

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН  
И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**для профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»  
социально-экономического профиля  
среднего профессионального образования**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ  
ПРОИЗВОДСТВЕ**

Разработчик: Герасимова Валентина Владимировна, преподаватель учебной дисциплины

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер со сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования (Профессия 19.01.17 Повар, кондитер)

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения.

**1.2. Место дисциплины в структуре ШПКРС: 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 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
практические занятия	12
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение студентами общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов		
		Всего	Теория	ЛПЗ
<b>Раздел 1 Основы микробиологии</b>				
1.1	Понятие о микроорганизмах Морфология микробов	2	2	
1.2	Влияние условий внешней среды на микробы Распространение микробов в природе	4	2	2
1.3	Пищевые инфекционные заболевания	4	3	1
1.4	Пищевые отравления	4	2	2
1.5	Глистные заболевания	3	2	1
<b>Раздел 2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве</b>				
2.1	Основные сведения о санитарии и гигиене труда	4	2	2
2.2	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	3	2	1
2.3	Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре	3	2	1
2.4	Санитарно-эпидемиологические требования кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд	4	2	2
<b>Дифференцированный зачет</b>		1	1	
Итого за курс обучения		32	20	12

## 3. Условия реализации программы дисциплины

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

Оборудование учебного кабинета: мебельная стенка, столы ученические, стулья ученические, столы преподавателя, стулья, доска ученическая.

Технические средства обучения: телевизор, персональный компьютер (преподавателя).

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Л.В. Мармузова «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности»; М.: Издательский центр «Академия», 2012г. Допущено экспертным советом.
2. С.С. Горохова «Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены»; Рабочая тетрадь; М.: Издательский центр «Академия», 2012г.
3. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»; М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

Дополнительные источники:

Видео фильмы;

Презентации к урокам;

Интернет-ресурсы:

- <http://www.tehbez.ru>

- <http://www.vashdom.ru>

- <http://www.tehdoc.ru>

- <http://www.xserver.ru>

### 4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</li><li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li><li>– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li><li>-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li></ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– основные группы микроорганизмов;</li><li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li><li>– возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li><li>– санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li><li>– правила личной гигиены работников пищевых производств;</li><li>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li><li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</li></ul>	<p>Составление опорного конспекта Составление словаря новых терминов и слов Работа с рабочими тетрадями Подготовка дополнительной информации Составление слайдовых презентаций, видеороликов Разработка тестовых заданий с эталоном ответа, кроссвордов, ребусов Заполнение таблиц Взаимоопрос Тестирование</p>

## ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Разработчик: Демиденко Любовь Леонидовна, преподаватель учебных дисциплин.

#### 1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер со сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования (Профессия Повар- 16675, кондитер - 12901).

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения.

##### 1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: общепрофессиональный цикл

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

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 28 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

#### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>12</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение студентами общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов		
		Всего	Теория	Практические занятия
	<b>Раздел 1. Физиология питания</b>			
1.1	Пищевые вещества и их значение	2	2	
1.2	Пищеварение и усвояемость пищи	2	2	
1.3	Обмен веществ и энергии	1	1	
1.4	Питание различных групп взрослого населения	2	1	1
1.5	Особенности питания детей и подростков	1	1	
1.6	Лечебное питание	1	1	
	<b>Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров</b>			
2.1	Классификация продовольственных товаров	2	1	1
2.2	Зерномучные товары	3	1	2
2.3	Фруктоовощные товары	5	3	2
2.4	Вкусовые товары	3	2	1
2.5	Кондитерские товары	3	3	
2.6	Молочные товары	4	2	2
2.7	Пищевые жиры	1	1	
2.8	Мясные товары	4	3	1
2.9	Рыбные товары	4	3	1
2.10	Яйцо. Яичные продукты	1		1
	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	1	
	Итого за курс обучения	40	28	12

## 3. Условия реализации программы дисциплины

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Оборудование учебного кабинета: мебельная стенка, столы ученические, стулья ученические

ские, столы преподавателя, стулья, доска ученическая.

Технические средства обучения: телевизор, персональный компьютер (преподавателя).

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»; М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
2. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов»; М.; «Академия» 2012г.
3. Г.Г. Лутошкина «Основы физиологии питания» М: «Академия» 2013г.

