

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Вяземский политехнический техникум»



**Программа профессиональной подготовки  
рабочих по профессии 16675 Повар  
срок обучения 3 мес.**

**форма обучения очно-заочная (вечерняя)**

Вязьма, 2018 г.

ОДОБРЕНО

Протоколом Методического совета

СОГБПОУ ВПТ

«30» августа 2018 г. № 1



УТВЕРЖДЕНО

Протоколом Педагогического совета

СОГБПОУ ВПТ

«31» августа 2018 г. № 1



Программа профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» разработана в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, установленным приказом Минобрнауки от 18 апреля 2013 г. № 292, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным , приказом Минобрнауки от 2 июля 2013 г. № 513, профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н.

Разработчик: СОГБПОУ «Вяземский политехнический техникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
  - 1.1. Требования к поступающим
  - 1.2. Нормативный срок освоения программы
  - 1.3. Квалификационная характеристика выпускника
  2. Характеристика подготовки
  3. Учебный план
  4. Оценка качества освоения профессиональной образовательной программы
- Приложение 1
- Приложение 2

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа профессионального обучения (ППО) по рабочим профессиям представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение с учетом регионального рынка труда, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей.

Основными пользователями программы являются:

Администрация, преподаватели, слушатели по профессиям, методические службы, работодатели.

### **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 завершенность 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.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ**

Программа ППО представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара 3 разряда в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Учебные дисциплины:

- 1.1. Основы экономики;
- 1.2. Калькуляция и учет;
- 1.3. Физиология питания, санитария и гигиена;
- 1.4. Товароведение пищевых продуктов;
- 1.5. Оборудование и организация рабочего места;
- 1.6. Охрана труда;
2. Профессиональных модулей:
  - 2.1. Отработка технологических процессов приготовления блюд.

### 3. ПАСПОРТ программы профессионального обучения

#### 3.1. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения

Нормативную правовую основу разработки программы профессионального обучения составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Министерства образования РФ № 292 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
- перечень профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 513 от 02. 07. 2013 г. № 513
- санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН.4.3.1186-032.4.3.
- профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н.

#### Требования к поступающим

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

#### 3.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 480 часов при очно-заочной (вечерней) форме подготовки.

В том числе:

	Часов
Обучение по программам дисциплин общепрофессионального цикла	64
Профессиональные модули	130
Производственное обучение	120
Производственная практика	160
Квалификационный экзамен	6
<b>Итого</b>	<b>480</b>

### 3.3. Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения ППО по профессии 16675 «Повар»

#### 3.3.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

#### 3.3.2. Виды профессиональной деятельности и 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).

#### Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
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	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.
Приготовление супов и соусов	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.
Приготовление блюд из рыбы	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
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.

### 3.4. Структура ППО

Программа имеет следующую структуру:

Код УД, ПМ, МДК	Наименование дисциплины, МДК
<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП.01	Основы экономики
ОП.02	Калькуляция и учет
ОП.03	Физиология питания, санитария, гигиена
ОП.04	Товароведение пищевых продуктов
ОП.05	Оборудование и организация рабочего места
ОП.06	Охрана труда
<b>Профессиональный цикл</b>	
<b>ПМ.01</b>	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
<b>ПМ.02</b>	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
<b>ПМ.03</b>	Приготовление супов и соусов
МДК 03.01.	Технология приготовления супов и соусов
<b>ПМ.04</b>	Приготовление блюд из рыбы
МДК 04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
<b>ПМ.05</b>	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
<b>ПМ.06</b>	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.
МДК.06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
<b>ПМ.07</b>	Приготовление сладких блюд и напитков.
МДК.07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков
ПО	
ПП	
<b>ПА.00 Промежуточная аттестация</b>	
<b>ИА.00 Итоговая аттестация(квалификационный экзамен)</b>	

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
 профессиональной подготовки по профессии «Повар»  
 Квалификация: повар 3 разряда  
 Форма обучения – очно- заочная (вечерняя)  
 Нормативный срок –480 часов  
 Срок обучения 3 месяца

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Кол-во часов
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>64</b>
ОП.01	Основы экономики	8
ОП.02	Калькуляция и учет	12
ОП.03	Физиология питания, санитария, гигиена	10
ОП.04	Товароведение пищевых продуктов	16
ОП.05	Оборудование и организация рабочего места	14
ОП.06	Охрана труда	4
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>130</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	17
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	18
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	
МДК 03.01.	Технология приготовления супов и соусов	19
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	
МДК 04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	19
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	19
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	
МДК.06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	19
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	
МДК.07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	19
	<b>Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям</b>	
ПО	Производственное обучение	120
ПП.	Производственная практика	160
	Квалификационный экзамен	6
	<b>Всего:</b>	<b>480</b>

## 5. Требования к условиям реализации ППО

### 5.1. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации ППО

Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.)	Минимальное материально-техническое оснащение
<b>Кабинеты</b>	
Технического оснащения и организации рабочего места	Учебники, нормативная документация, стенд «Сервировка стола», наглядные пособия: посуда, сервированный стол, компьютер, мультимедиа
Технологии кулинарного производства	Учебники, нормативная документация, стенды «Формы нарезки овощей», «Полуфабрикаты из мяса и рыбы», «Классификация соусов», «Оформление банкетных блюд», стеллаж для выставок, компьютер, мультимедиа
<b>Лаборатории</b>	
Лаборатория поваров	Электрооборудование: электрическая плита, тестомесильная машина, фритюрница, электромясорубка, блендер, термопот, миксеры; весоизмерительное оборудование: весы циферблатные; холодильное оборудование: 2 холодильника; рабочий и производственный инвентарь; посуда для подачи

### 5.2. Информационное обеспечение реализации ППО

№ п\п	Вид издания	Наименование издания	Автор	Год издания, издательство
<b>Основные источники</b>				
1.	учебник	Микробиология, физиология питания, санитария	Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижский Ю.В.	2014 год, Академия
2.	учебник	Товароведение пищевых продуктов	Дубцов Г.Г.	2008, Академия
3.	учебник	Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании	Калинина В. М.	2007, Академия
4.	учебник	Технология приготовления пищи	Шатун Л.Г.	2007, Дашков и К°
<b>Дополнительные источники</b>				
	журнал	Общественное питание		ООО «Типография Мосполиграф»

## **6. Требования к оцениванию качества освоения ППО**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся предусматриваются: текущий контроль; промежуточная аттестация по ППО (итоговый контроль по элементам программы); итоговая аттестация.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка сформированности компетенций обучающихся.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации (квалификационный экзамен) является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности и общих компетенций.

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) включает практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Возможна оценка уровня освоения дисциплин в форме тестов. Содержание тестов утверждается ПЦК.

Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже уровня квалификации (разряда) по профессии рабочего, предусмотренного программой. Перечень работ утверждается ПЦК и согласовывается с работодателем. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

## Приложение 1.

Содержание приложения 1.

№ п\п	Код дисциплины	Наименование дисциплины
Программы		
1	ОП.01	Основы экономики
2	ОП.02	Калькуляция и учет
3	ОП.03	Физиология питания, санитария и гигиена
4	ОП.04	Товароведение пищевых продуктов
5	ОП.05	Оборудование и организация рабочих мест
6	ОП. 06	Охрана труда

## Приложение 2.

Содержание приложения 2.

№ п\п	Код ПМ	Наименование ПМ, МДК
Программы		
1.	<b>ПМ.01</b>	Приготовление блюд из овощей и грибов
2.	<b>ПМ.02</b>	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
3.	<b>ПМ.03</b>	Приготовление супов и соусов
4.	<b>ПМ.04</b>	Приготовление блюд из рыбы
5.	<b>ПМ.05</b>	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
6.	<b>ПМ.06</b>	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
7.	<b>ПМ.07</b>	Приготовление сладких блюд и напитков

**Таблица**  
распределения формирования компетенций в структуре программы профессионального обучения

По профессии 16675 Повар

Индексы дисциплин и ПМ	Наименование дисциплин и ПМ	Компетенции																																
		Общие (ОК)							Профессиональные (ПК)																									
		1	2	3	4	5	6	7	8	1.1	1.2.	2.1	2.2.	2.3.	2.4.	3.1.	3.2.	3.3.	3.4.	4.1.	4.2.	4.3.	5.1.	5.2.	5.3.	5.4.	6.1.	6.2.	6.3.	6.4.	7.1.	7.2.	7.3.	
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+												
ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.04.	Экономические и правовые	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+								





Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Вяземский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ»**

для профессиональной подготовки  
по профессии  
16675 «Повар»

Вязьма 2018 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППО по профессии 16675 Повар.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке 11176 Бармен, 12901 Кондитер.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;
- анализировать внутреннюю и конкурентную среду организаций;
- определять потребности внешних потребителей;
- применять методы изучения рынка и формирования спроса на продукцию;
- определять этапы жизненного цикла продукции;
- определять состав трудовых ресурсов организации;
- планировать и организовывать работу коллектива;
- оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработке, заработной платы, простоев;
- применять в профессиональной деятельности техники и приемы делового и управленческого общения;
- организовывать деловое общение подчиненных

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития Российской экономики;
- сущность, цели, принципы и функции маркетинга;
- составляющие компоненты маркетинговой деятельности в организации;
- виды конкуренции и методы конкурентной борьбы;
- критерии сегментирования потребительского рынка;
- виды и методы маркетинговых исследований;
- характеристики этапов жизненного цикла продукции;
- особенности стратегий ценообразования;
- основные подходы к управлению персоналом;
- типы кадровой политики;
- методы разрешения конфликтов.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 10 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 8 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

### **2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	10
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	8
в том числе:	-
Теория	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	2
Итоговая аттестация в форме	зачета

