность: понятие, виды; документы учета: классификация, реквизиты, содержание, требования к оформлению; | Тестирование |
| **Знать:** основные разделы сборника рецептур, нормы отходов при первичной и нормы потерь при тепловой обработки овощей, рыбы, мяса; | Индивидуальные задания |
| **Знать:** методику расчета цен кулинарных и кондитерских изделий, их отличие; | Практическая работа |
| **Знать:** правила приемки товаров, правила провидения инвентаризации, отчетность материально – ответственных лиц по продуктам, товарам, таре. | Тестирование  Контрольная работа |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЧИТИНСКОЕ ТОРГОВО-КУЛИНАРНОЕ УЧИЛИЩЕ»

|  |
| --- |
| Утверждаю:  ЗИ.о.ам. директора по УПР ГПОУ «ЧТКУ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.М.Безъязыкова  «\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г. |
|  |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Рисование и лепка

(вариативная часть)

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта ( далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, с учетом профессионального стандарта утвержденного 08.09.2015 г № 610 н рег.№ 557 и стандартов «World Skills»

Организация-разработчик:\_ГПОУ «ЧТКУ»

Разработчики:

Князева Э.А. - преподаватель \_первой квалификационной категории\_

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рассмотрено на заседании МК

Протокол № \_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | стр.  282 |
| **2. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 283 |
| **3. условия реализации программы УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 286 |
| **4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 287 |

1. **Паспорт программы учебной дисциплины**

**Рисование и лепка**

* 1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины являются частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с рекомендациями работодателей по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке рабочих и служащих по профессии СПО 12901 Кондитер.

* 1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональн**ой **образовательной программы:** дисциплина входит общепрофессиональный цикл.
  2. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- рисовать геометрические фигуры, орнаменты.

- работать цветом, акварелью, гуашью.

- определять на глаз размеров и соотношение частей предметов, использовать штрих, светотень, тон.

- рисовать фрукты, овощи, животных и птиц.

- рисовать пирожные, торты с натуры различных форм.

- использовать законы композиции для декоративного оформления тортов.

- лепить с натуры растительный орнамент, птиц, животных, фрукты, овощи, цветы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- начальные упражнения по рисованию, виды орнаментов, технику работы с акварелью, гуашью.

- подготовку рисования с натуры, перспективу и композицию в рисунке, определение на глаз размеров и соотношение частей предметов, последовательность работы над рисунком.

- последовательность рисования фруктов, овощей, животных, птиц.

- последовательность рисования с натуры пирожных, тортов, рисование корзин с цветами, фруктами, овощами.

- использование законов композиции для декоративного оформления тортов.

- инструменты и материалы для лепки, правила лепки с натуры фруктов, овощей, цветов, птиц, животных.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающихся 16 часов.

1. **Структура и примерное содержание учебной дисциплины**

**2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной деятельности** | **Объём часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **32** |
| В том числе: |  |
| практические занятия | 18 |
| **Самостоятельная работа обучающегося** | **16** |
| подготовка презентаций | 6 |
| работа в Интернет-ресурсах | 10 |
| **Итоговая аттестация** в форме ДЗ |  |