Дополнительные источники:

Интернет – ресурсы:

-[WWW.tehbez.ru](http://WWW.tehbez.ru)

-[WWW.vashdom.ru](http://WWW.vashdom.ru)

-[WWW.tehdoc.ru](http://WWW.tehdoc.ru)

-[WWW.xserver.ru](http://WWW.xserver.ru)

-<http://sklad-zakonov.narod.ru>

-<http://spacelint-spb.ru>

видеоролики по темам:

- Химический состав продуктов
- Овощи, плоды и продукты их переработки
- Рыба и рыбные продукты
- Мясо и мясные продукты
- Молочные продукты
- Пищевые жиры
- Вкусовые продукты

Презентации и видеоролики:

- Пищеварение и усвояемость пищи
- Пищеварительная система
- Пищеварение в ротовой полости
- Пищеварение в кишечнике
- Пищеварение в желудке
- Пищевые вещества
- Личная гигиена
- Обмен веществ и энергии

журнал «Питание и общество»

### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b> : <ul style="list-style-type: none"><li>• проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li><li>• рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li></ul>	Составление опорного конспекта. Составление словаря новых терминов и слов.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• составлять рационы питания;</li> <li>- выполнять простейшие физиологические исследования, и давать оценку полученных результатов;</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• роль пищи для организма человека;</li> <li>• основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>• суточный расход энергии;</li> <li>• состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>• роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>• физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>• усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>• понятие рациона питания;</li> <li>• суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>• нормы и принципы рационального сбалансированного питания;</li> <li>• методику составления рационов питания;</li> <li>• ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>• общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>• условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.</li> </ul>	<p>Заполнение таблиц Экспертное наблюдение в ходе лабораторных работ; отчеты по лабораторным работам; устный опрос; письменный опрос; тестирование</p>
---	--

## **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места**

Разработчик: Герасимова Валентина Владимировна, преподаватель спец.дисциплин

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессиям 19.01.17 Повар, кондитер со сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования (Профессия Повар- 16675, кондитер - 12901).

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной ППКРС: общепрофессиональный цикл**

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

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

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- 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.

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 20 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Промежуточная аттестация в форме (зачета)	

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение студентами общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 2.2. Тематический план

№ тем	Разделы и темы	Количество часов		
		Всего	В том числе	
			Теория	ЛПЗ
	1 курс 1 полугодие			

1.	<b>Раздел №1 Характеристика предприятий общественного питания. Организационная структура управления предприятиями.</b>			
	<b>Тема 1.1.</b> Характеристика предприятий общественного питания, структура управления предприятиями.	2	2	
	<b>Тема 1.2.</b> Техническое оснащение и организация работы овощного цеха.	3	2	1
	<b>Тема 1.3.</b> Техническое оснащение и организация работы мясо – рыбного цеха.	6	4	2
	<b>Тема 1.4.</b> Техническое оснащение и организация работы горячего цеха.	6	5	1
	<b>Тема 1.5.</b> Техническое оснащение и организация работы холодного цеха.	4	3	1
	<b>Тема 1.6.</b> Техническое оснащение и организация работы раздаточных для реализации готовых блюд.	3	2	1
	<b>Тема 1.7.</b> Техническое оснащение и организация выпуска кондитерских изделий в специализированных цехах.	5	4	1
2.	<b><u>Раздел 2. Организация снабжения ПОП.</u></b>			
	<b>Тема 2.1.</b> Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.	2	1	1
	<b>Тема 2.2.</b> Учёт сырья и готовой продукции на производстве.	8	4	4
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	1	1	
	<b>Всего за 1 курс</b>	<b>40</b>	<b>28</b>	<b>12</b>

### 3. Условия реализации программы дисциплины

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета: «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета: мебельная стенка, столы ученические, стулья ученические, столы преподавателя, стулья, доска ученическая.

Технические средства обучения: телевизор; персональный компьютер (преподавателя); натуральные образцы весов РН10Ц13У; РН-6Ц13У; весы электронные.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - М.: Издательский центр «Академия», 2012г.
2. В.В.Усов «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»; М. «Высшая школа» 2012г.

Дополнительные источники:

Видеофильмы: Оборудование ресторана «Аркада»;

Характеристика предприятий общественного питания; Сервировка стола

Презентации к урокам: Весоизмерительное оборудование; Организация снабжения предприятий общественного питания; Организация работы производства предприятий общественного питания;

Интернет – ресурсы:

журнал «Питание и общество»

- <http://www.eq-vip.ru>
- <http://www.tehdoc.ru>
- <http://www.xserver.ru>
- <http://www.trade-design.ru>
- <http://www.kobor.ru>
- <http://www.mospos.ru>
- <http://www.restoracia.ru>
- <http://sklad-zakonov.narod.ru>
- <http://spacelint-spb.ru>
- [www.youtube.com](http://www.youtube.com) видеоролики «Механическое оборудование»

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</li> <li>– подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</li> <li>– обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>– проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– характеристики основных типов организации общественного питания;</li> <li>– принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>– учет сырья и готовых изделий на производстве;</li> <li>– устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</li> <li>– правила их безопасного использования;</li> <li>– виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.</li> </ul>	<p>Составление опорного конспекта</p> <p>Составление словаря новых терминов и слов</p> <p>Составление схем размещения оборудования в различных цехах</p> <p>Работа с рабочими тетрадями</p> <p>Подготовка информации с использованием новых производственных технологий</p> <p>Составление слайдовых презентаций, видеороликов</p> <p>Разработка тестовых заданий с эталоном ответа, кроссвордов, ребусов</p> <p>Заполнение таблиц</p> <p>Взаимоопрос</p> <p>Тестирование</p>

### ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Разработчик: Сухова Алеся Борисовна – преподаватель экономики

#### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС профессии СПО «Повар. Кондитер» со

сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования профессия по 19.01.17 Повар. Кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области сферы общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения.

