

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



Директор СОГБПОУ ВПТ
В.В. Степаненков
«31» августа 2018 г.

**Программа профессиональной переподготовки
рабочих по профессии 16675 Повар
срок обучения 2 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 переподготовки 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 профессиональной переподготовки (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 завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

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

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

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

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

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 3,4 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.

Блок общепрофессиональных дисциплин:

- 1.1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- 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. Блок специальных дисциплин:

- 2.1. Кулинария.

Практическое обучение.

3. ПАСПОРТ программы профессиональной переподготовки

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.
- санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН.4.3.1186-032.4.3.

Требования к поступающим

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

3.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 320 часов при обучении с отрывом от производства.

В том числе:

	часов
Блок общепрофессиональных дисциплин	36
Блок специальных дисциплин	74
Учебная практика	80
Производственная практика	120
Квалификационный экзамен	6
Итого	320

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
1. Теоретическое обучение по профессии	
1.1 Блок общепрофессиональных дисциплин	
1.1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
1.1.2	Калькуляция и учет
1.1.3	Физиология питания, санитария, гигиена
1.1.4	Товароведение пищевых продуктов
1.1.5	Оборудование и организация рабочего места
1.1.6	Охрана труда
1.2 Блок специальных дисциплин	
1.2.1	Кулинария
2. Практическое обучение	
2.1	Учебная практика
2.2	Производственная практика
	Консультации
Квалификационный экзамен	

Учебный план
 для профессиональной переподготовки по профессии «Повар»
 Квалификация: повар 3,4 разряда
 Форма обучения – с отрывом от производства
 Нормативный срок – 320 часов
 Срок обучения – 2 месяца

№ п\п	Наименование предметов	Всего часов	Блок контроля		
			З	ДЗ	Э
1	Теоретическое обучение по профессии	110			
1.1	Блок общепрофессиональных дисциплин	36			
1.1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4	*		
1.1.2	Калькуляция и учет	6	*		
1.1.3	Физиология питания, санитария, гигиена	6	*		
1.1.4	Товароведение пищевых продуктов	8	*		
1.1.5	Оборудование и организация рабочего места	8	*		
1.1.6	Охрана труда	4	*		
1.2	Блок специальных дисциплин	74			
1.2.1	Кулинария	74		*	
2	Практическое обучение	200			
2.1	Учебная практика	80		*	
2.2	Производственная практика	120		*	
	Консультации	4			
	Квалификационный экзамен	6			*
	Всего:	320			

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
Кабинеты	
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
Лаборатории	
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
Основные источники				
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°
Дополнительные источники				
	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	Блок общепрофессиональных дисциплин
Программы		
1	1.1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
2	1.1.2	Калькуляция и учет
3	1.1.3	Физиология питания, санитария и гигиена
4	1.1.4	Товароведение пищевых продуктов
5	1.1.5	Оборудование и организация рабочих мест
6	1.1.6	Охрана труда

Приложение 2.

Содержание приложения 2.

№ п\п	Код дисциплины	Блок специальных дисциплин
Программы		
1.	1.2.1	Кулинария

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 основы производственной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							

[illegible]

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

для профессиональной переподготовки
по профессии 16675 «Повар»

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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **16675 «Повар, кондитер»** базовой подготовки.

Программа профессионального модуля может быть использована: в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» на базе имеющегося профессионального образования по профилю, профессиональной подготовки по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» на базе среднего общего образования, основного общего. Опыт работы не требуется.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося — **4** часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	4
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	4
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	
<i>Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии (реферат, расчетно-графическая работа, домашняя работа и т.п)</i>	
Итоговая аттестация в форме	Зачет

ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Основы микробиологии				
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала			
	1.	Введение. Основные группы микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы.	1	2
	2.	Химический состав и обмен веществ микроорганизмов. Питание, дыхание микроорганизмов. Физические, химические, биологические факторы влияния внешней среды на микроорганизмы.		
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		-	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Подготовка реферата по теме «Учение А. Левенгука, Л. Пастера. Творческий вклад в микробиологию русских ученых» Подготовка сообщения «Практическое применение микробиологии». Работа с учебной и дополнительной литературой			
Тема 1.2 Пищевые инфекции и отравления	Содержание учебного материала			
	1.	Основные пищевые инфекции, пищевые отравления.	1	2
	2.	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.		
	3.	Меры профилактики и предупреждения. Инфекционные, зоонозные, гельминтозные заболевания. Меры предупреждения.		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Подготовка сообщения «Причины заражения пищевых продуктов и их последствия». Работа с учебной и дополнительной литературой			
Раздел 2. Санитария и гигиена в				