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	44	4
<b>Раздел I. Основы экономики</b>		<b>7</b>	
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
<b>Тема 1.1 Принципы рыночной экономики</b>	Основные понятия: экономика, рынок, рыночные отношения. Рыночная система хозяйствования: понятие, сущность, функции и виды рынков. Потребности – исходная предпосылка формирования потребительского рынка. Экономическая природа и содержание потребительского спроса. Предложения на рынке потребительских товаров. Определение емкости рынка	1	2
<b>Тема 1.2 Современное состояние и перспективы развития отрасли. Организация, как хозяйствующий субъект рыночной экономики</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Отрасль: понятие, роль и значение в системе рыночной экономики. Современное состояние и перспективы развития. Отраслевой рынок труда, характерные черты и особенности. Основные экономические показатели развития отрасли. Предприятие: понятие, основные признаки, цели, функции. Классификация по различным признакам. Организационно-правовые формы. Предприятия малого бизнеса в общественном питании	1	2
<b>Тема 1.3 Основные технико-экономические показатели деятельности организации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Товарооборот и производственная программа предприятий общественного питания Методы прогнозирования товарооборота. Товарные запасы и показатели эффективности их использования. Основные фонды: понятие, классификация, показатели эффективности использования. Оборотные средства: сущность, состав и структура. Издержки производства и обращения: сущность, классификация, факторы влияющие на уровень издержек. Показатели, используемые при анализе и планировании издержек	1	2
<b>Тема 1.6 Механизмы ценообразования на продукцию</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Цены и ценообразование Особенности ценообразования в общественном питании. Структура розничной и продажной цены. Калькуляция цен на продукцию предприятий питания. Себестоимость. Валовой доход: сущность, источники образования. Прибыль: экономическая природа, ее виды. Рентабельность, методика ее определения	1	2
<b>Тема 1.7 Механизмы формирования заработной платы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	Механизм стимулирования труда и его совершенствования. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда Состав фонда заработной платы, источники его образования. <b>Самостоятельная работа</b> Организация оплаты труда на различных предприятиях общественного питания – реферат, сообщение	1	2
		2	

<b>Раздел 2. Менеджмент</b>		<b>1</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности. Управленческий цикл	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	Организация и ее среда. Функции менеджмента. Сущность управленческой деятельности. Основные составляющие цикла менеджмента: планирование, организация, мотивация, контроль. Характеристика функций цикла. Методы управления. Деловое и управленческое общение: понятие, назначение, формы общения. Деловые беседы и совещания: виды, особенности проведения. Владение приемами делового общения	1	2
<b>Раздел 3. Маркетинг</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 3.1</b> Понятие маркетинга: принципы, функции, цели	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	Сущность, основные цели, принципы и функции маркетинга. Структурно-логическая схема маркетинга. Основные понятия маркетинга. Этапы маркетинговой деятельности. Классификация маркетинга.	1	2
<b>Итоговое занятие</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Тестирование	1	
<b>ИТОГО</b>		<b>10</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для слушателей;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы.

Технические средства обучения: компьютер, калькулятор

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

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

##### **Основные источники:**

1. Васильев Ю.В., Парахина В.Н., Ушвицкий Л.И. Теория управления, Финансы и статистика, 2008
2. Кнышова Е.Н. Маркетинг, ФОРУМ – ИНФРА-М, 2008
3. Слагода В.Г. Основы экономики: ИНФРА-М, 2009

##### **Дополнительные источники:**

1. Мурахтанова Н.М., Еремина Е.М. Маркетинг, Академия, 2006
2. Практикум по теории управления, Васильев Ю.В., Парахина В.Н., Ушвицкий Л.И. Финансы и статистика, 2005

Средства массовой информации.

##### **Интернет-ресурсы:**

<http://www.ecsocman.edu.ru/>

<http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp>

<http://allmedia.ru/>

<http://www.opec.ru/>

<http://www.amtv.ru/>

<http://www.ecsocman.edu.ru/>

<http://www.nlr.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>УМЕТЬ:</b> Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	зачет
Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	зачет
Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	зачет
<b>ЗНАТЬ:</b>	
Основные положения экономической теории	Зачет в виде тестирования
Принципы рыночной экономики	Зачет в виде тестирования
Современное состояние и перспективы развития отрасли	Письменный опрос
Роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	Зачет в виде тестирования
Механизмы ценообразования на продукцию (услуги)	Демонстрация знаний при решении задач
Механизмы формирования заработной платы	Зачет в виде тестирования
Формы оплаты труда	Письменный опрос
Стили управления, виды коммуникаций	Зачет в виде тестирования, составление схемы процесса коммуникаций
Принципы делового общения в коллективе	Письменный опрос
Управленческий цикл;	Тестирование, опрос индивидуальный или письменный
Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	Письменный опрос
Сущность, цели и основные функции маркетинга, его связь с менеджментом	Опрос
Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	Опрос

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Вяземский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ»**

для профессиональной подготовки  
квалифицированных рабочих по профессии  
16675 «Повар»

Вязьма 2018

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ»**

## **1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППО по профессии 16675 Повар.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессиям рабочих:

- 11176 бармен;
- 12901 кондитер;
- 16999 официант

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- работать с калькуляторами;
- вести учет тары на производстве;
- организовать количественный учет продуктов;
- документально оформлять поступление продуктов;
- составлять отчет о реализации и отпуске продуктов;
- проводить инвентаризацию на предприятии.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- классификацию бухгалтерских документов;
- порядок пользования сборника рецептур;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- порядок ведения кассовых документов;
- порядок расчета с разными дебиторами и кредитора.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 14 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	14
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	12
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	2
Итоговая аттестация в форме	зачета

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>1</b>	
	Понятие о предмете, его роль и связь. Измерители в бухгалтерском учете. Вид ы учета и их отличия. Задачи бух учета и его роль в работе п.о.п. Требования, предъявляемые к бухгалтерскому учету.	1	2
Тема 2. Организация бухгалтерского учета в общественном питании	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>1</b>	
	Совершенствование учета, контроль и отчетность на современном этапе. Принципы и формы организации бухучета Значение рациональной организации бухучета. Значение бухучета в общественном питании. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Совершенствования методов и труда. Совершенствования условий труда.	1	2
Тема 3. Ценообразование в общественном питании	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	
	Понятие о цене и ценообразовании. Виды цен в п.о.п. План- меню и его назначение. Сборник рецептур и его назначение. Сборник рецептур и его содержание. Правила пользования сборником рецептур. Калькуляция розничных цен. Оценка сырья при калькуляции цен. Порядок определения розничных цен на продукты собственного производства. Порядок установления цен на товары реализуемые через буфеты. И через кухню.	1	3
	<b>Практическая работа № 1:</b> Работа со сборником рецептур.	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление плана-меню	2	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых п.о.п. на базах снабжения и в кладовых	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	Организация бухучета на базах. Организация бухучета в кладовых. Материальная ответственность и ее документальное оформление. Источники поступления продуктов и тары. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Количественный учет продуктов в кладовой. Порядок ведения товарной книги кладовой, учет тары. Товарные потери, порядок их списания. Отчетность материально-ответственного лица. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых п.о.п. на базах снабжения и в кладовых. Документальное оформление результатов инвентаризации. Выявление результатов инвентаризации и их оформление.	2	2
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции товаров п.о.п.	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>1</b>	
	Организация учета и отпуска готовой продукции. Товарооборот и его документальное оформление. Учет реализации и отпуска готовой продукции. Отчетность и реализация изделий кухни. Порядок списания специй и соли. Инвентаризация сырья.	1	2
Тема 6. Учет в буфетах, магазинах-кулинарии и других предприятиях розничной торговли	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>1</b>	
	Документальное оформление операций в буфете. Формы отчета материально ответственного лица. Особенности инвентаризации товаров в буфете и магазине кулинарии.	1	2
Тема 7. Учет денежных средств расчетных и кредитных операций	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>1</b>	
	Учет кассовых операций. Отчетность кассира. Порядок ведения кассовой книги. Инвентаризация денежных средств в кассе. Формы безналичного расчета за товары. Возмещение материального ущерба.	1	2

<b>Тема 8. Учет основных средств малоценных и быстро изнашивающихся предметов</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>1</b>	
	Документальное оформление и учет малоценного инвентаря, быстро изнашивающегося.	1	2
<b>Тема 9. Учет доходов, издержек и финансовых результатов</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>1</b>	
	Классификация издержек обращения, их характеристика. Расчет издержки и остатков товаров. Определение суммы прибыли. Виды отчетности. Годовой и квартальные отчеты.	1	2
<b>Итоговое занятие</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>1</b>	
	Тестирование	1	
	<b>ИТОГО</b>	<b>14</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Калькуляция и учет»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочных мест для учащихся;
- рабочее место для преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- комплект микрокалькуляторов.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### Основные источники:

Шестакова Т.И., Калькуляция и учет в общественном питании. Феникс, 2007г.

##### Дополнительные источники:

Журналы « Питание и общество»

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><i>Умения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- работать с калькуляторами;</li><li>- вести учет тары на производстве</li><li>- организовать количественный учет продуктов</li><li>- документально оформлять поступление продуктов</li><li>- составлять отчет о реализации и отпуске продуктов</li><li>- проводить инвентаризацию на предприятии</li></ul> <p><b>Знания</b></p> <p>Классификации бухгалтерских документов</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- порядок пользования сборника рецептур</li><li>- порядок оформления и учета доверенностей</li><li>- порядок ведения кассовых документов</li></ul>	<p>Письменные и устные опросы Тестирование Решение задач</p>

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Вяземский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ, ГИГИЕНА»**

для профессиональной подготовки  
квалифицированных рабочих по профессии  
16675 «Повар»

Вязьма. 2018г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Физиология питания, санитария, гигиена»

### 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать лабораторное оборудование;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **знать:**

- основные понятия и термины физиологии;
- 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 неё факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

**1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины Физиология питания:**

максимальной учебной нагрузки студента 12 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 10 часов;
- практические занятия 3 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	12
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	10
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	3
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	2
в том числе:	
самоподготовка (самостоятельное изучение тем учебников, учебных пособий)	2
Итоговая промежуточная аттестация в форме	зачёта

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физиология питания, санитария, гигиена»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>РАЗДЕЛ 1. ПИЩЕВАРЕНИЕ</b>			
<b>Тема 1.1 Понятие о пищеварении</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	1	
	Пищеварение: понятие, сущность. Строение пищеварительной системы. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Конечные продукты переваривания. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ.	1	2
<b>Тема 1.2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	1	
	1 Основные пищевые вещества: понятие. Белки: физиологическая роль. Аминокислотный состав белков, заменимые и незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках, влияние на жизнедеятельность организма	1	2
	2 Жиры: физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах. Влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека.		
	3 Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ.		
<b>Тема 1.3 Водно-солевой баланс организма</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	1	
	Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах и гипervитаминозах. Физиологическая характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витаминоподобных веществ. Потребность организма в витаминах. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма. Водно-солевой баланс. Вода: физиологическая роль. Вода как источник минеральных веществ. Водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах.	1	2

<b>Тема 1.4 Обмен веществ и энергии.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	1	
	Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма.	1	3
	<b>Практическая работа №1:</b> расчет энергетической ценности и энергозатрат организма.	1	
	<b>Самостоятельная работа студента.</b> Работа с дополнительной литературой	2	
<b>РАЗДЕЛ 2. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ</b>		5	
<b>Тема 2.1. Рациональное питание и физиологические основы его организации</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	3	
	Рациональное питание: понятие, основные принципы /учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи/. Режим питания и его значение. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Современные взгляды на проблемы рационального питания традиции вегетарианства, учение о раздельном питании, "модные диеты" и др.	1	3
	<b>Практическая работа № 2</b> Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.	2	
<b>Тема 2.2. Питание детей и подростков</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	1	
	Физиологические особенности детей и подростков. Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола, массы тела. Качественный подбор продуктов для растущего организма. Особенности режима питания детей и подростков.	1	2
<b>Тема 2.3. Диетическое и лечебно-профилактическое питание</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	1	
	Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Дробное питание: понятие, назначение, характеристика, основные принципы. Понятие о полноценности диеты. Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях органов пищеварения, сердечно-сосудистой системы, почек, нарушениях обмена веществ. Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах.	1	2
<b>Всего:</b>		<b>12</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя; комплект плакатов по морфологии микроорганизмов.