## 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:

- воспринимать изменения в условиях производства рыночной экономики и предпринимательства;
- находить и использовать необходимую экономическую информацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основы экономики, подходы к анализу экономической ситуации в стране и за рубежом, денежно-кредитную и налоговую политику;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях;
- законодательство по охране авторских прав.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:

- самостоятельной работы обучающегося - 16 часов
- Всего - 32 часов
- Теория - 20
- ЛПЗ - 12

## 2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48
<b>Всего</b>	32
в том числе:	
теория	20
ЛПЗ	12
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение студентами общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
------	--

## 2.2. Тематический план учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов и тем	Макс. учебная нагрузка учащегося, час	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа обучающегося, час
			Всего	Теория	Лабораторно-практические занятия	
1.	Введение в экономическую и правовую дисциплину.	1	1	1		
2.	Структура экономики и типы экономических систем. История рынка в России.	6	2	2		4
3.	Экономические права и рыночная экономика	7	3	3		4
4.	Основы трудового права производственной деятельности.	3	3	1	2	
5.	Капитал: прибавочная стоимость и прибыль.	4	4	1	3	
6.	Организация оплаты труда на предприятиях сферы обслуживания	3	3	1	2	
7.	Инструментарий и инфраструктура рынка.	7	3	1	2	4
8.	Предпринимательство: его содержание и формы.	7	3	3		4
9.	Маркетинг	3	3	1	2	
10.	Менеджмент	3	3	2	1	
11.	Предпринимательство и внешне-экономические связи	3	3	3		
	Дифференцированный зачет	1	1	1		
	<b>Всего за курс обучения</b>	<b>48</b>	<b>32</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>16</b>

## 3. Условия реализации программы дисциплины

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета: столы ученические, стулья ученические, столы преподавателя, стулья, доска ученическая.

Технические средства обучения: компьютер, телевизор.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: Учебные издания

1. А.И. Гомола Экономика: Учебное пособие для профессий и специальностей социально-экономического профиля. – М.: Издательский центр «Академия». 2014г.г.

2. А.И. Гомола «Экономика» Практикум- М.: Издательский центр «Академия», 2014г.
3. Л.Н. Черданова «Основы экономики и предпринимательства»: Учебное пособие. М.: Издательский центр «Академия». 2013г.

Дополнительные источники:

Интернет-ресурсы:

1. E-mail: postbook@piter-press.ru www.piter.ru «Деньги и финансовые институты».
2. http://www.drofa.ru. E-mail: info@drofa.msk.ru «Основы экономических знаний»
3. www.examen.biz E-mail: info@exdmen.biz «Экономика»
4. www.omega-1.ru «Экономика предприятия»

Дополнительные источники:

1. Информационный материал из СМИ.
2. Проекты студентов 2012 – 2014 учебного года.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- воспринимать изменения в условиях производства рыночной экономики и предпринимательства;</li> <li>- находить и использовать необходимую экономическую информацию;</li> <li>- анализировать экономические показатели;</li> <li>- планировать экономическую деятельность предприятия;</li> <li>- создавать проекты финансово-хозяйственной деятельности предприятия;</li> <li>- решать экономические задачи.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы экономики, подходы к анализу экономической ситуации в стране и за рубежом, денежно-кредитную и налоговую политику;</li> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях;</li> <li>- законодательство по охране авторских прав.</li> </ul>	<p>Тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания, создание презентаций, проектная деятельность, контрольная работа, устный контроль.</p>

### ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05.Безопасность жизнедеятельности

Разработчик: Сухова Алеся Борисовна – преподаватель экономики

#### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар-кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области предприятий обществен-

ного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения.

## **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:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 16 часов.
- Теория 20 часов
- ЛПЗ 12 часов

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>12</b>
теория	<b>20</b>

<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение студентами общими (ОК) компетенциями:

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

## 2.2. Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование разделов и тем	Макс. учебная нагрузка учащегося, час	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа обучающегося, час
			Всего	Теория	Лабораторно-практические занятия	
1.	Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях	11	7	3	4	4
2.	Общая характеристика гражданской обороны. Современные средства массового поражения	5	5	3	2	
3.	Основные мероприятия ГО по защите населения от последствий опасных и чрезвычайных ситуаций	4	4	2	2	
4.	Обеспечения безопасности производства	10	7	5	2	3
5.	Основы медицинских знаний	6	3	2	1	3
6.	Военная служба	11	5	4	1	6
	Дифференцированный зачет	1	1	1		
	<b>Всего за курс обучения</b>	<b>48</b>	<b>32</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>16</b>

## 3. Условия реализации программы дисциплины

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности»

Оборудование учебного кабинета: мебельная стенка, доска ученическая.

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- образцы средств индивидуальной защиты органов дыхания, кожи и медицинские средства;
- комплект учебно-наглядных пособий, плакатов и планшетов;
- тренажер для оказания первой помощи.