пищевом производстве			
Тема 2.1. Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		
	1.	Правила личной гигиены работников пищевого производства.	1
	2.	Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала на предприятий общественного питания.	
	3.	Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов.	
	4.	Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение.	
	5.	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	
	Практические занятия		-
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельное изучение темы «Санитарный режим работников на производстве». Работа с учебной и дополнительной литературой		
Тема 2.2. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	Содержание учебного материала		-
	1.	Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции.	
	2.	Санитарные требования к рабочему месту. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.	
	3.	Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов.	
	4.	Санитарные требования к приготовлению холодных и сладких блюд.	
		Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к пищевым добавкам. Санитарные требования к реализации готовой продукции.	
	Практические занятия		-
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Подготовка опорного конспекта по теме «Охрана окружающей среды.		

	Мероприятия по борьбе с загрязнением».			
	Санитарная и специальная одежда работников пищевого производства.			
	Работа с учебной и дополнительной литературой			
Тема 2.3. Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация	Содержание учебного материала			
	1.	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.	1	2
	Практические занятия		-	
Итоговая аттестация: зачет				
Всего:			4	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности и охраны труда ; мастерских _____нет_____; лабораторий_____нет_____.

Оборудование учебного кабинета: Стол преподавателя
Стол ученический
Стул преподавателя
Стул ученический
Доска меловая

Технические средства обучения: компьютер с выходом в Интернет,
мультимедиапроектор

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.З.П. Матюхина Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии
Издательский центр « Академия» -2009-206

Дополнительные источники:

1. Санитарный контроль в пищевой промышленности. – (<http://smikro.ru/>).
2. Жарикова, Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена / Г. Г. Жарикова. — М.: Издательский центр «Академия», 2009 — 304 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	Экспертная оценка выполнения практической работы Компьютерное тестирование Мониторинг освоенных умений

основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификация моющих средств, правила их применения, условия , сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дензинсекции, дератизации	
---	--

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
Самостоятельная работа	продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)	Лист оценивания презентации или буклета
Практический опыт	продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)	Лист оценивания презентации или буклета
Некоторые элементы проектной деятельности	продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)	Лист оценивания презентации или буклета

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»

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	6
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	6
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
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	Содержание учебного материала: Понятие о предмете, его роль и связь. Измерители в бухгалтерском учете. Виды учета и их отличия. Задачи бух учета и его роль в работе п.о.п. Требования, предъявляемые к бухгалтерскому учету.	1	
	Содержание учебного материала:		2
Тема 2. Организация бухгалтерского учета в общественном питании	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.		2
Тема 3. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала:	2	
	Понятие о цене и ценообразовании. Виды цен в п.о.п. План-меню и его назначение. Сборник рецептов и его назначение. Сборник рецептов и его содержание. Правила пользования сборником рецептов. 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
	Практическая работа № 1: Работа со сборником рецептов.	1	
	Самостоятельная работа: Составление плана-меню		
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых п.о.п. на базах снабжения и в кладовых	Содержание учебного материала:	1	2
	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. Ответственность 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.		
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции товаров п.о.п.	Содержание учебного материала:		2
	Организация учета и отпуска готовой продукции. Товарооборот и его документальное оформление. Учет реализации и отпуска готовой продукции. Ответственность и реализация изделий кухни. Порядок списания специй и соли. Инвентаризация сырья.		
Тема 6. Учет в буфетах, магазинах-кулинарии и других предприятиях розничной торговли	Содержание учебного материала:	1	2
	Документальное оформление операций в буфете. Формы отчета материально ответственного лица. Особенности инвентаризации товаров в буфете и магазине кулинарии.		
Тема 7. Учет денежных средств расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала:		2
	Учет кассовых операций. Ответственность кассира. Порядок ведения кассовой книги. Инвентаризация денежных средств в кассе. Формы безналичного расчета за товары. Возмещение материального ущерба.		