Технические средства обучения: интерактивная доска, мультимедиа-проектор, ноутбук, колонки, набор ЦОР по дисциплине (презентации к лекциям, видеоопыты, анимационные схемы.)

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: вытяжной шкаф, муфельная печь, столы лабораторные, штативы для пробирок, набор вспомогательных принадлежностей для хозяйственной деятельности и техники безопасности. Приборы: аппарат для дистилляции воды, весы аналитические, плитка электрическая с закрытой спиралью, шкаф сушильный, нагреватель лабораторный электрический, весы электронные, спектрофотометр, термометры спиртовые, вискозиметр, секундомер, набор химической посуды.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Теплов В.И., Боряев В.Е. Физиология питания. – М.; Издательство торговая - корпорация «Дашков и К°», 2010.
2. Матюхина З.П Основы физиологии и питания, гигиены и санитарии.: - Академия, Эксперт.совет по НПО,2004
3. Мартинчик А.Н., Королёв А.А., Несвиженский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебник для СПО.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 288 с.
4. Мартинчик А.Н. , Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена. -М.: Академия, 2004.
5. Мармузова Л. В., Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности., Академия,2004
6. Матюхина З.П., Основы физиологии и питания, гигиены и санитарии.: Академия, 2004
7. Нетрусов А.И.,Котова И.Б., Микробиология, Академия, 2007

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
2. Сборник рецептур блюд диетического питания.

Интернет-ресурсы:

1. Физиология питания [dietolog.org>physiology/](http://dietolog.org/physiology/)
2. Справочник врача [doctor-v.ru>med/food/](http://doctor-v.ru/med/food/)
3. <http://www.everlive.ru/category/nutrition/nutrition-physiology/>
4. <http://fiziologiya.info/nozdrachev-kniga-pervaya/vvedenie.html>

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Журнал: «Питание и общество».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Освоенные умения:</b>	
Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Выполнение и защита практической работы
Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Выполнение и защита практической работы
Составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	Выполнение и защита практической работы
<b>Усвоенные знания:</b>	
Роль пищи для организма человека;	Тестирование
Основные процессы обмена веществ в организме;	Тестирование
Суточный расход энергии;	Тестирование
Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Тестирование
Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	Тестирование
Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Тестирование
Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Тестирование
Суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Тестирование
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Тестирование
Назначение лечебного и лечебно – профилактического питания;	Тестирование
Методики составления рационов питания;	Тестирование

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Вяземский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

для профессиональной подготовки  
квалифицированных рабочих по профессии  
16675 «Повар»

г. Вязьма 2018 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Товароведение пищевых продуктов»

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» является частью программы повышения квалификации рабочих по профессии 16675 «Повар»

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения программы обучающийся должен **уметь:**

- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов.

В результате освоения программы студент должен **знать:**

- ассортимент товара;
- свойства и химический состав товаров;
- правила маркировки товаров;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов;
- причины их возникновения.

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

максимальной учебной нагрузки студента **18** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **16** часов;

практические занятия **6** часов;

самостоятельной работы обучающегося **2** часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Объем программы и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	18
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	16
в том числе:	
практические занятия	6
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	2
Итоговая промежуточная аттестация в форме	зачёта

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Общие сведения о пищевых продуктах. Методы оценки качества пищевых продуктов</b>		<b>9</b>	
<b>Тема 1.</b> Основные понятия товароведения пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Товароведение и задачи товароведения. Качество пищевых продуктов и методы его определения. Основы хранения и консервирования продуктов. Естественная убыль пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность пищевых продуктов и ее составные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность. Основные показатели качества. Факторы, влияющие на формирование качества, методы определения качества. Стандарты.	2	3
	<b>Практическое занятие № 1:</b> Расчёт энергетической ценности пищевых продуктов.	2	
<b>Тема 2.</b> Химический состав пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	Химический состав продовольственных товаров. Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы. Значение для организма человека, норма потребления, содержание в продуктах. Витамины и витаминоподобные вещества, ферменты. Значение для организма человека, классификация, свойства, содержание в продуктах. Органические кислоты. Значение в питании. Прочие вещества пищевых продуктов — дубильные, пектиновые, красящие, ароматические, гликозиды, алкалоиды, фитонциды, пестициды. Значение для организма человека, роль в формировании качества пищевых продуктов, содержание в продуктах.	2	3
	<b>Практическое занятие № 2:</b>	2	
	Определить химический состав и пищевую ценность продуктов	1	
	<b>Самостоятельная работа студента. Работа с дополнительной</b>	<b>1</b>	

	литературой		
<b>Раздел 2. Товароведческая характеристика основных групп товаров</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	Понятие об ассортименте и товарном сорте, видов и разновидностей товаров по маркам, наименованиям, размерам, типам, сортам и т.д. Классификация пищевых продуктов. Различие между производственным и торговым ассортиментами товаров.	3	3
<b>Тема 2.2.</b> Вкусовые продукты	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Чай и чайные напитки. Химический состав, требования к качеству. Кофе и кофейные напитки, цикорий. Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству. Пряности и приправы. Значение в питании, классификация, характеристика отдельных видов, требования к качеству, кулинарное использование.	2	3
	<b>Практическое занятие № 3:</b>		
	Определять ассортимент и требования предъявляемые к качеству продуктов	2	
	<b>Самостоятельная работа студента. Работа с дополнительной литературой</b>	1	
<b>Итоговое занятие</b>	Тестирование	<b>1</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>18</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Товароведение пищевых продуктов»**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя; комплект плакатов.

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. Академия, 2008г.
2. Родина Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов. Академия, 2007г

##### **Дополнительные источники:**

1. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. пособие. – М.: ИРПО, Изд. «Академия», 2000г
2. Николаева М.А., Карташова Л.В. Учебное пособие по выполнению практических работ по дисциплине «Товарная экспертиза продовольственных товаров». - М.: ОЦПКРТ, 2012;

##### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.gost.ru>,
2. <http://rospotrebnadzor.ru>

### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Выявлять потребность в товарах.	Тестирование
Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	Тестирование
Управлять товарными запасами и потоками.	Тестирование

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Вяземский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОБОРУДОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»**

для профессиональной подготовки  
квалифицированных рабочих по профессии  
16675 «Повар»

Вязьма 2018

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Оборудование и организация рабочего места»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППО по профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар.

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

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

В результате освоения 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;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».

В результате освоения дисциплины студент должен **знать:**

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 16 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 14 часов;  
самостоятельной работы студента 2 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	16
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	14
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	2
Итоговая промежуточная аттестация в форме	зачёта

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<p><b>Тема 1.1.</b> Характеристика предприятий общественного питания</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>1</b></p>	
	<p>Значение предприятий общественного питания для современного человека. Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. Структура управления предприятием общественного питания.</p>	<p>1</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 1.2.</b> Принципы организации кулинарного производства</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>1</b></p>	
	<p>Характеристика кулинарного технологического процесса на предприятиях общественного питания. Заготовочные и доготовочные цеха. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря. Техническое оснащение и организация рабочих мест в птицегольевом цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря. Техническое оснащение и организация рабочих мест в рыбном и мясо-рыбном цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря. Организация работы горячего цеха. Оснащение оборудованием инвентарём. Техническое оснащение и организация рабочих мест в суповом и соусном отделении горячего цеха. Виды раздачи и правила отпуска готовой продукции. Учёт сырья и готовой кулинарной продукции на производстве. Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря.</p>	<p>1</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 1.3.</b> Принципы организации кондитерского производства</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>2</b></p>	
	<p>Характеристика кондитерского технологического процесса на предприятиях общественного питания. Техническое оснащение и организация рабочих мест для приготовления, дозировки, раскатки теста, приготовления полуфабрикатов из него. Техническое оснащение и организация рабочих мест для расстойки, подготовки и выпечки кондитерских изделий. Техническое оснащение и организация рабочих мест для приготовления отделочных полуфабрикатов. Техническое оснащение и организация рабочих мест для отделки кондитерских изделий, подбор оборудования и инвентаря. Учёт сырья и готовой продукции на кондитерском производстве.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 1.4.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>2</b></p>	

Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания. Машины для обработки овощей	Классификация оборудования. Основные части и детали машин. Понятия о передачах. Понятие об электроприводах. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности. Картофелеочистительные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Овощерезательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Протирочно-резательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Поточные линии для обработки овощей.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка рефератов на тему «Современное оборудование для обработки и нарезки овощей». Изготовление макетов (по заданию)	2	
<b>Тема 1.5.</b> Машины для обработки мяса и рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Мясорубки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Фаршемешалки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Машины для рыхления мяса: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Котлетоформовочные машины: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Рыбоочиститель: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации	1	2
<b>Тема 1.6.</b> Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов Машины для подготовки кондитерского сырья	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Машины для нарезки хлеба: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Машины для нарезки гастрономических продуктов: устройство, принцип действия, эксплуатация. Механизмы для измельчения твёрдых продуктов: устройство, принцип действия, эксплуатация. Просеивательные машины, их виды, устройство, принцип действия, эксплуатация	1	2
<b>Тема 1.7.</b> Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов из него	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Тестомесильные машины, их виды, устройство, эксплуатация. Тестораскаточные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Взбивальные машины и механизмы: устройство, принцип действия, сменные рабочие органы их назначение, правила крепления.	1	2
<b>Тема 1.8.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

<p>Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы, варочные аппараты.</p>	<p>Понятие о теплообмене. Виды топлива, используемого в тепловом оборудовании общественного питания. Понятие о процессе горения. Мероприятия по экономии топлива. Классификация теплового оборудования. Классификация и устройство пищеварочных котлов. Электрические пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Газовые пищеварочные котлы: особенности устройства, правила эксплуатации. Паровые пищеварочные котлы: особенности устройства и эксплуатации. Пароварочные аппараты: их виды, назначение, устройство и эксплуатация Кофеварки электрические: их виды, назначение, устройство и эксплуатация.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 1.9.</b> Аппараты для жарки и выпечки. Водогрейное оборудование.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Сковороды электрические: их виды, устройство, правила эксплуатации. Фритюрницы: назначение, устройство, эксплуатация. Жарочные и пекарные шкафы: устройство, правила эксплуатации. Кондитерская печь КЭП-400.Высокочастотные шкафы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Кипятильники: назначение, устройство, эксплуатация. Водонагреватели.</p>	<p>1</p>	
<p><b>Тема 1.10.</b> Оборудование для раздачи пищи. Холодильное оборудование.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Мармиты для первых и вторых блюд. Линии самообслуживания. Назначение холодильного оборудования. Способы получения холода. Холодильные компрессионные машины: устройство, принцип действия. Холодильные шкафы и холодильные камеры. Холодильные прилавки, витрины.</p>	<p>1</p>	<p>2</p>
<p><b>Итоговое занятие</b></p>	<p><b>Тестирование</b></p>	<p>1</p>	
	<p><b>Всего</b></p>	<p><b>16</b></p>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочных мест для учащихся;
- рабочее место для преподавателя.