Технические средства обучения:

- компьютер, принтер, телевизор, программное обеспечение общего и профессионального назначения.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.В. Косолапова Безопасность жизнедеятельности. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия» 2011г.
2. Н.В. Косолапова Безопасность жизнедеятельности. Практикум. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия» 2013г.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации
2. Семейный кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
3. Уголовный кодекс Российской Федерации (последняя редакция).
4. Федеральные законы Российской Федерации: «Об обороне», «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «О гражданской обороне», «О защите населения и территории от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»

Интернет-ресурсы:

1. <http://armyrus.ru/>
2. <http://tambov-tvvaiu.ru/>
3. <http://flot.com/>
4. <http://www.milrus.com/>
5. <http://www.mil.ru/>
6. <http://www.1st-aid.ru/>
7. <http://www.pomogi-sebe.ru/>

## 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	контрольная работа, практические занятия
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	контрольная работа
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа

применять первичные средства пожаротушения;	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	контрольная работа, самостоятельная работа
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	контрольная работа, самостоятельная работа
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	контрольная работа, практические занятия
оказывать первую помощь пострадавшим.	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа
<b>Знания:</b>	
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России	контрольная работа, практические занятия
основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа
основы военной службы и обороны государства;	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа
задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа
способы защиты населения от оружия массового поражения;	контрольная работа, практические занятия
меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа
организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	контрольная работа
основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа
область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	контрольная работа, самостоятельная работа
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа

## ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 Основы предпринимательства

Разработчик: Сухова Алеся Борисовна, преподаватель спец. дисциплин

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области информационных технологий, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения.

**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:

- определять организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;
- разрабатывать бизнес-план и планировать свою деятельность;
- анализировать конкурентную среду в городе;
- выбирать стратегию предпринимательской деятельности в условиях риска.

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

- понятие и сущность предпринимательской деятельности;
- содержание правовых норм, регулирующих предпринимательскую деятельность;
- ценовую политику фирмы;
- экономическую сущность и эффективность предпринимательства;
- организационную составляющую предпринимательской деятельности в условиях риска и конкуренции, планирование, взаимодействие с банками и биржами.

**1.4. Количество часов на освоении программы дисциплин:**

Максимальной учебной нагрузкой обучающихся 48 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузкой обучающегося 32 часов; самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	32
в том числе:	
Практические занятия	10
Промежуточная аттестация в форме зачета	

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение студентами общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 2.2. Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование разделов и тем	Макс. учебная нагрузка учащегося, час	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа обучающегося, час
			Всего	Теория	Лабораторно-практические занятия	
1.	Сущность, субъекты, объекты и принципы предпринимательской деятельности	2	2	1	1	
2.	Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в России	4	4	2	2	
3.	Планирование деятельности фирмы	5	5	4	1	
4.	Ценообразование на продукцию (работу, услуги) предпринимателей	5	5	3	2	
5.	Затраты и результаты предпринимательской деятельности	4	4	3	1	
6.	Система налогообложения предпринимательской деятельности	12	4	3	1	8
7.	Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациями	5	3	2	1	2
8.	Конкуренция и конкурентоспособность предпринимателей	10	4	3	1	6
	Зачет	1	1	1		
	<b>Всего за курс обучения</b>	<b>48</b>	<b>32</b>	<b>22</b>	<b>10</b>	<b>16</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочных мест по количеству обучающихся;
- стулья
- доска классная
- стеллажи
- рабочее место преподавателя

Учебные наглядные пособия:

- комплекты учебно-наглядных пособий по дисциплине

Нормативно-техническая и технологическая документация:

- правила по технике безопасности
- инструкция по пожарной безопасности

Технические средства обучения: компьютер, телевизор.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гомола А.И. Экономика Учебник, Москва, ИЦ «Академия» 2011г.
2. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства Учебник, Москва, ИЦ

Интернет-ресурсы:

<http://www.refbank.ru/econom/26/econom26.html> Задачи по предпринимательской деятельности <http://www.kontrolnaia.ru/dir/economy/30381> Контрольные работы «Основы предпринимательской деятельности»

[http://www.novadmin.ru/news\\_detail.php?ID=2911](http://www.novadmin.ru/news_detail.php?ID=2911) СМИ: «Адресная поддержка субъектам малого и среднего предпринимательства в 2010 году»

[http://revolution.allbest.ru/economy/00000519\\_0.html](http://revolution.allbest.ru/economy/00000519_0.html) Информация о предпринимательстве <http://lib.vvsu.ru/books/Bakalavr02/page0245.asp> Предпринимательство: формы, виды, понятия, цели, задачи

<http://www.smallbiznes.net/EconomyBusiness.php> Роль малого предприятия в современной экономике

<http://kniionka.ru/knigi/nauka> [obrazovanie/drugoe/gosudarstvennoeregulirovaniepredprinimatelskoi\\_deyatelnosti.html](http://kniionka.ru/knigi/nauka/obrazovanie/drugoe/gosudarstvennoeregulirovaniepredprinimatelskoi_deyatelnosti.html) Государственное регулирование предпринимательской деятельности