Тема 8. Учет основных средств малоценных и быстро изнашивающихся предметов	Содержание учебного материала:		
	Документальное оформление и учет малоценного инвентаря, быстро изнашивающего.		2
Тема 9. Учет доходов, издержек и финансовых результатов	Содержание учебного материала:	1	
	Классификация издержек обращения, их характеристика. Расчет издержки и остатков товаров. Определение суммы прибыли. Виды отчетности. Годовой и квартальные отчеты.		2
Итоговое занятие	Содержание учебного материала:		
	Тестирование		
	ИТОГО	6	

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: - 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 Знания - Классификации бухгалтерских документов - порядок пользования сборника рецептур - порядок оформления и учета доверенностей - порядок ведения кассовых документов	Письменные и устные опросы Тестирование Решение задач

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 6 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 6 часов;
- практические занятия 1 час;
- самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	6
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	6
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	1
Самостоятельная работа студента (всего)	
в том числе:	
самоподготовка (самостоятельное изучение тем учебников, учебных пособий)	
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
Тема 1.1 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала:	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.		2
Тема 1.2. Рациональное питание и физиологические основы его организации	Содержание учебного материала:	1	
	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.		2
Тема 1.3 Режим питания и его значение	Содержание учебного материала:	1	
	Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах и гипервитаминозах. Физиологическая характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витаминopodobных 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.		2
Тема 1.4 Практическое занятие	Содержание учебного материала:	1	
	Практическая работа Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.		3
	Самостоятельная работа студента. Работа с дополнительной литературой		
Тема 2.1. Диетическое и лечебно-профилактическое питание	Содержание учебного материала:	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.		3
Тема 2.3 Питание детей и подростков Зачет	Содержание учебного материала:		
	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
Всего:		6	

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

Интернет-ресурсы:

1. [Физиология питания](http://dietolog.org/physiology/) dietolog.org>physiology/
2. [Справочник врача](http://doctor-v.ru/med/food/) 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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:	
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
Усвоенные знания:	
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 **8** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **8** часов;
- практические занятия **3** часа;
- самостоятельной работы обучающегося **3** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	8
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	8
в том числе:	
практические занятия	3
Самостоятельная работа студента (всего)	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
Раздел 1. Общие сведения о пищевых продуктах. Методы оценки качества пищевых продуктов		9	
Тема 1. Основные понятия товароведения пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	
	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.	1	3
	Практическое занятие № 1:	1	
	Расчёт энергетической ценности пищевых продуктов.		
Тема 2. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	
	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.	1	3
	Практическое занятие № 2:	1	
	Определить химический состав и пищевую ценность продуктов		
	Самостоятельная работа студента. Работа с дополнительной литературой		
Раздел 2. Товароведческая характеристика основных групп товаров			
Тема 2.1. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала		
	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.	1	3
Тема 2.2. Вкусовые продукты	Содержание учебного материала		
	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.	1	3
	Практическое занятие № 3:	1	
	Определять ассортимент и требования предъявляемые к качеству продуктов		
Итоговое занятие	Самостоятельная работа студента. Работа с дополнительной литературой		
	Тестирование	1	
Всего:		8	

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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»

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 8 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 8 часов;
самостоятельной работы студента часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	8
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	8
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
Самостоятельная работа студента (всего)	
Итоговая промежуточная аттестация в форме	зачёта

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Оборудование и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	1	
	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.		2
Тема 1.4. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания. Машины для обработки овощей	Содержание учебного материала	1	
	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. Протирачно-резательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Поточные линии для обработки овощей.		3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка рефератов на тему «Современное оборудование для обработки и нарезки овощей». Изготовление макетов (по заданию)		
Тема 1.5. Машины для обработки мяса и рыбы	Содержание учебного материала	1	
	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		2
Тема 1.6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов Машины для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	1	
	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		2

Тема 1.7. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов из него	Содержание учебного материала	1	
	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.		2
Тема 1.8. Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы, варочные аппараты. Тема 1.9. Аппараты для жарки и выпечки. Водогрейное оборудование.	Содержание учебного материала	1	
	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.		2
	Содержание учебного материала		
	Сковороды электрические: их виды, устройство, правила эксплуатации. Фритюрницы: назначение, устройство, эксплуатация. Жарочные и пекарные шкафы: устройство, правила эксплуатации. Кондитерская печь КЭП-400.Высоочастотные шкафы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Кипятильники: назначение, устройство, эксплуатация. Водонагреватели.		
Тема 1.10. Оборудование для раздачи пищи. Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала	1	
	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.		2
Итоговое занятие	Итоговое занятие. Тестирование	1	
	Всего	8	