Наглядные пособия:

- набор плакатов по темам;

Технические средства обучения:

- компьютер, проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)**

##### **Основные источники**

1. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. Изд.доп.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2010.

2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, - М.: «АКАДЕМИЯ», 2010.

3. Драгилев А.И., Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское, Академия, 2007г.

4. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М.: Академия, 2012.

5. Калинина В. М., Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании , Академия, 2007г.

6. Мрыхина Е.Б., Организация производства на предприятиях общественного питания, ФОРУМ – ИНФРА-М , 2007г.

7. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания, Феникс, 2011г.

8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник. -М.: ПрофОбрИздат, 2010.

##### **Дополнительные источники**

1. ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные».

2. ОК. 002-93. Общероссийский классификатор услуг населению. Услуги общественного питания.

3. Каталог оборудования для предприятий торговли и массового питания. Комитет РФ по торговле. М.: 2010.

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

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

<p align="center"><b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b></p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p><u>Освоенные умения:</u>            Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;            -подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;            -обслуживать основное технологическое оборудование;            -соблюдать правила техники безопасности;            -использовать производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;            -производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;            -проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;</p> <p><u>Усвоенные знания:</u>            характеристики основных типов предприятий общественного питания;            -принципы организации кулинарного и кондитерского производства;            -учет сырья и готовых изделий на производстве;            -устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;            -правила их безопасного использования;            -виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</p>	<p>-опрос;            - тестирование (по темам, по дисциплине);            -письменный опрос;            -оценка выполнения индивидуальных заданий;            -оценка выполнения самостоятельных работ,            -оценка ситуационных задач;            -устный опрос.            - бланочное тестирование (по темам, по дисциплине);            -оценка защиты рефератов по темам</p>

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Вяземский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОХРАНА ТРУДА»**

для профессиональной подготовки  
квалифицированных рабочих по профессии  
16675 «Повар»

Вязьма 2018

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Охрана труда»

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при всех формах профессиональной подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Повар» образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной профессии.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** программа входит в профессиональный цикл.

**1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** Приобретение учащимися знаний в области охраны труда и производственной безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания, освоение безопасных методов организации труда и технологии производства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
- правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;
- применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- правила производственной санитарии;
- требования техники безопасности, производственной экологии, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;
- организацию технологических процессов и рабочих мест;
- правила электробезопасности;
- технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- правила пожарной безопасности.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 4 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 4 часа;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	4
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	4
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	-
Итоговая промежуточная аттестация в форме	зачёта

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОХРАНА ТРУДА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> Основные законодательные положения и организация охраны труда	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Основные документы, регламентирующие охрану труда.	1	2
<b>Тема 2.</b> Вредные производственные факторы и меры защиты	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Виды и характеристика вредных производственных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда	1	2
<b>Тема 3.</b> Электробезопасность	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Условия поражения электротоком.	1	2
<b>Тема 4.</b> Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Общие требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования, механического и теплового.	1	2
	Тестирование		
	Всего:	<b>4</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц;
- штатив для плакатов, таблиц;
- комплект учебно-наглядных материалов по программе дисциплины;
- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер.

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

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

Основные источники:

1. Девисилов В.А., Охрана труда, ФОРУМ – ИНФРА-М, 2007г.
2. Калинина В. М., Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании, Академия, 2007
3. Д.Ф.Фатыхов, А.Н.Белехов Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, малом бизнесе и быту. Учебное пособие 4-е издание, стереотипное издательство МОСКВА ACADEMIA, 2006г

Дополнительные источники:

Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002 (утв. Постановлением Минтруда России от 24 мая 2002 г. N 36)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;</li><li>• организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;</li><li>• правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;</li><li>• применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</li><li>• оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах.</li></ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;</li><li>• правила производственной санитарии;</li><li>• требования техники безопасности, производственной экологии, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;</li><li>• организацию технологических процессов и рабочих мест;</li><li>• правила электробезопасности;</li><li>• технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;</li><li>• правила пожарной безопасности</li></ul>	Тестирование

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Вяземский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

«Приготовление блюд из овощей и грибов»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Приготовление блюд из овощей и грибов»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей ППО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по профессии 16675 «Повар» 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании при профессиональной подготовке работников в области технологий приготовления кулинарных изделий при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

### **иметь практический опыт:**

обработки, нарезки, приготовления блюд из грибов и овощей.

### **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.

### **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 обработки 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 примерной программы профессионального модуля:**

всего –56 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –17 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 3 часа;

производственное обучение –16 часов;

производственная практика – 20 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

### 3. Содержание профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 1. Приготовление блюд из овощей и грибов</b>			
<b>МДК. 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов</b>			
<p style="text-align: center;"><b>Тема 1.1.</b> Требования к качеству различных видов овощей и грибов</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>1</b>	
	<p>Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Современные способы обработки овощей и методы защиты потребителей от вредного влияния химических веществ, используемых при обработке овощей (солонин, нитраты и др.). Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей.</p>	1	2
<p style="text-align: center;"><b>Тема 1.2.</b> Механическое оборудование для обработки овощей и грибов. Весоизмерительное и холодильное оборудование</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>3</b>	
	<p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей. Правила безопасного использования механического оборудования. Механическое оборудование для первичной обработки овощей. Механическое оборудование для нарезки овощей. Весоизмерительное и холодильное оборудование. Общие требования, предъявляемые к весам. Виды весов, их характеристика. Весы электронные ACS-15A. Весы электронные универсальные ВУ 3/150. Требования безопасности при эксплуатации весов. Взвешивание овощей, грибов, пряностей. Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы. Сборные среднетемпературные и низкотемпературные холодильные камеры. Правила эксплуатации холодильного оборудования: установка технических параметров для охлаждения овощей и заморозки полуфабрикатов.</p>	1	3

	<b>Практическое занятие № 1:</b>	1	
	Инструкции, схемы работы на механическом оборудовании для обработки овощей и грибов. Весоизмерительное и холодильное оборудование.		
	<b>Лабораторная работа № 1</b>	1	
	Органолептическая оценка качества овощей. Взвешивание овощей и грибов.		
<b>Тема 1.3.</b> Основные приёмы обработки овощей и грибов, пряностей	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Основные приёмы механической кулинарной обработки овощей и грибов. Последовательность операций обработки овощей. Виды обработки: сортировка, очистка, измельчение, просеивание. Промывка овощей, особенности промывки различных овощей. Приемка и взвешивание. Сортировка овощей, ее назначение, виды. Подготовка основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Виды обработки: сортировка, очистка, измельчение, просеивание.	1	2
<b>Тема 1.4.</b> Обработка клубнеплодов, корнеплодов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Особенности обработки клубнеплодов и корнеплодов. Виды обработки: сортировка, калибровка, мытье, очистка, доочистка. Способы очистки и нарезки: ручной, механизированный. Формы нарезки, их назначение. Условия минимизации отходов. Использование отходов в приготовлении блюд. Охлаждение и заморозка нарезанных овощей. Условия и сроки хранения.	1	2
<b>Тема 1.5.</b> Обработка салатно-шпинатных, капустных, луковых и десертных овощей	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Особенности обработки салатно-шпинатных, капустных, луковых, десертных овощей. Виды обработки: сортировка, очистка, мытье. Способы и формы нарезки, их назначение. Условия минимизации отходов. Использование отходов в приготовлении блюд. Полуфабрикаты из овощей. Охлаждение и заморозка нарезанных овощей. Условия и сроки хранения. Условия минимизации отходов. Использование отходов в приготовлении блюд.	1	2
<b>Тема 1.6.</b> Обработка плодовых	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	Особенности обработки плодовых овощей и грибов. Требования к	1	2

овощей и грибов	качеству овощей и грибов. Приемка: органолептическая оценка качества, взвешивание. Виды обработки: сортировка, калибровка, мытье, очистка. Способы и формы нарезки, их назначение. Условия и сроки хранения. Фарширование овощей.		
	<b>Лабораторная работа № 2:</b>	1	
	Формы нарезки овощей, их назначение. Подготовка овощей для фарширования.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.01. Выполнение технологических схем обработки овощного сырья. Вычерчивание принципиальных схем оборудования для обработки, нарезки овощей.		2	
<b>Тема 2.1.</b> Блюда и гарниры из жареных овощей	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2
	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из жареных овощей. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из жареных овощей, температура подачи. Блюда и гарниры из жареных овощей: - картофель жареный основным способом, во фритюре, в жарочном шкафу; - лук фри; - кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные; - котлеты морковные, свекольные, картофельные; - шницель из капусты; - зразы и крокеты картофельные и др.	1	
	<b>Практическое занятие № 1:</b>	1	
	Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, составление инструкционно-технологических карт.		
<b>Тема 2.2.</b> Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей,	1	2

	<p>температура подачи. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- капуста тушеная;</li> <li>- рагу из овощей;</li> <li>- свекла тушеная в соусе;</li> <li>- морковь тушеная с рисом и черносливом;</li> <li>- картофельная запеканка;</li> <li>- рулет картофельный;</li> <li>- котлеты морковные, капустные, картофельные, свекольные;</li> <li>- шницель из капусты;</li> <li>- капуста, запеченная под соусом;</li> <li>- солянка овощная;</li> <li>- голубцы овощные;</li> <li>- помидоры, перец, кабачки, баклажаны фаршированные и др.</li> </ul>		
	<b>Лабораторная работа № 3</b>		
	Приготовление простых блюд и гарниров из жареных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
<b>Тема 2.3.</b> Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей	<p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, температура подачи. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отварные картофель, капуста, зеленый горошек, спаржа;</li> <li>- картофельное, морковное, свекольное пюре;</li> <li>- картофель в молоке;</li> <li>- капуста отварная с маслом или соусом;</li> <li>- припущенные морковь, капуста, тыква, кабачки, шпинат, щавель, зеленый горошек;</li> <li>- овощи, припущенные в молочном соусе и др.</li> </ul>	1	2
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