<http://knigozilla.ru/12606-dogovory-v-predprinimatelskoi.html> Учебное пособие: Павлодский Е.А., Левшина Т.Л. «Договоры в предпринимательской деятельности»

<http://vseknigi.vseknigi.locum.ru/books/28615> Учебное пособие: В.Селезнев «Предпринимательская деятельность»

<http://books.tr200.ru/v.php?id=265413> Учебное пособие: В. Я. Горфинкель; Г. Б. Поляк; В. А. Швандр «Организация предпринимательской деятельности»

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

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

Раздел, тема	Результаты обучения (освоение умения, усвоение знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Раздел 1, Тема 1.1.	Определение принципов предпринимательской деятельности	Экспертная оценка представленной схемы
Раздел 1, Тема 1.2.	Определение организационно-правовой формы предпринимательской деятельности в России	Экспертная оценка сравнительной таблицы
Раздел 1, Тема 1.3.	Разработка бизнес-плана и планирование своей деятельности	Экспертная оценка бизнес-плана
Раздел 1, Тема 1.4.	Определение и анализ ценовой политики фирмы	Экспертная оценка аналитической справки
Раздел 1, Тема 1.5.	Проведение анализа результатов предпринимательской деятельности	Анализ СМИ
Раздел 2, Тема 2.1.	Определение видов налогов и анализ взаимоотношения предпринимателей с налоговой системой	Самооценка
Раздел 2, Тема 2.2.	Осуществление анализа взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациями	Собеседование по результатам анализа СМИ
Раздел 2, Тема 2.3.	Проведение анализа конкурентной среды	Экспертная оценка представленной схемы

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	---------------------------------------	----------------------------------

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация понимания сущности и социальной значимости своей будущей профессии;</li> <li>- демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии</li> </ul>	интерпретация результатов наблюдений за обучающимися (участие в творческих конкурсах, фестивалях, олимпиадах, участие в конференциях и форумах и т.д.)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение формулировать цель и задачи предстоящей деятельности;</li> <li>- умение представить конечный результат деятельности в полном объеме;</li> <li>- умение планировать предстоящую деятельность;</li> <li>- умение выбирать типовые методы и способы выполнения плана;</li> <li>- умение проводить рефлексию (оценивать и анализировать процесс и результат)</li> </ul>	интерпретация результатов наблюдений за обучающимися
ОК 3. анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение осознанно ставить цели овладения различными видами работ и определять соответствующий конечный продукт;</li> <li>- умение реализовывать поставленные цели в деятельности;</li> <li>- умение представить конечный результат деятельности в полном объеме;</li> </ul>	-интерпретация результатов наблюдений за обучающимися
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение самостоятельно работать с информацией: понимать замысел текста;</li> <li>- умение пользоваться словарями, справочной литературой;</li> <li>- умение отделять главную информацию от второстепенной;</li> </ul>	интерпретация результатов наблюдений за обучающимися
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков использования информационнокоммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</li> </ul>	интерпретация результатов наблюдений за обучающимися; - участие в семинарах, диспутах с использованием информационно-коммуникационные технологии
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение грамотно ставить и задавать вопросы;</li> <li>- способность координировать свои действия с другими участниками общения;</li> <li>- способность контролировать свое поведение, свои эмоции, настроение;</li> <li>- умение воздействовать на партнера общения и др.</li> </ul>	интерпретация результатов наблюдений за обучающимися
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса к исполнению воинской обязанности;</li> <li>- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности;</li> <li>- умение связывать полученные профессиональные знания с воинской обязанностью</li> </ul>	- участие в семинарах по патриотической тематике.

## ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.08. Поиск работы, трудоустройство и карьерный рост

Разработчик: Герасимова Валентина Владимировна, преподаватель учебной дисциплины

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер со сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования (Профессия 19.01.17 Повар, кондитер)

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения.

#### 1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: общепрофессиональный цикл

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

С целью повышения конкурентоспособности выпускников на рынке труда дисциплина предназначена для освоения общих компетенций ОК1-ОК3.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- Современное состояние рынка труда, мир профессий;
- Методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации будущей профессиональной деятельности;
- Основные статьи Трудового Кодекса Российской Федерации;
- Виды адаптации;
- Особенности адаптации на рабочем месте

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- На основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
- Анализировать информацию о вакансиях
- Планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
- Успешно реализовать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, профессиональной среде;

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	10
<b>Промежуточная аттестация в форме: зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание рабочей программы учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов и тем	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час	Количество аудиторных часов		
			Всего	Теория	ПЗ
1	2	3	4	5	6
1	Введение.	4	4	2	2
2	Технология эффективного трудоустройства.	6	6	4	2
3	Моё образование-моя карьера-мой успех. Самопрезентация.	5	5	5	
4	Правовое оформление на рабочем месте	3	3	1	2
5	Адаптация персонала	4	4	4	
6	Профессиональная адаптация - как условие специфики профессии.	8	8	4	4
7	Профессиональная этика	2	2	2	
Всего		32	32	22	10