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°», 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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<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»; <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	-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

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	4
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	4
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
Самостоятельная работа студента (всего)	-
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
Тема 1. Основные законодательные положения и организация охраны труда	Содержание учебного материала	1	
	Основные документы, регламентирующие охрану труда.		2
Тема 2. Вредные производственные факторы и меры защиты	Содержание учебного материала	1	
	Виды и характеристика вредных производственных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда		2
Тема 3. Электробезопасность	Содержание учебного материала	1	
	Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Условия поражения электротоком.		2
Тема 4. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования	Содержание учебного материала	1	
	Общие требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования, механического и теплового.		2
	Тестирование		
	Всего:	4	

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
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	Тестирование

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
СПЕЦИАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Кулинария»

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 СПЕЦИАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КУЛИНАРИЯ».

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».

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:

- приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки;

уметь:

- производить механическую кулинарную обработку овощей;
- производить подготовку круп, бобовых, макаронных изделий и яиц;
- варить каши, бобовые, макаронные изделия, яйца;
- запекать крупяные изделия;
- производить подготовку рыбы и мяса для кулинарного использования;
- приготавливать мясную и рыбную котлетную массу и полуфабрикаты;
- жарить блюда из мясной и рыбной котлетной массы;

знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, консервов, концентратов и других продуктов;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов (сырья), правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- правила и температурный режим ведения операций тепловой обработки.

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

всего –56 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 274 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –74 часа;

учебная практика –80 часов;

производственная практика – 120 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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 блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога	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, блюда из бобовых и кукурузы.
	ПК 2.3	Готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий.
	ПК 2.4	Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.
Приготовление супов и соусов	ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
	ПК 3.2	Готовить супы.
	ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
	ПК 3.4	Готовить 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 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 блюда из мяса и мясных продуктов.
	ПК 5.4	Готовить и оформлять 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 холодные закуски
	ПК 6.4	Готовить и оформлять холодные блюда
Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.1	Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.
	ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
	ПК 7.3	Готовить и оформлять холодные напитки.

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
Раздел ПМ 1. Приготовление блюд из овощей и грибов			
МДК. 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			
Тема 1.1. Требования к качеству различных видов овощей и грибов	Содержание учебного материала	1	2
	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.	1	
Тема 1.2. Механическое оборудование для обработки овощей и грибов. Весоизмерительное и холодильное оборудование	Содержание учебного материала	3	3
	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.	1	
	Практическое занятие № 1:	1	

	Инструкции, схемы работы на механическом оборудовании для обработки овощей и грибов. Весоизмерительное и холодильное оборудование.		
	Лабораторная работа № 1	1	
	Органолептическая оценка качества овощей. Взвешивание овощей и грибов.		
Тема 1.3. Основные приёмы обработки овощей и грибов, пряностей Тема 1.4. Обработка клубнеплодов, корнеплодов	Содержание учебного материала	1	
	Основные приемы 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
	Содержание учебного материала		
	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.		2
Тема 1.5. Обработка салатно-шпинатных, капустных, луковых и десертных овощей Тема 1.6. Обработка плодовых овощей и грибов	Содержание учебного материала	2	
	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
	Содержание учебного материала		
	Особенности обработки плодовых овощей и грибов. Требования к качеству овощей и грибов. Приемка: органолептическая оценка качества,		2

	взвешивание. Виды обработки: сортировка, калибровка, мытье, очистка. Способы и формы нарезки, их назначение. Условия и сроки хранения. Фарширование овощей.		
	Лабораторная работа № 2:	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.			
Тема 2.1. Блюда и гарниры из жареных овощей	Содержание учебного материала	1	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	
	Практическое занятие № 1: Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление инструкционно-технологических карт.		
Тема 2.2. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей Тема 2.3. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей	Содержание учебного материала	2	2
	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, температура подачи. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей: - капуста тушеная;	1	