Блюда и гарниры из грибов	<p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из грибов.  Правила проведения бракеража.  Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд из грибов, температура подачи.  Блюда и гарниры из грибов:  - грибы отварные со сметаной;  - грибы в сметанном соусе;  - грибы, тушённые с картофелем;  - грибы в сметанном соусе запеченные и др.</p>	1	2
	<b>Лабораторная работа № 4.</b>	1	
	Приготовление блюд и гарниров из грибов	1	
	<b>Итоговая аттестация по МДК</b>	<b>1</b>	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.01. 1. Поиск информации в СМИ, поисковых системах по теме «Блюда и гарниры из овощей и грибов русской кухни» (написание реферата).		1	
Производственное обучение. Виды работ: Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Первичная обработка корнеплодов и клубнеплодов. Нарезка корнеплодов и клубнеплодов. Участие в работе по первичной обработке капустных и луковых овощей. Нарезка капустных и луковых овощей. Участие в работе по первичной обработке плодовых, салатных и десертных овощей. Нарезка плодовых, салатных и десертных овощей. Первичная обработка и нарезка грибов. Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд и гарниров из овощей. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд. Приготовление блюд и гарниров из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд. Формирование компетенций по безопасному использованию механического технологического оборудования и производственного инвентаря при первичной обработке и нарезке овощей, подготовке пряностей.		16	

Формирование компетенций по безопасному использованию теплового технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов.		
Производственная практика. Виды работ: Инструктаж по техники безопасности при работе на предприятиях общественного питания. Первичная обработка овощей, грибов, приготовление полуфабрикатов Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд. Приготовление блюд и гарниров из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов,	20	
Всего:	56	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: кулинарии; лабораторий поваров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочных мест для уч-ся;
- рабочее место для преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: комплект столовой посуды, комплект кухонной посуды, рабочие столы, эл.плита, жарочный шкаф, комплект посуды для подачи, столовые приборы, столовое белье, весы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: технологическое оборудование, посуда, инвентарь, картофелечистка

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. Академия, 2007
2. Литвинова Е.В. Технология и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Академия, 2006
3. Усов В.В. Вегетарианская кухня. Академия, 2006
4. Шатун Л.Г., Технология приготовления пищи. Дашков и Ко, 2007
5. Сборник рецептов

#### **Дополнительные источники:**

1. Журнал «Питание и общество»
2. Журнал «Самобранка»

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»  
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>- Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ</p> <p>- Готовить и оформлять основные простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<p>-соблюдать условия хранения сырья;</p> <p>-производить первичную обработку овощей, пряностей и приправ;</p> <p>-анализировать качество сырья по органолептическим показателям,</p> <p>-выбирать и использовать технологическое оборудование,</p> <p>-соблюдать формы нарезки овощей;</p> <p>-подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование,</p> <p>-готовить и оформлять блюда из отварных, припущенных, жаренных, тушеных, запеченных овощей и грибов;</p> <p>-дегустировать и оценивать качество приготовленных блюд;</p> <p>- соблюдать температурный режим при подаче.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>-защиты лабораторных и практических занятий;</p> <p>-тестирование и собеседование по темам МДК;</p> <p>-зачет по учебной практике и по каждому из разделов МДК</p>

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей</p>	<p>- демонстрация интересов к будущей профессии;</p>	<p>- наблюдение за</p>

<p>будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты свое</p> <p>Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе применением полученных профессиональных знаний.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор и применение методов и способов решения; профессиональных задач в области разработки технологических процессов изготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- оценка эффективности и качества выполнения;</li> <li>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</li> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- использование различных источников, включая электронные.</li> <li>- работа над подбором сырья для рецептур в программе;</li> <li>- взаимодействие с обучающимися и мастерами в ходе обучения;</li> <li>- поддерживать в цехах санитарное состояние;</li> <li>- исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.</li> </ul>	<p>деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>-выполнение практических работ</p> <p>-устный и письменный опросы</p> <p>-тестирование</p>
---	--	--

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Вяземский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

«Приготовление блюд и гарниров из круп,  
бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Вязьма 2018 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление блюд и гарниров из круп,  
бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей ППО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по профессии 16675 «Повар» 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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании по профессиональной подготовке работников в области технологий приготовления кулинарных изделий при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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;

### **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 примерной программы профессионального модуля:**

всего – 60 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 18 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;

производственное обучение – 18 часов;

производственная практика – 20 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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
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, 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
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
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

### 3. Содержание профессионального модуля ПМ.02. «Приготовление 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 работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b> Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			
<b>МДК. 01.01.</b> Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			
<b>Раздел 1. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Приготовление каш	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества зерновых товаров, молочных продуктов, пищевых жиров, сахара. Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.). Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовления каш; посуда. Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш из цельных дробленых круп и хлопьев на молоке, или смеси воды с молоком. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Правила проведения бракеража. Каша: - гречневая каша; - рисовая каша; - пшённая каша; - манная каша; - перловая каша и др.	1	2
<b>Тема 1.2.</b> Приготовление блюд и	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный	1	3

<p>гарниров из круп</p>	<p>режим и правила приготовления блюд и гарниров из цельных круп (со сливом варочной жидкости и без слива). Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность. Определение степени готовности, вкусовые качества. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Способы сервировки и вариант оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Блюда и гарниры из круп:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- котлеты и биточки рисовые, манные, пшённые, пшеничные;</li> <li>- пюре из бобовых (горошница);</li> <li>- крупеник;</li> <li>- пудинги;</li> <li>- запеканки и др.</li> </ul>		
	<p><b>Лабораторная работа № 1:</b> Приготовление различных каш. Приготовление изделий из вязких каш в виде котлет, биточков, шницелей и других изделий.</p>	2	
<p><b>Тема 1.3.</b> Приготовление блюд из макаронных изделий</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий (производители, формы изделий и т.д.). Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий. Варка макарон разными способами. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Приготовление блюд из макаронных изделий. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Блюда из макаронных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- макароны отварные;</li> <li>- макаронник;</li> </ul>	2	3
		1	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- лапшевник с творогом;</li> <li>- запеканки с макаронными изделиями (макароны, запечённые с сыром; макароны, запечённые с овощами и др.).</li> </ul>		
	<b>Лабораторная работа № 2:</b>	1	
	Приготовление блюд из макаронных изделий.		
<b>Раздел 2. Приготовление блюд из яиц и творога</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 2.1. Приготовление блюд из яиц</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	2
	<p>Ассортимент яичных продуктов, химический состав. Питательные свойства и значение в питании. Виды яичных продуктов и их взаимозаменяемость. Требования к качеству. Проверка органолептическим способом качества яиц. Варка яйца в скорлупе до различной степени готовности (вмятку, «в мешочек» и вкрутую). Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки (варить, жарить, запекать). Приготовление омлетов. Фарширование омлетов. Приготовление блюд из яиц с использованием современного оборудования. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и гарниров из яиц; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Блюда из яиц:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- омлет фаршированный;</li> <li>- омлет запечённый;</li> <li>- яйца, фаршированные помидором;</li> <li>- яичница-глазунья;</li> <li>- яйца на гренках;</li> <li>- омет натуральный жареный;</li> <li>- омлет паровой;</li> <li>- омлет смешанный;</li> <li>- драчена.</li> </ul>	1	
<b>Тема 2.2. Приготовление блюд из творога</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	Творог, химический состав творога, значение в питании. Виды творога, требования к качеству. Проверка органолептическим способом качества творога. Упаковка, хранение, проверка на доброкачественность.	1	2

	<p>Технология приготовления блюд из творога.  Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из творога, температурный режим. Правила проведения бракеража.  Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.  <i>Блюда из творога:</i>  - запеканка творожная;  - сырники;  - сырники с морковью;  - вареники ленивые;  - холодное блюдо из творога;  - пудинг творожный и др.</p>		
	<b>Лабораторная работа № 3:</b>		
	Приготовление блюд из яиц и творога.	2	
<b>Раздел 3. Приготовление простых мучных блюд изделий из теста</b>		<b>7</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
<b>Тема 3.1</b> Приготовление изделий из бездрожжевого теста	<p>Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование.  Режим выпечки блинчиков. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из из бездрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.  Изделия:  - вареники (с различными фаршами);  - пельмени;  - пирог блинчатый.</p>	1	2
<b>Тема 3.2</b> Приготовление изделий из дрожжевого теста	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	Характеристика дрожжевого теста. Дрожжевое безопасное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста.	1	2

	<p>Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из дрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Изделия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- блинчики;</li> <li>- блинчики фаршированные;</li> <li>- блины;</li> <li>- оладьи.</li> </ul>		
	<b>Лабораторная работа № 4:</b>		
	Приготовление простых мучных блюд изделий из теста	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
<p><b>Тема 3.3.</b> Технология приготовления и оформления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	Использование различных технологий приготовления и оформления простых и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи. Запеканка из творога с тыквой, пшенная каша с тыквой, каша пшеничная с черносливом, Манная каша на клюквенном соке, шаньги сибирские, рыбник сибирский, пирожки с черемухой, овсяные, тыквенные оладьи.	1	3
	<b>Лабораторная работа № 5:</b>		
	Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	2	
	<b>Итоговая аттестация по МДК</b>	<b>1</b>	
<b>Самостоятельная работа</b> Поиск информации в СМИ, поисковых системах по теме ПМ (написание реферата).		4	
<b>Производственное обучение</b> Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых (приготовление каш, блюд из макаронных изделий, из творога и яиц). Подача блюд и изделий с соблюдением требований качества блюд и изделий.		18	

<p><b>Производственная практика</b></p> <p>1. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых (приготовление каш, блюд из макаронных изделий, из творога и яиц).</p> <p>2. приготовление дрожжевого теста и изделий из него.</p> <p>3. Приготовление пресного теста и изделий из него</p>	20	
<b>Всего</b>	<b>60</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ ЯИЦ, ТВОРОГА»**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологии, лабораторий поваров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочных мест для уч-ся;
- рабочее место для преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионно-программным обеспечением, мульти-медиапроектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: комплект столовой посуды, комплект кухонной посуды, рабочие столы, эл. плита, жарочный шкаф, комплект посуды для подачи, столовые приборы, столовое белье, весы, протирочная машина, Миксер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: технологическое оборудование, посуда, инвентарь, посуда для запекания.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: посуда для приготовления, посуда для подачи, противни, набор ножей, разделочные доски.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Академия, 2006
2. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Академия 2007
3. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. Академия, 2006
4. Перемятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырье, технологии, рецепты. Феникс, 2006
5. Сборник рецептур