**2.2 Содержание учебной дисциплины**

**Рисование и лепка**

**(вариативная часть)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объём часов** | **Уровень освоения** |
| **Всего** |  | **48** |  |
| **Тема 1.**  Основы рисования | 1.1.Рисунок – важнейшая область художественного творчества, техника рисунка и её многообразие. | 2 | 2 |
| **Тема 2.** Геометрические композиции в рисунке | **1. Практическая работа**  2.1. Рисование геометрических фигур.  2.2.Рисование орнаментов, виды орнамента. | 2 | 2 |
|  | **Cамостоятельная работа:** выполнение домашнего задания  - рисование куба  - рисование конуса  - рисование шара  - рисование орнаментов | 4 |  |
| **Тема 3.**  Цвет и композиция рисунка | 3.1. Понятие о цвете  **2. Практическая работа**  3.2. Техника работы с акварелью и гуашью. | 3  2 | 2 |
| **Тема 4.**  Рисунок с натуры | 4.1. Композиция в рисунке, штрих, светотень, тон.  **3. Практическая работа**  4.2. Рисование предметов домашнего обихода.  4.3. Рисование фруктов, овощей.  4.4. Рисование животных, птиц. | 3  4 | 2 |
|  | **Cамостоятельная работа:** выполнение домашнего задания  - рисование кувшина  - рисование фруктов, овощей  - рисование животных , птиц | 4 |  |
| **Тема 5**  Рисунок пирожных, тортов | **4. Практическая работа**  5.1 Рисование с натуры пирожных  5.2. Рисование с натуры тортов.  5.3. Рисование корзин с цветами, фруктами и овощами  5.4. Рисование натюрмортов | 4 |  |
|  | **Cамостоятельная работа:** выполнение домашнего задания  - рисование тортов  - рисование пирожных  - рисование цветов  - рисование натюрмортов | 4 |  |
| **Тема 6**  Композиция тортов | 6.1. Использование законов композиции для декоративного оформления тортов, композиция квадратного торта.  6.2. Композиция круглого торта. | 4 | 2 |
| **Тема 7**  Лепка | 7.1. Основы лепки, инструменты и материалы для лепки. Лепка растительного орнамента.  **5. Практическая работа**  7.2. Лепка с натуры фруктов и овощей, птиц, животных.  **6. Практическая работа**  1.Лепка макетов тортов. | 2  4  2 | 2 |
|  | **Cамостоятельная работа:** выполнение домашнего задания  - лепка растительного орнамента  - лепка овощей и фруктов  - лепка животных и птиц  - лепка муляжей тортов и пирожных | 4 |  |

**3. Условия реализации программы учебной дисциплины.**

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета «Рисование и лепка»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-методической документации пособий рисования и лепки

- наглядные пособия по рисованию и лепке

- материалы и принадлежности для рисунка

- инструменты и материалы для лепки

Технические средства обучения:

- компьютер

- мультимедийная установка

- видео двойка

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М., Академия, 2011
2. Иванова И.Н. Рисование и лепка- М, Академия, 2013
3. Кузнеделева С. Н. Изделия и украшения из шоколада – М., изд-во Кнорус, 2011
4. Сучкова Е. М. Торты – Челябинск, изд-во Аркаим, 2011 г.
5. Шембель А. Ф. Рисование и лепка для кондитеров – М., изд-во Академия, 2012 г.

Дополнительные источники:

1. Хамболт Е., Жакйемин Ф. Искусство украшения блюд – М., Аст – пресс книга, 2012

Интернет – ресурсы:

[www.shkolakonditera.ru](http://www.shkolakonditera.ru)

[www.konditer.ru](http://www.konditer.ru)

**4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и**  **методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Уметь:** рисовать геометрические фигуры, орнаменты. | Практическая работа |
| **Уметь:** работать цветом, акварелью, гуашью. | Индивидуальные задания,  практическая работа |
| **Уметь:** определять на глаз размеров и соотношение частей предметов, использовать штрих, светотень, тон. | Выполнение  практической работы |
| **Уметь:** рисовать фрукты, овощи, животных и птиц. | Выполнение  практической работы |
| **Уметь:** рисовать пирожные, торты с натуры различных форм. | Выполнение  практической работы |
| **Уметь:** использовать законы композиции для декоративного оформления тортов. | Индивидуальные задания,  практическая работа |
| **Уметь:** лепить с натуры растительный орнамент, птиц, животных, фрукты, овощи, цветы | Выполнение  практической работы |
| **Знать:** начальные упражнения по рисованию, виды орнаментов, технику работы с акварелью, гуашью | Индивидуальные задания |
| **Знать:** подготовку рисования с натуры, перспективу и композицию в рисунке, определение на глаз размеров и соотношение частей предметов, последовательность работы над рисунком. | Тестирование |
| **Знать:** последовательность рисования фруктов, овощей, животных, птиц. | Индивидуальные задания |
| **Знать:** последовательность рисования с натуры пирожных, тортов, рисование корзин с цветами, фруктами, овощами | Выполнение  практической работы |

1. [↑](#footnote-ref-2)
2. [↑](#footnote-ref-3)
3. [↑](#footnote-ref-4)
4. [↑](#footnote-ref-5)