Тема 2.4. Блюда и гарниры из грибов	- рагу из овощей; - свекла тушеная в соусе; - морковь тушеная с рисом и черносливом; - картофельная запеканка; - рулет картофельный; - котлеты морковные, капустные, картофельные, свекольные; - шницель из капусты; - капуста, запеченная под соусом; - солянка овощная; - голубцы овощные; - помидоры, перец, кабачки, баклажаны фаршированные и др.		
	Лабораторная работа № 3		
	Приготовление простых блюд и гарниров из жареных овощей.		
	Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.		
	Содержание учебного материала		2
	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: - отварные картофель, капуста, зеленый горошек, спаржа; - картофельное, морковное, свекольное пюре; - картофель в молоке; - капуста отварная с маслом или соусом; - припущенные морковь, капуста, тыква, кабачки, шпинат, щавель, зеленый горошек; - овощи, припущенные в молочном соусе и др.		
	Содержание учебного материала		

	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.		2
	Лабораторная работа № 3.	1	
	Приготовление простых блюд и гарниров из жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов.		
	Итоговая аттестация по МДК		
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).			
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		12	

оборудования и производственного инвентаря при первичной обработке и нарезке овощей, подготовке пряностей. 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,			16	
Всего:			38	

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
Раздел 1. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			
МДК. 01.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			
Раздел 1. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых			
Тема 1.1. Приготовление каш Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из круп	Содержание учебного материала	2	2
	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. Каши: - гречневая каша; - рисовая каша; - пшённая каша; - манная каша; - перловая каша и др.	1	
	Содержание учебного материала		
	Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный 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		3

	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. Блюда и гарниры из круп: - котлеты и биточки рисовые, манные, пшённые, пшеничные; - пюре из бобовых (горошница); - крупеник; - пудинги; - запеканки и др.		
	Лабораторная работа № 1:	1	
	Приготовление различных каш. Приготовление изделий из вязких каш в виде котлет, биточков, шницелей и других изделий.		
Тема 1.3. Приготовление блюд из макаронных изделий	Содержание учебного материала		
	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. Блюда из макаронных изделий: - макароны отварные; - макаронник; - лапшевник с творогом; - запеканки с макаронными изделиями (макароны, запечённые с сыром; макароны, запечённые с овощами и др.).	1	3
	Лабораторная работа № 2:	1	
	Приготовление блюд из макаронных изделий.		
Раздел 2. Приготовление блюд из яиц и творога			

Тема 2.1. Приготовление блюд из яиц	Содержание учебного материала		
	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 (всмятку, «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. Блюда из яиц: - омлет фаршированный; - омлет запечённый; - яйца, фаршированные помидором; - яичница-глазунья; - яйца на гренках; - омлет натуральный жареный; - омлет паровой; - омлет смешанный; - драчена.	1	2
Тема 2.2. Приготовление блюд из творога	Содержание учебного материала		
	Творог, химический состав творога, значение в питании. Виды творога, требования к качеству. Проверка органолептическим способом качества творога. Упаковка, хранение, проверка на доброкачественность. 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;	1	2

	- сырники с морковью; - вареники ленивые; - холодное блюдо из творога; - пудинг творожный и др.		
	Лабораторная работа № 3:	1	
	Приготовление блюд из яиц и творога.		
Раздел 3. Приготовление простых мучных блюд изделий из теста			
Тема 3.1 Приготовление изделий из бездрожжевого теста	Содержание учебного материала		2
	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 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.	1	
Тема 3.2 Приготовление изделий из дрожжевого теста	Содержание учебного материала		2
	Характеристика дрожжевого теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста. 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. Изделия: - блинчики; - блинчики фаршированные; - блины; - оладьи.		

Тема 3.3. Технология приготовления и оформления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Лабораторная работа № 4:	1	
	Приготовление простых мучных блюд изделий из теста		
	Содержание учебного материала		
	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
	Лабораторная работа № 5:	1	
	Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		
Самостоятельная работа Поиск информации в СМИ, поисковых системах по теме ПМ (написание реферата).			
Производственное обучение 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.		12	
Производственная практика 1. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых (приготовление каш, блюд из макаронных изделий, из творога и яиц). 2. приготовление дрожжевого теста и изделий из него. 3. Приготовление пресного теста и изделий из него		16	
Всего		40	

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
Раздел ПМ.03. Приготовление супов и соусов			
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов			
Тема 1. Приготовление бульонов, отваров, супов	Содержание		
	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	3
	Лабораторные работы № 1:	2	
	Приготовление щей и борщей.		
	Приготовление супов.		
Самостоятельная работа Работа с базами данных, библиотечным фондом, информационными ресурсами сети «Интернет».			
Тема 2. Приготовление соусов	Содержание		
	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.	2	3
	Лабораторные работы № 2:	1	
	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».		