#### **Дополнительные источники:**

1. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Академия, 2009.
2. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Академия, 2006.
3. Журнал « Питание и общество»

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ  
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И  
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА,»  
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, молока, для приготовления блюд и гарниров</p> <p>Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы..</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий,</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<p>-анализировать качество поступившего сырья, -соблюдать сроки и условия хранения продуктов, -выбирать оборудование для обработки и подготовки данного сырья, -изготовление и оформление простых блюд и гарниров из риса других видов круп, бобовых и кукурузы, - подбор и эксплуатация оборудования для приготовления блюд, -соблюдение технологического процесса,- -обосновывать качество приготовленных блюд, -соблюдать сроки хранения приготовлены блюд, -соблюдать правила хранения и подготовки макаронных изделий, -анализировать качество приготовленных блюд, - готовить и различные блюда и гарниры из макаронных изделий. -оформлять и подавать приготовленные блюда, -соблюдать условия и сроки хранения, -соблюдение правил подготовки сырья для приготовления блюд, - выбирать технологическое оборудование, - эксплуатировать оборудование, -готовить отварные, запеченные и жаренные блюда из яиц, -готовить и подавать отварные, жаренные и запеченные блюда из творога -соблюдать требования к качеству и сроки хранения, -готовить тесто для изделий с фаршем, - готовить фарши</p>	<p>Текущий контроль: - работа над рефератами; - собеседование по темам - практический экзамен; - защита лабораторной работы, - тестирование по темам и разделам МДК - экспертная оценка и защита лабораторной работы, - зачет по учебной практике, - итоговый контроль: комплексный зачет по профессиональному модулю.</p>

Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	-готовить простые блюда с фаршем, -соблюдать технологию, - соблюдать условия и сроки хранения блюд из теста с фаршем.	
--	---	--

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрация интересов к будущей профессии</li> <li>- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов изготовления блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий яиц и творога и теста.</li> <li>- Оценка эффективности и качества выполнения.</li> <li>- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления блюд и гарниров из круп бобовых макаронных изделий яиц, творога, теста.</li> <li>- Самоанализ и коррекция результатов собственной работы</li> <li>- Эффективный поиск необходимой информации</li> <li>- Использование различных источников, включая электронные.</li> <li>- Работа над подбором сырья для рецептов в программах.</li> <li>- Взаимодействие с обучающимися и мастерами в ходе обучения.</li> </ul> <p>Подготавливать к работе производственные цеха.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</li> <li>- тестирование</li> <li>-выполнение практических работ</li> <li>- письменный и устный опросы</li> </ul>

- |  |  |  |
|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Поддерживать в цехах санитарное состояние.</li><li>- Исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.</li></ul> |  |
|--|--|--|

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Вяземский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«Приготовление супов и соусов»**

Вязьма 2018 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление супов и соусов»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей ППО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по профессии 16675« Повар» 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании профессиональной подготовке работников в области технологий приготовления кулинарных изделий при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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;

**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 примерной программы профессионального модуля:**

всего – 65 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 65 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 19 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;

производственное обучение – 18 часов;

производственная практика – 24 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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
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
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.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

### 3. Содержание профессионального модуля ПМ. 03. «Приготовление супов и соусов»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ.03. Приготовление супов и соусов</b>			
<b>МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов</b>			
<b>Тема 1.</b> Приготовление бульонов, отваров, супов	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	<b>3</b>
	Характеристика супов. Правила варки супов. Бульоны. Щи. Технология приготовления. Борщи. Технология приготовления. Рассольники. Технология приготовления. Солянки. Технология приготовления. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. Технология приготовления. Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Технология приготовления. Супы молочные. Технология приготовления. Супы-пюре. Технология приготовления. Прозрачные супы. Технология приготовления. Сладкие супы. Технология приготовления. Холодные супы. Технология приготовления. Требования к качеству супов. Условия и сроки хранения супов. Техника безопасности при использовании теплового оборудования.	4	
	<b>Лабораторные работы № 1:</b> Приготовление щей и борщей. Приготовление супов.	5	
<b>Самостоятельная работа</b> Работа с базами данных, библиотечным фондом, информационными ресурсами сети «Интернет».		2	
<b>Тема 2.</b> Приготовление соусов	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	<b>3</b>
	Классификация соусов. Мучные пассировки и бульоны для соусов. Соус красный основной. Соусы белые на мясном бульоне. Соусы белые на рыбном бульоне. Соусы грибные. Соусы молочные. Соусы сметанные. Смеси масляные. Соусы холодные. Соусы сладкие. Требования к качеству соусов и сроки хранения.	3	

<b>Лабораторные работы № 2:</b>		5	
1	Приготовление блюда: «Соус луковый».		
2	Приготовление блюда: «Соус молочный сладкий».		
3	Приготовление блюда: «Соус сметанный с луком».		
4	Приготовление блюда: «Соус майонез».		
5	Приготовление блюда: «Маринад овощной с томатом».		
6	Приготовление блюда: «Соус яблочный» и « Соус абрикосовый».		
<b>Итоговая аттестация по МДК</b>		<b>1</b>	
<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов по итогам их выполнения и подготовка к их защите с использованием электронного слайдового сопровождения.		2	
<b>Производственное обучение</b> Приготовление супов. Приготовление соусов.		<b>18</b>	
<b>Производственная практика</b> Приготовление бульонов. Приготовление первых блюд. Приготовление полуфабрикатов для приготовления соусов. Приготовление соусов		<b>24</b>	
<b>Итого</b>		<b>65</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: спецтехнологии; лабораторий поваров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочных мест для уч-ся;
- рабочее место для преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионно-программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: комплект кухонной посуды, рабочие столы, эл.плита, жарочный шкаф, комплект посуды для подачи, столовые приборы, столовое белье, весы, протирочная машина, миксер, мясорубка.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: технологическое оборудование, посуда, инвентарь.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. Академия, 2007.
2. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. Практикум. Академия, 2014
3. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда. Усов В.В. Академия, 2007
4. Сборник рецептур
5. Шатун Л.Г. Кулинария. Академия, 2014

#### **Дополнительные источники:**

1. Сопина Л.Н. Пособие для повара, Академия, 2002.
2. Журнал « Питание и общество».

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»  
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Готовить бульоны и отвары</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать правила обработки сырья</li> <li>-соблюдать сроки хранения сырья</li> <li>-выбирать технологическое оборудование</li> <li>- эксплуатировать оборудование</li> <li>-готовить бульоны, отвары</li> <li>-соблюдать технологический процесс варки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Текущий контроль</li> <li>-практическая работа</li> <li>-письменное тестирование</li> <li>-экспертная оценка выполнения практического задания</li> <li>-работа с рефератом</li> </ul>
<p>Готовить простые супы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать технологию приготовления</li> <li>-соблюдать температурный режим при варке</li> <li>- условия хранения и реализации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-тестовый контроль</li> <li>-письменная работа</li> <li>-собеседование</li> <li>-лабораторная работа</li> </ul>
<p>Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивать качество готовой продукции органолептическим способом</li> <li>-готовить отдельные полуфабрикаты для соусов</li> <li>-готовить коренья и овощи</li> <li>-готовить коричневый бульон</li> <li>-готовить гарниры для соусов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-зачет по производственной практике и по каждому из разделов МДК</li> </ul>
<p>Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивать качество органолептическим методом</li> <li>- эксплуатировать оборудование</li> <li>-выбирать посуду и инвентарь</li> <li>-соблюдать правила хранения и подготовки сырья</li> <li>-соблюдать технологию приготовления</li> <li>-соблюдать условия и сроки хранения</li> </ul>	

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>Осуществлять поиск информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>Демонстрация _ интересов к будущей профессии</p> <p>Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов</p> <p>В приготовлении супов и соусов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка эффективности и качества выполнения.</li> <li>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления супов и соусов.</li> <li>.</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</li> <li>- эффективный поиск необходимой информации</li> <li>- использование различных источников включая электронные.</li> <li>- работа над подбором сырья для рецептур в программе.</li> <li>- взаимодействие с обучающимися и мастерами в ходе обучения.</li> <li>- подготавливать к работе производственные цеха.</li> <li>- поддерживать в цехах санитарное состояние.</li> <li>- исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.</li> </ul>	<p>- оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Вяземский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

«Приготовление блюд из рыбы»

Вязьма 2018 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Приготовление блюд из рыбы»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей ППО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД по профессии 16675 «Повар» 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.

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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;

### **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 примерной программы профессионального модуля:

всего – 65 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 65 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 19 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;

производственное обучение – 18 часов

производственная практика – 24 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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
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
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.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

### 3. Содержание профессионального модуля ПМ.04. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы</b>			
<b>МДК 04.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</b>			
<b>Тема 1.</b> Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	Организация работы рыбного цеха. Правила техники безопасности. Обработка рыбы, технологический процесс, основные виды нарезки. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Рубленая масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.	2	3
	<b>Практические занятия № 1:</b> Подбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества рыбного сырья. Приемы обработки, способы нарезки рыбы, приготовление полуфабрикатов. Приемы приготовления котлетной и рубленой массы и полуфабрикаты из нее.	3	
<b>Тема 2.</b> Рыбные блюда	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13</b>	
	Организация работы горячего цеха, при приготовлении блюд из рыбы. Правила техники безопасности. Значение в питании, классификация. Отварные блюда из рыбы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. Жареные блюда из рыбы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. Запеченные блюда из рыбы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. Блюда из рыбной котлетной массы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	3	3
	<b>Лабораторные работы № 1:</b> 1   «Приготовление блюд из отварной рыбы»	10	

	2	«Приготовление блюд из жареной рыбы»		
	3	«Приготовление блюд из запеченной рыбы»		
	4	«Приготовление блюд из рыбной котлетной массы»		
	<b>Итоговая аттестация по МДК</b>		<b>1</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>				
1. Составление схем планирования горячего и рыбного цехов.			<b>4</b>	
2. Составление технологических карт с перерасчетом количества порций по теме				
<b>Производственное обучение. Виды работ:</b>			<b>18</b>	
1. Очистка рыбы, потрошение, удаление жабр, плавников.				
2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.				
3. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее				
4. Технология приготовления блюд из отварной рыбы.				
5. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы.				
6. Технология приготовления блюд из жареной рыбы.				
7. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы.				
8. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.				
9. Органолептическая оценка качества горячих рыбных блюд. Их оформление и отпуск.				
<b>Производственное обучение. Виды работ:</b>			<b>24</b>	
1. Приготовление блюд из отварной рыбы.				
2. Приготовление блюд из припущенной рыбы.				
3. Приготовление блюд из жареной рыбы.				
4. Приготовление блюд из запеченной рыбы.				
5. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы				
<b>Всего:</b>			<b>65</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **«Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.»**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: спецтехнологии; лабораторий поваров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочных мест для уч-ся;
- рабочее место для преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионно-программным обеспечением, мульти-медиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест в лаборатории: комплект кухонной посуды, рабочие столы, эл. плита, жарочный шкаф, комплект посуды для подачи, столовые приборы, столовое белье, весы, протирочная машина, миксер, мясорубка, рыбочистка, посуда для запекания.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: технологическое оборудование, посуда, инвентарь.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

###### **Основные источники:**

1. Анфимова Н. А., Татарская Л. А. Кулинария. Академия, 2007
2. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда Усов В.В. Академия 2007
3. Усов В.В. Вегетарианская кухня. Академия, 2006
4. Усов В.В. Рыбная кухня, Академия, 2007
5. Шатун Л.Г. Кулинария. Академия, 2014.