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: легко перемещаемые в пространстве столы, стулья, доска.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, экран.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Резапкина Г.В. Методический кабинет профориентации // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://metodkabi.net.ru/>
2. Безбарьерная среда в образовании. Профорориентационный портал для обучающихся // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://xn----jtbibbrldciew.xn--plai/>
3. Альманах Институт коррекционной педагогики РАО // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://alldef.ru/ru/articles/almanah-14>
4. Трудовой кодекс РФ // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.trudkodeks.ru/>
5. Avito.ru, farpost.ru, Superjob.ru

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути в профессиональной деятельности;</li> <li>– планировать и составлять временную перспективу своего будущего;</li> <li>– успешно реализовать свои возможности и адап-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Решение ситуационных задач;</li> <li>– Деловые игры;</li> <li>– Опрос, беседы;</li> <li>– Моделирование ситуаций;</li> <li>– Развитие сюжета по заданной теме;</li> <li>– Дидактические игры</li> </ul>

<p>тироваться к новой социальной, профессиональной среде;</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;</li><li>– Методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации будущей профессиональной деятельности;</li><li>– Основные статьи Трудового Кодекса Российской Федерации</li></ul>	
--	--

# ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

Разработчики:

Герасимова Валентина Владимировна, преподаватель спец.дисциплин

Демиденко Любовь Леонидовна, преподаватель спец.дисциплин

Медведева И.А. – мастер производственного обучения

Байгазина О.В. – мастер производственного обучения

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### Приготовление блюд из овощей и грибов

##### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования (Профессия Повар-16675, Кондитер-12901) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление блюд из овощей, грибов, соусов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения.

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

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

**иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, соусов; правила их безопасного использования

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

всего 216 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;
- учебной и производственной практики – 66/102 часов.

## 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

## 3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса, часов			Практика, часов	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная	Производственная
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1-1.2	МДК01.01 Технология обработки сырья и	48	32	6	16		

	приготовления блюд из овощей и грибов						
	Учебная практика (производственное обучение)	66				66	
	Производственная практика	102					102
	<b>Всего:</b>	<b>216</b>	<b>32</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>66</b>	<b>102</b>

#### 4. Условия реализации программы

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: - технология кулинарного производства

Мастерская:

- учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов «Технология кулинарного производства»: мебельная стенка для демонстрации муляжей блюд и продуктов питания; ученические столы и стулья; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: персональный компьютер( преподавателя),персональный компьютер(для обучающихся), принтер, телевизор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской и рабочих мест лаборатории: электрические плиты, жарочные шкафы, холодильное оборудование, электрическая сковорода.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

##### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова «Кулинария» - М.: Издательский центр «Академия» 2013г.
2. Т.А. Качурина Рабочая тетрадь «Кулинария»; М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
3. Т.А. Качурина Контрольные материалы по профессии Повар; М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
4. Е.И. Соколова «Приготовление блюд из овощей и грибов»; 1-е изд., учебник 2014г.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Питание и общество».
2. Журнал «Домашняя кухня».
3. Журнал «Школа гастронома».

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

##### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального и среднетехнического образования, соответствующего профилю модуля и специальности «Повар, кондитер».

**Мастера:** наличие 4 – 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение алгоритма первичной обработки овощей и грибов</li> <li>- обоснование выбора оборудования и инвентаря для нарезки овощей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторной работы</li> <li>- экспертное наблюдение в ходе конкурса профессионального мастерства</li> </ul>
ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков соблюдения технологии приготовления блюд из овощей и грибов</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов</li> <li>- соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация)</li> <li>- эстетическое оформление блюд</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил подготовки продуктов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</li> </ul>

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных работ</li> </ul>	Устный экзамен  Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ

	нальных задач.	по учебной и производственной практик
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

## **ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

Разработчики:

Герасимова Валентина Владимировна, преподаватель спец.дисциплин

Демиденко Любовь Леонидовна, преподаватель спец.дисциплин

Медведева И.А. – мастер производственного обучения

Байгазина О.В. – мастер производственного обучения

### **1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования (Профессия Повар – 16675, Кондитер-12901) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения.

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

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

### иметь практический опыт:

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

### уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

### знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

всего 246 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;
- учебной и производственной практики – 90/102 часов.