		Приготовление блюда: «Соус яблочный» и « Соус абрикосовый».		
		Итоговая аттестация по МДК		
Самостоятельная работа 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.				
Производственное обучение Приготовление супов. Приготовление соусов.			12	
Производственная практика Приготовление бульонов. Приготовление первых блюд. Приготовление полуфабрикатов для приготовления соусов. Приготовление соусов			16	
Итого			37	

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
ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы			
МДК 04.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			
Тема 1. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала 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.	1	3
	Практические занятия № 1: 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.	1	
	Содержание учебного материала 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.	2	
Тема 2. Рыбные блюда	Лабораторные работы № 1:	4	
	1 «Приготовление блюд из отварной рыбы»		
	2 «Приготовление блюд из жареной рыбы»		
	3 «Приготовление блюд из запеченной рыбы»		
	4 «Приготовление блюд из рыбной котлетной массы»		
Итоговая аттестация по МДК			

Самостоятельная работа		
1. Составление схем планирования горячего и рыбного цехов. 2. Составление технологических карт с перерасчетом количества порций по теме		
Производственное обучение. Виды работ: 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.	16	
Производственное обучение. Виды работ: 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	16	
Всего:	40	

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
ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			
МДК. 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			
Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы			
Тема 1.1. Обработка сырья	Содержание учебного материала		2
	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	
Тема 1.2. Приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала		2
	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	
Тема 1.3. Приготовления полуфабрикатов домашней птицы	Содержание учебного материала		3
	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	

	Практическое занятие № 1:	1		
	Составление схем и технологических карт для блюд из мяса и домашней птицы.			
	Самостоятельная работа			
	- Составление таблицы «Требования к качеству, сроки реализации блюд из мяса и домашней птицы».			
	- Составление технологических карт. - Разработка новых видов блюд. - Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам.			
Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.				
Тема 2.1 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов	Содержание учебного материала		3	
	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.	1		
	Практическое занятие № 2:			
	Составление схем и технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, в том числе субпродуктов. Решение задач.			
Тема 2.2 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы	Содержание учебного материала		3	
	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке 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.	1		
	Практическое занятие № 3:	1		

	Составление схем и технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, в том числе субпродуктов, и птицы. Решение задач.		
	Самостоятельная работа		
	- Составление технологических карт. - Разработка новых видов блюд. - Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам.		
Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов			
Тема 3.1 Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	Содержание учебного материала		
	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.	1	3
	Лабораторная работа № 1:	1	
	Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины		
Тема 3.2 Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов	Содержание учебного материала		
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при 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.	1	3
	Лабораторная работа № 2:	1	
	Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов		
	Самостоятельная работа		
	- Составление схем. - Составление технологических карт.		

Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы			
Тема 4.1 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	Содержание учебного материала		
	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
	Лабораторная работа № 3:		
	Приготовление и оформление блюд из домашней птицы	1	
	Итоговая аттестация по МДК		
Производственное обучение. Виды работ: - проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд; - приготавливать и оформлять блюда из говядины, свинины, баранины (приготовление отварных, жаренных, запеченных, тушеных блюд). - подача блюд с соблюдением требований качества блюд.		12	
Производственная практика. Виды работ: 1. Приготовление блюд из отварного мяса. 2. Приготовление блюд из жареного мяса 3. Приготовление тушеного мяса. 4. Приготовление блюд из птицы целиком. 5. Приготовление блюд из птицы порционным куском.		24	
Всего:		49	

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
Раздел ПМ. 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			
МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			
Тема 1. 1. Подготовка гастрономических продуктов	Содержание учебного материала		2
	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	
Тема 1.2. Организация работы и оборудование при приготовлении холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала		2
	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.	1	
Тема 1. 3. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	Содержание учебного материала		3
	Нарезка гастрономических продуктов порциями. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Виды и правила 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.	1	

	Лабораторная работа № 1:	1	
	Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.		
Тема 1. 4. Приготовление и оформление салатов	Содержание учебного материала		
	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.	1	3
	Лабораторная работа № 2:	1	
	Использование различных технологий приготовления и оформления салатов.		
Тема 1. 5. Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд	Содержание учебного материала		
	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.	2	3
	Лабораторная работа № 3:	1	
	Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок		
Тема 1. 6. Оформление холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала		
	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
	Лабораторная работа № 4:	1	
	Приготовление холодных блюд и закусок		
	Итоговая аттестация по МДК		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 06. Составление инструкционных и технологических карт. Составление технологических схем.			