###### **Дополнительные источники:**

1. Сопина Л.Н., Пособие для повара, Академия, 2002.
2. Журнал « Питание и общество».

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ»  
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>Производить обработку рыбы с костным скелетом</p> <p>Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение операций по первичной обработке рыбы</li> <li>-соблюдение правил хранения и подготовки сырья</li> <li>-определение качества поступившего сырья</li> <li>- выбирать и эксплуатировать оборудование</li> <li>-соблюдать сроки хранения полуфабрикатов</li> <li>-выбирать оборудование и инвентарь</li> <li>-соблюдать санитарные требования при приготовлении</li> <li>-считать процент отходов при обработке рыбы</li> <li>-выбирать оборудование и инвентарь</li> <li>-эксплуатировать оборудование</li> <li>-соблюдать технологию приготовления</li> <li>-соблюдать температурный режим</li> <li>-оформлять приготовленные блюда</li> <li>-проверять качество органолептическим методом</li> <li>-соблюдать сроки хранения рыбных блюд</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-собеседование по темам МДК</li> <li>-письменная работа</li> <li>-лабораторная работа</li> <li>-работа с рефератом</li> <li>-тестовый контроль</li> <li>-защита лабораторной работы</li> <li>-практическая работа</li> <li>-тестирование и собеседование по темам МДК</li> <li>-итоговый контроль и комплексный экзамен по профессиональному модулю</li> </ul>

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей	- Демонстрация интересов к будущей профессии	- оценка результатов

<p>будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем.</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов</li> <li>- Приготовление блюд из рыбы.</li> <li>- Оценка эффективности и решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления блюд из рыбы.</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</li> <li>- эффективный поиск необходимой информации</li> <li>- использование различных источников включая электронные.</li> <li>- работа над подбором сырья для рецептов в программ</li> <li>- взаимодействие с обучающимися и мастерами в ходе обучения.</li> <li>- подготавливать к работе производственные цеха.</li> <li>- поддерживать в цехах санитарное состояние.</li> <li>- исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.</li> </ul>	<p>наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>-</p>
---	--	---

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Вяземский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

Вязьма 2018 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей ППО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по профессии 16675 «Повар» 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.

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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;

#### **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, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов 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 примерной программы профессионального модуля:

всего – 65 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 65 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –19часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;  
производственное обучение –18часов  
производственная практика – 24 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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 п/ф из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных п/ф 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.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

### 3. Содержание профессионального модуля ПМ. 05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>			
<b>МДК. 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</b>			
<b>Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Обработка сырья	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины. Обработка мясных субпродуктов. Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при обработке сырья.	1	2
<b>Тема 1.2.</b> Приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины и из субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса.	1	2
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

Приготовления полуфабрикатов домашней птицы	Общие приемы приготовления полуфабрикатов из птицы. Последовательность выполнения технологических операций. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы.	1	3
	<b>Практическое занятие № 1:</b>	1	
	Составление схем и технологических карт для блюд из мяса и домашней птицы.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Составление таблицы «Требования к качеству, сроки реализации блюд из мяса и домашней птицы».</li> <li>- Составление технологических карт.</li> <li>- Разработка новых видов блюд.</li> <li>- Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам.</li> </ul>	2	
<b>Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</b>		7	
	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
<b>Тема 2.1</b> Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Виды панировок используемых для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. Ассортимент. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. Ассортимент. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Ассортимент. Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.	2	3
	<b>Практическое занятие № 2:</b>		
	Составление схем и технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, в том числе субпродуктов. Решение задач.	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
<b>Тема 2.2</b> Обработка и	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке	2	3

приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы	сырья и приготовлении блюд из домашней птицы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы. Правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы. Виды панировок используемых для приготовления полуфабрикатов из птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Ассортимент. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы. Ассортимент. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Ассортимент.		
	<b>Практическое занятие № 3:</b>		
	Составление схем и технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, в том числе субпродуктов, и птицы. Решение задач.	1	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	- Составление технологических карт. - Разработка новых видов блюд. - Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам.	1	
<b>Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов</b>		<b>7</b>	
Тема 3.1 Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Требование к качеству блюд. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины. Отварные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. Жареные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. Тушеные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. Запеченные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд.	2	3
	<b>Лабораторная работа № 1:</b>		
	Приготовление и оформление простых блюд из мяса из говядины, свинины и баранины	1	
Тема 3.2 Приготовление и	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при	2	3

оформление простых блюд из субпродуктов	приготовлении блюд из субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из субпродуктов. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из субпродуктов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов. Отварные блюда из субпродуктов. Жареные блюда из субпродуктов. Тушеные блюда из субпродуктов. Запеченные блюда из субпродуктов.		
	<b>Лабораторная работа № 2:</b>	1	
	Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	- Составление схем.	1	
	- Составление технологических карт.		
<b>Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы</b>		<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 4.1</b> Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент. Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы. Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы. Требование к качеству и оформлению блюд из птицы.	1	3
	<b>Лабораторная работа № 3:</b>	1	
	Приготовление и оформление блюд из домашней птицы		
	<b>Итоговая аттестация по МДК</b>	<b>1</b>	

<p><b>Производственное обучение. Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;</li> <li>- приготавливать и оформлять блюда из говядины, свинины, баранины (приготовление отварных, жаренных, запеченных, тушеных блюд).</li> <li>- подача блюд с соблюдением требований качества блюд.</li> </ul>	<p><b>18</b></p>	
<p><b>Производственная практика. Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление блюд из отварного мяса.</li> <li>2. Приготовление блюд из жареного мяса</li> <li>3. Приготовление тушеного мяса.</li> <li>4. Приготовление блюд из птицы целиком.</li> <li>5. Приготовление блюд из птицы порционным куском.</li> </ol>	<p><b>24</b></p>	
<p><b>Всего :</b></p>	<p><b>65</b></p>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **«Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса домашней птицы»**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: спецтехнологии; лабораторий поваров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочных мест для уч-ся;
- рабочее место для преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионно-программным обеспечением, мульти-медиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: комплект кухонной посуды, рабочие столы, эл. плита, жарочный шкаф, комплект посуды для подачи, столовые приборы, столовое белье, весы, протирочная машина, миксер, мясорубка, рыбочистка, посуда для запекания, поварские иглы, разрубочный стол.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: набор ножей, разделочные доски, поварские иглы, мясорубка.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. Анфимова Н. А., Татарская Л. А. Кулинария. Академия, 2007
2. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда Усов В.В. Академия 2007
3. Шатун Л.Г. Кулинария. Академия, 2014.

##### **Дополнительные источники:**

1. Сопина Л.Н. Пособие для повара, Академия, 2002.
2. Журнал « Питание и общество».

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И  
ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»  
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса мясных продуктов, и домашней птицы.</p> <p>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p>	<p>Определять качество поступившего сырья.</p> <p>Производить первичную обработку птицы, мяса и мясных продуктов.</p> <p>выполнение операций по первичной обработке мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>-соблюдение правил хранения и подготовки сырья</p> <p>-определение качества поступившего сырья</p> <p>-выбирать и эксплуатировать оборудование</p> <p>-соблюдать сроки хранения полуфабрикатов</p> <p>-выбирать оборудование и инвентарь</p> <p>-соблюдать санитарные требования при приготовлении</p> <p>-считать процент отходов</p> <p>-подбирать посуду и инвентарь для приготовления и подачи блюд из мяса</p> <p>-готовить и оформлять блюда из натуральных и панированных полуфабрикатов,</p> <p>-готовить и оформлять блюда из порционных и мелкокусковых полуфабрикатов,</p> <p>- подбирать гарниры и соусы к ним</p> <p>-готовить и оформлять блюда из отварной и жареной птицы</p> <p>-рубить птицу на порции,</p> <p>-соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд из птицы.</p>	<p>Выполнение лабораторной работы</p> <p>-собеседование по темам МДК</p> <p>-практическая работа</p> <p>-тестирование</p> <p>-лабораторная работа</p> <p>- работа над рефератом</p> <p>-тестовый контроль</p> <p>- практическая работа</p> <p>-собеседование по темам МДК</p> <p>-тестовый контроль</p> <p>-работа над рефератом</p> <p>-итоговый контроль и комплексный экзамен по темам МДК</p>

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
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>Демонстрация интересов к будущей профессии</p> <p>Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов. Приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>- оценка эффективности и решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов</p> <p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p> <p>- эффективный поиск необходимой информации</p> <p>-использование различных источников включая электронные.</p> <p>-работа над подбором сырья для рецептов в программе</p> <p>-взаимодействие с обучающимися и мастерами в ходе обучения.</p> <p>-подготавливать к работе производственные цеха.</p> <p>-поддерживать в цехах санитарное состояние.</p> <p>-исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>-оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Вяземский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«Приготовление холодных блюд и закусок»**

Вязьма 2018 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление холодных блюд и закусок»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей ППО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по профессии 16675 «Повар» 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.