## 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 1.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы

ПК 1.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 1.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 1.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА содержание профессионального модуля

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса, часов			Практика, часов	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная	Производственная
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК2.1-2.5	МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	54	36	10	18		
	Учебная практика (производственное обучение)	90				90	
	Производственная практика	102					102
	<b>Всего:</b>	<b>246</b>	<b>36</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>90</b>	<b>102</b>

### 4. Условия реализации программы

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: - технология кулинарного производства

Мастерская: - учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов «Технология кулинарного производства»: мебельная стенка для демонстрации муляжей блюд и продуктов питания; ученические столы и стулья; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: персональный компьютер; принтер; телевизор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской и рабочих мест лаборатории: электрические плиты, жарочные шкафы, холодильное оборудование электрическая сковорода.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова «Кулинария» - М.: Издательский центр «Академия», 2013 г.
2. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.
3. Т.А. Качурина Рабочая тетрадь «Кулинария»; М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
4. Т.А. Качурина Контрольные материалы по профессии Повар; М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

Дополнительные источники:

Журнал «Питание и общество»,  
«Гастроном»,  
«Школа гастронома»

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие высшего профессионального и средне-технического образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» и специальности «Повар, кондитер».

Мастера: наличие 4–5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	<ul style="list-style-type: none"><li>- обоснование выбора продуктов;</li><li>- демонстрация навыков взвешивания продуктов;</li><li>- демонстрация умения органолептической оценки качества продуктов;</li><li>- владение способами подготовки продуктов к приготовлению блюд</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- тестирование,</li><li>- экспертная оценка практической работы,</li><li>- экспертная оценка лабораторной работы,</li><li>- защита реферата</li></ul>

	и гарниров; - правильность чтения технологических карт	
ПК 2.2 Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы.	- владение навыками соблюдения технологией приготовления каш и гарниров; - правильность применения нормативно-технической документации; - демонстрация соблюдения санитарных норм и правил; - демонстрация умения органолептической оценки качества блюд	- тестирование, - экспертная оценка практической работы, - экспертная оценка лабораторной работы, - защита реферата
ПК 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	- владение навыками соблюдения технологией приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий	- тестирование; - экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	- соблюдение правил обработки яиц; - владение навыками соблюдения технологией приготовления простых блюд из яиц и творога	- тестирование; - экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ПК 2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	- демонстрация практических навыков оформления блюд	- тестирование; - экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен  Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03. Приготовление супов и соусов

Разработчики:

Герасимова Валентина Владимировна, преподаватель спец.дисциплин

Демиденко Любовь Леонидовна, преподаватель спец.дисциплин

Медведева И.А. – мастер производственного обучения

Байгазина О.В. – мастер производственного обучения

### 1. паспорт ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования (Профессия Повар—16675, Кондитер-12901) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление супов, соусов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения.

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

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

### иметь практический опыт:

- приготовления основных супов;
- приготовление соусов

### уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам, соусам.
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов, соусов.
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов, соусов.
- оценивать качество готовых блюд;

### знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов, соусов
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов, соусов.
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов, соусов.
- температурный режим и правила приготовления супов; соусов
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

всего 222 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;
- учебной и производственной практики – 66/102 часов.

## 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА содержание профессионального модуля

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 03 Приготовление супов и соусов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса, часов			Практика, часов	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося	Учебная	Производственная	
							Всего
ПК 3.1-3.4	МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов.	54	36	6	18		
	Учебная практика (производственное обучение)	66				66	
	Производственная практика	102					102
	<b>Всего:</b>	<b>222</b>	<b>36</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>66</b>	<b>102</b>

### 4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: - технология кулинарного производства

Мастерская: - учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов «Технология кулинарного производства»: мебельная стенка для демонстрации муляжей блюд и продуктов питания; ученические столы и стулья; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: персональный компьютер; принтер; телевизор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: и рабочих мест лаборатории: электрические плиты, жарочные шкафы, холодильное оборудование (пароконвектомат), электрическая сковорода.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

ры

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова «Кулинария» - М.: Издательский центр «Академия», 2013 г.
2. Т.А. Качурина Рабочая тетрадь «Кулинария»; М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
3. Т.А. Качурина Контрольные материалы по профессии Повар; М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Питание и общество»,
2. Журнал «Домашняя кухня»
3. Журнал «Школа гастронома»

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приготовление супов» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

**Мастера:** наличие 4 – 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары	<ul style="list-style-type: none"><li>- соблюдение алгоритма первичной обработки овощей, костей, мяса, птицы, рыбы</li><li>- соблюдение технологического процесса приготовления бульонов и отваров</li><li>- обоснование выбора оборудования и инвентаря для нарезки овощей, мяса, рыбы, птицы</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- экспертная оценка выполнения лабораторной работы</li><li>- экспертная оценка выполнения практической работы</li><li>- тестирование</li></ul>
ПК 3.2 Готовить простые супы	<ul style="list-style-type: none"><li>- соблюдение технологического процесса приготовления супов</li><li>- соблюдение правил подачи первых горячих блюд</li><li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов</li><li>- соблюдение сроков реализации супов</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- экспертная оценка выполнения лабораторной работы</li><li>- экспертная оценка выполнения комплексной практической работы</li><li>- тестирование</li></ul>
ПК 3.3. Готовить соусы	<ul style="list-style-type: none"><li>- соблюдение технологического процесса приготовления простых холодных и горячих соусов</li><li>- соблюдение технологического процесса по подготовке отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</li><li>- соблюдение правил подачи соусов</li><li>- соблюдение правил техники безопасности при</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- экспертная оценка выполнения лабораторной работы</li><li>- экспертная оценка выполнения комплексной практической работы</li></ul>

	эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов соблюдение сроков реализации соусов	- тестирование
--	--	----------------

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен  Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование обучающимся, повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

Разработчики:

Герасимова Валентина Владимировна, преподаватель спец.дисциплин

Демиденко Любовь Леонидовна, преподаватель спец.дисциплин

Медведева И.А. – мастер производственного обучения

Байгазина О.В. – мастер производственного обучения

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования (Профессия Повар-16675, Кондитер-12901) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление блюд из рыбы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения.