Производственное обучение. Виды работ: 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.	8	
Производственная практика. Виды работ: Приготовление холодных блюд и закусок.	16	
Всего	35	

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
Раздел ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков			
МДК 07. 01. Технология приготовления сладких блюд и напитков			
Тема 1. Приготовление холодных и горячих сладких блюд	Содержание учебного материала		
	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.	4	3
	Лабораторное занятие №1:	1	
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд: кисель, компот из свежего и переработанного сырья, желе, мусс, самбук, крем, горячие жареные и запеченные сладкие блюда.		
Тема 2. Приготовление холодных и горячих напитков	Содержание учебного материала		3
	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 приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков. Требования к качеству напитков.	2	
	Лабораторное занятие №2:		
	Приготовление холодных и горячих напитков:	1	

	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)		
Тема 3. Особенности приготовления сладких блюд и напитков кухни Смоленщины	Содержание учебного материала		
	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. - сбитень - взвар - морс из клюквы и брусники.	2	3
	Лабораторное занятие	1	
	Приготовление сладких блюд и напитков кухни Смоленщины		
	Итоговая аттестация по МДК		
Самостоятельная работа. 1. Составить структурную таблицу «Классификация сладких блюд», «Классификация напитков». 2. Составление алгоритмов обработки и приготовления 3. Составление инструкционных карт 4. Составление технологических схем			
Производственное обучение Виды работ: 1. Приготовление холодных сладких блюд: из свежих плодов и ягод; компотов; киселей, желе: муссы; самбуки; кремы. 2. Приготовление холодных сладких блюд: муссы; самбуки; кремы. 3. Приготовление жареных горячих сладких блюд: блинчики с вареньем; гречки с плодами; яблоки в тесте. 4. Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада с учетом способов оформления и отпуска. 5. Приготовление холодных напитков: чай холодный, кофе гляссе, коктейли молочные, напитки молочные с джемом (вареньем), флиппы, фраппе, айс-кримы.		8	
Производственная практика. Виды работ: Приготовление горячих и холодных блюд.		16	
Всего:		35	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ СПЕЦИАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КУЛИНАРИЯ»

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 СПЕЦИАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КУЛИНАРИЯ» (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
-Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ - Готовить и оформлять основные простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	-соблюдать условия хранения сырья; -производить первичную обработку овощей, пряностей и приправ; -анализировать качество сырья по органолептическим показателям, -выбирать и использовать технологическое оборудование, -соблюдать формы нарезки овощей; -подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование, -готовить и оформлять блюда из отварных, припущенных, жаренных, тушеных, запеченных овощей и грибов; -дегустировать и оценивать качество приготовленных блюд; - соблюдать температурный режим при подаче.	Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных и практических занятий; -тестирование и собеседование по темам МДК; -зачет по учебной практике и по каждому из разделов МДК
Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, молока, для приготовления блюд и гарниров	-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,	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.
Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы..	-обосновывать качество приготовленных блюд, -соблюдать сроки хранения приготовлены блюд,	
Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных	-соблюдать правила хранения и подготовки макаронных изделий,	

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 -готовить простые блюда с фаршем, -соблюдать технологию, - соблюдать условия и сроки хранения блюд из теста с фаршем. -соблюдать правила обработки сырья -соблюдать сроки хранения сырья -выбирать технологическое оборудование - эксплуатировать оборудование -готовить бульоны, отвары -соблюдать технологический процесс варки -соблюдать технологию приготовления -соблюдать температурный режим при варке - условия хранения и реализации -оценивать качество готовой продукции органолептическим способом	
Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.		
Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.		
Готовить бульоны и отвары		-Текущий контроль -практическая работа -письменное тестирование -экспертная оценка выполнения практического задания -работа с рефератом -тестовый контроль -письменная работа -собеседование -лабораторная работа
Готовить простые супы		
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	-готовить отдельные полуфабрикаты для соусов -готовить корни и овощи -готовить коричневый бульон -готовить гарниры для соусов -оценивать качество органолептическим методом	-зачет по производственной практике и по каждому из разделов МДК