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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;
- приготовления 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;

### **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 варианты 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 примерной программы профессионального модуля:

всего – 65 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 65 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –19 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;  
производственное обучение –18 часов;  
производственная практика – 24 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

### 3. Содержание профессионального модуля ПМ.06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ. 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>			
<b>МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</b>			
<b>Тема 1. 1.</b> Подготовка гастрономических продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Значение холодных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка гастрономических продуктов для холодных блюд. Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов (овощей и грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, мясопродуктов и субпродуктов и др.). Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок с учетом вкусовых качеств продуктов.	1	2
<b>Тема 1.2.</b> Организация работы и оборудование при приготовлении холодных блюд и закусок	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Организация работы в холодном цехе при приготовлении холодных блюд и закусок. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима. Оценка качества холодных блюд и закусок. Нормативно-техническая документация. Правила проведения бракеража.	2	2
<b>Тема 1. 3.</b> Приготовление и оформление	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Нарезка гастрономических продуктов порциями. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Виды и правила	2	3

бутербродов и гастрономических продуктов порциями	приготовления бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов. Использование различных технологий приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.		
	<b>Лабораторная работа № 1:</b> Приготовления и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	2	
<b>Тема 1. 4.</b> Приготовление и оформление салатов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.	2	3
	<b>Лабораторная работа № 2:</b>	2	
	Использование различных технологий приготовления и оформления салатов.		
<b>Тема 1. 5.</b> Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	Виды и правила приготовления простых холодных закусок и блюд. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения операций при приготовлении простых холодных блюд. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.	1	3
	<b>Лабораторная работа № 3:</b>	2	
	Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок		
<b>Тема 1. 6.</b> Оформление холодных блюд и закусок	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок на основе продуктов региона и особенностей их приготовления в регионе. Способы сервировки и варианты оформления.	1	3
	<b>Лабораторная работа № 4:</b>	2	

	Приготовление холодных блюд и закусок		
	<b>Итоговая аттестация по МДК</b>	1	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 06.</b> Составление инструкционных и технологических карт. Составление технологических схем.		<b>4</b>	
<b>Производственное обучение. Виды работ:</b> 1. Подготовка гастрономических продуктов 2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: - бутербродов; - салатов из сырых овощей: салат из свежих, соленых огурцов, помидоров, редиса, лука, свежей и квашеной капусты, моркови, редьки; - салатов из вареных овощей: салат картофельный, салат мясной, салат столичный, салат рыбный, - винегрета, свекольной и морковной икры; холодных рыбных блюд и закусок: - килька, хамса с луком; - сельдь натуральная, - сельдь с гарниром; - рыба под маринадом; холодных блюд и закусок из мяса: - мясное ассорти; - отварное мясо с гарниром; - паштет из печени.		18	
<b>Производственная практика. Виды работ:</b> Приготовление холодных блюд и закусок.		24	
<b>Всего</b>			

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: спецтехнологии; лабораторий поваров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочных мест для уч-ся;
- рабочее место для преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионно-программным обеспечением, мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: комплект кухонной посуды, рабочие столы, эл. плита, жарочный шкаф, комплект посуды для подачи, столовые приборы, столовое белье, весы, протирачная машина, миксер, креманки, салатницы, вазы.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

1. Анфимова Н. А., Татарская Л. А. Кулинария. Академия, 2007
2. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда Усов В.В. Академия 2007
3. Усов В.В. Вегетарианская кухня. Академия, 2006
4. Шатун Л.Г. Кулинария. Академия, 2014.

#### **Дополнительные источники:**

3. Сопина Л.Н. Пособие для повара. Академия, 2002.
4. Журнал « Питание и общество».

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК» (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Готовить бутерброды и холодные закуски порциями.</p> <p>Готовить и оформлять салаты.</p> <p>Готовить и оформлять простые холодные закуски</p> <p>Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<p>-подготавливать хлеб и гастрономические продукты,</p> <p>-проводить обработку и подготовку гастрономических продуктов,</p> <p>-нарезать гастрономические продукты,</p> <p>-оформлять и подавать бутерброды и холодные закуски,</p> <p>-подбирать посуду для подачи</p> <p>-подготавливать сырье для салатов</p> <p>-нарезать и оформлять салаты,</p> <p>-подбирать посуду для подачи.</p> <p>-подготавливать сырье для закусок,</p> <p>-соблюдать санитарные правила при приготовлении</p> <p>-оформлять приготовленные закуски</p> <p>-подбирать посуду для приготовления и подачи,</p> <p>-нарезать продукты,</p> <p>-оформлять и подавать холодные блюда,</p> <p>-соблюдать условия и сроки хранения.</p>	<p>-собеседование по теме,</p> <p>-лабораторная работа,</p> <p>- практическая работа,</p> <p>-тестирование,</p> <p>- письменная работа,</p> <p>-защита лабораторной работы,</p> <p>-собеседование,</p> <p>-письменная работа</p> <p>- работа с рефератом, итоговый контроль по теме.</p>

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
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывать собственную</p>	<p>Демонстрация интересов к будущей профессии</p> <p>-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов в</p>	<p>-оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения</p>

<p>деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем.</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>приготовлении холодных блюд и закусок.</p> <p>-оценка эффективности и решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>-самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p> <p>-эффективный поиск необходимой информации</p> <p>-использование различных источников включая электронные.</p> <p>-работа над подбором сырья для рецептов в программах</p> <p>-взаимодействие с обучающимися и мастерами в ходе обучения.</p> <p>-подготавливать к работе производственные цеха.</p> <p>-поддерживать в цехах санитарное состояние.</p> <p>-исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>образовательной программы.</p>
---	---	-----------------------------------

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Вяземский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

«Приготовление сладких блюд и напитков»

Вязьма 2018 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Приготовление сладких блюд и напитков»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей ОППО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по профессии 16675« Повар» и 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.

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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;
- приготовления 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.

### 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 варианты 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 примерной программы профессионального модуля:

всего – 61 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 61 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 19 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;

производственное обучение – 14 часов;

производственная практика – 24 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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
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.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

### 3. Содержание профессионального модуля ПМ. 07. «Приготовление сладких блюд и напитков»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков</b>			
<b>МДК 07. 01. Технология приготовления сладких блюд и напитков</b>			
<b>Тема 1.</b> Приготовление холодных и горячих сладких блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	7	
	Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении сладких блюд, правила их безопасного использования. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении сладких блюд. Виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. Требования к качеству сладких блюд и напитков.	3	3
	<b>Лабораторное занятие №1:</b>		
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд: кисель, компот из свежего и переработанного сырья, желе, мусс, самбук, крем, горячие жареные и запеченные сладкие блюда.	4	
<b>Тема 2.</b> Приготовление холодных и горячих напитков	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	Классификация холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении напитков. Последовательность выполнения технологических операций и	3	3

	<p>приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления. Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков. Требования к качеству напитков.</p>		
	<b>Лабораторное занятие №2:</b>		
	<p>Приготовление холодных и горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад, фруктово-ягодные, молочный прохладительный напиток с джемом или вареньем, молочный коктейль, айс-крим, фраппе и флиппы, плодово-ягодный сироп, сок (в ассортименте)</p>	3	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
<p><b>Тема 3.</b> Особенности приготовления сладких блюд и напитков кухни Сибири</p>	<p>Характеристика, технология приготовления, порционирование и отпуск сладких блюд, горячих и холодных напитков в сибирском регионе в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и учетом регионального потребительского спроса населения.</p> <p>-сбитень -взвар - морс из клюквы и брусники.</p>	3	3
	<b>Лабораторное занятие</b>	2	
	Приготовление сладких блюд и напитков кухни Сибири		
	<b>Итоговая аттестация по МДК</b>	<b>1</b>	
<p><b>Самостоятельная работа.</b></p> <p>1. Составить структурную таблицу «Классификация сладких блюд», «Классификация напитков».</p> <p>2. Составление алгоритмов обработки и приготовления</p> <p>3. Составление инструкционных карт</p> <p>4. Составление технологических схем</p>	4		

<p><b>Производственное обучение Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление холодных сладких блюд: из свежих плодов и ягод; компотов; киселей, желе: муссы; самбуки; кремы.</li> <li>2. Приготовление холодных сладких блюд: муссы; самбуки; кремы.</li> <li>3. Приготовление жареных горячих сладких блюд: блинчики с вареньем; гречки с плодами; яблоки в тесте.</li> <li>4. Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада с учетом способов оформления и отпуска.</li> <li>5. Приготовление холодных напитков: чай холодный, кофе гляссе, коктейли молочные, напитки молочные с джемом (вареньем), флипы, фраппе, айс-кремы.</li> </ol>	<b>14</b>	
<p><b>Производственная практика. Виды работ:</b> Приготовление горячих и холодных блюд.</p>	<b>24</b>	
<b>Всего:</b>	<b>61</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ» ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов; спецтехнологии, лабораторий поваров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочных мест для обучающихся;
- рабочее место для преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионно-программным обеспечением, мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: посуда для приготовления, посуда для подачи, миксер, кофейный сервиз, чайный сервиз, креманки, мелкие тарелки, вазы для подачи фруктов.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: посуда для приготовления, посуда для подачи, миксер, кофейный сервиз, чайный сервиз, креманки, мелкие тарелки, вазы для подачи фруктов.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

1. Анфимова Н. А., Татарская Л. А. Кулинария. Академия, 2007
2. Усов В.В. Вегетарианская кухня. Академия, 2006
3. Шатун Л.Г., Кулинария. Академия, 2014.

#### **Дополнительные источники:**

1. Сопина Л.Н. Пособие для повара, Академия, 2002.
2. Журнал « Питание и общество».

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ» (ВИДА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>Готовить простые горячие напитки</p> <p>Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<p>-подготавливать продукты для сладких блюд, -подбирать посуду для приготовления и подачи, -соблюдать технологию приготовления, -соблюдать температурный режим,  -соблюдать технологию при приготовлении горячих напитков, -подбирать посуду для подачи, -соблюдать температурный режим,  -соблюдать технологию приготовления холодных напитков, -подбирать посуду для подачи, -оформлять простые холодные напитки.</p>	<p>-устный опрос</p> <p>-лабораторная работа, -работа с тестами, -собеседование,  -практическая работа, -работа над с рефератами,  -итоговый контроль и комплексный экзамен по МДК</p>

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения</p>	<p>Демонстрация интересов к будущей профессии</p>	<p>-оценка результатов наблюдений за</p>

<p>оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов в приготовлении сладких блюд и напитков.</p> <p>-оценка эффективности и решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления сладких блюд и напитков.</p> <p>-самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p> <p>-эффективный поиск необходимой информации</p> <p>-использование различных источников, включая электронные.</p> <p>-работа над подбором сырья для рецептур в программах</p> <p>-взаимодействие с обучающимися и мастерами в ходе обучения.</p> <p>-подготавливать к работе производственные цеха.</p> <p>-поддерживать в цехах санитарное состояние.</p> <p>-исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>-</p>
--	--	---