Готовить простые холодные и горячие соусы. Производить обработку рыбы с костным скелетом Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом Производить подготовку полуфабрикатов из мяса мясных продуктов, и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	- эксплуатировать оборудование -выбирать посуду и инвентарь -соблюдать правила хранения и подготовки сырья -соблюдать технологию приготовления -соблюдать условия и сроки хранения -выполнение операций по первичной обработке рыбы -соблюдение правил хранения и подготовки сырья -определение качества поступившего сырья - выбирать и эксплуатировать оборудование -соблюдать сроки хранения полуфабрикатов -выбирать оборудование и инвентарь -соблюдать санитарные требования при приготовлении -считать процент отходов при обработке рыбы -выбирать оборудование и инвентарь -эксплуатировать оборудование -соблюдать технологию приготовления -соблюдать температурный режим -оформлять приготовленные блюда -проверять качество органолептическим методом -соблюдать сроки хранения рыбных блюд - Определять качество поступившего сырья. - Производить первичную обработку птицы, мяса и мясных продуктов. - выполнение операций по первичной обработке мяса, мясных продуктов и домашней птицы. -соблюдение правил хранения и подготовки сырья -определение качества поступившего сырья -выбирать и эксплуатировать оборудование	-собеседование по темам МДК -письменная работа -лабораторная работа -работа с рефератом -тестовый контроль -защита лабораторной работы -практическая работа -тестирование и собеседование по темам МДК -итоговый контроль и комплексный экзамен по профессиональному модулю - Выполнение лабораторной работы -собеседование по темам МДК -практическая работа -тестирование -лабораторная работа - работа над рефератом -тестовый контроль
--	--	---

Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы Готовить бутерброды и холодные закуски порциями. Готовить и оформлять салаты. Готовить и оформлять простые холодные закуски Готовить и оформлять простые холодные блюда.	-соблюдать сроки хранения полуфабрикатов -выбирать оборудование и инвентарь -соблюдать санитарные требования при приготовлении -считать процент отходов -подбирать посуду и инвентарь для приготовления и подачи блюд из мяса -готовить и оформлять блюда из натуральных и панированных полуфабрикатов, -готовить и оформлять блюда из порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, - подбирать гарниры и соусы к ним -готовить и оформлять блюда из отварной и жареной птицы -рубить птицу на порции, -соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд из птицы -подготавливать хлеб и гастрономические продукты, -проводить обработку и подготовку гастрономических продуктов, -нарезать гастрономические продукты, -оформлять и подавать бутерброды и холодные закуски, -подбирать посуду для подачи -подготавливать сырье для салатов -нарезать и оформлять салаты, -подбирать посуду для подачи. -подготавливать сырье для закусок, -соблюдать санитарные правила при приготовлении -оформлять приготовленные закуски -подбирать посуду для приготовления и подачи, -нарезать продукты, -оформлять и подавать холодные блюда, -соблюдать условия и сроки хранения.	- практическая работа -собеседование по темам МДК -тестовый контроль -работа над рефератом -итоговый контроль и комплексный экзамен по темам МДК - собеседование по теме, -лабораторная работа, - практическая работа, -тестирование, - письменная работа, -защита лабораторной работы, -собеседование, -письменная работа - работа с рефератом, итоговый контроль по теме.
---	--	--

Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	-подготавливать продукты для сладких блюд, -подбирать посуду для приготовления и подачи, -соблюдать технологии приготовления, -соблюдать температурный режим,	-устный опрос -лабораторная работа, -работа с тестами, -собеседование,
Готовить простые горячие напитки	-соблюдать технологию при приготовлении горячих напитков, -подбирать посуду для подачи, -соблюдать температурный режим,	-практическая работа, работа над с рефератами,
.Готовить и оформлять простые холодные напитки.	-соблюдать технологию приготовления холодных напитков, -подбирать посуду для подачи, -оформлять простые холодные напитки.	-итоговый контроль и комплексный экзамен по МД

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем. Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация интересов к будущей профессии Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов в приготовлении разнообразных блюд и напитков. -оценка эффективности и решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления разнообразных блюд и напитков. -самоанализ и коррекция результатов собственной работы	-оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.	-эффективный поиск необходимой информации -использование различных источников, включая электронные. -работа над подбором сырья для рецептур в программах -взаимодействие с обучающимися и мастерами в ходе обучения. -подготавливать к работе производственные цеха. -поддерживать в цехах санитарное состояние. -исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.	
--	--	--