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

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

**иметь практический опыт:**

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасно-

го использования.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:** всего 210 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;
- учебной и производственной практики – 54/102 часов.

## 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## 3. СТРУКТУРА содержание профессионального модуля

### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса, часов		Практика, часов	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося	Учебная	Производственная

				ты и практиче- ские заня- тия			
ПК 4.1-4.3	МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	54	36	6	18		
	Учебная (производственное обучение) практика	54				54	
	Производственная практика	102					102
	<b>Всего:</b>	<b>210</b>	<b>36</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>102</b>

#### 4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: - технология кулинарного производства

Мастерская: - учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов «Технология кулинарного производства»: мебельная стенка для демонстрации муляжей блюд и продуктов питания; ученические столы и стулья; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: персональный компьютер; принтер; телевизор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: и рабочих мест лаборатории: электрические плиты, жарочные шкафы, холодильное оборудование, электрическая сковорода.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

##### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова «Кулинария» - М.: Издательский центр «Академия», 2013 г.
2. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - М.: Издательский центр «Академия», 2012г.
3. Т.А. Качурина Рабочая тетрадь «Кулинария»; М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
4. Т.А. Качурина Контрольные материалы по профессии Повар; М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
5. Т.А. Качурина «Приготовление блюд из рыбы» Практикум; М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Питание и общество»,
2. Журнал «Домашняя кухня»
3. Журнал «Школа гастронома»

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из рыбы» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

##### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального и среднетехнического образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление блюд из рыбы» и специальности «Повар, кондитер». Мастера: наличие 4 – 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение алгоритма первичной обработки рыбы с костным скелетом</li> <li>- обоснование выбора оборудования и инвентаря для обработки рыбы</li> </ul>	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК.</li> </ul>
ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков соблюдения технологии приготовления полуфабрикатов из рыбы</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов</li> <li>- соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</li> </ul>
ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков соблюдения технологии приготовления блюд из рыбы с костным скелетом</li> <li>- эстетическое оформление блюд</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</li> </ul>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	Устный экзамен  Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

фективного выполнения профессиональных задач	фективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	ных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

## **ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

Разработчики:

Герасимова Валентина Владимировна, преподаватель спец.дисциплин

Демиденко Любовь Леонидовна, преподаватель спец.дисциплин

Медведева И.А. – мастер производственного обучения

Байгазина О.В. – мастер производственного обучения

### **1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования (Профессия Повар-16675 Кондитер-12901) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения.

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

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

**иметь практический опыт:**

- обработки сырьё;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд.

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

всего 264 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 24 часов;
- учебной и производственной практики – 90/102 часа.

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
------	--

### 3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса, часов			Практика, часов	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная	Производственная
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия			
ПК 5.1-5.4	МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	72	48	8	24		
	Учебная практика (производственное обучение)	90				90	
	Производственная практика	102					102
	<b>Всего:</b>	<b>264</b>	<b>48</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	<b>90</b>	<b>102</b>

#### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление блюд из

#### 4. Условия реализации программы профессионального модуля

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: - технология кулинарного производства

Мастерская: - учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов «Технология кулинарного производства»: мебельная стенка для демонстрации муляжей блюд и продуктов питания; ученические столы и стулья; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: персональный компьютер; принтер; телевизор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: и рабочих мест лаборатории: электрические плиты, жарочные шкафы, холодильное оборудование, электрическая сковорода.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

##### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова «Кулинария» - М.: Издательский центр «Академия», 2013 г.
2. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - М.: Издательский центр «Академия», 2012г.
3. Т.А. Качурина Рабочая тетрадь «Кулинария»; М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
4. Т.А. Качурина Контрольные материалы по профессии Повар; М.: Издательский центр «Ака-

Дополнительные источники:

1. Журнал «Питание и общество»,
2. Журнал «Домашняя кухня»
3. Журнал «Школа гастронома»

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального и среднетехнического образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» и специальности «Повар, кондитер». Мастера: наличие 4 – 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение алгоритма первичной обработки мяса, домашней птицы</li> <li>- соблюдение санитарных норм</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов</li> <li>- соблюдение условий хранения и сроков реализации полуфабрикатов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</li> </ul>
ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков обработки и разделки мяса, мясопродуктов и домашней птицы</li> <li>- демонстрация умения органолептической оценки качества мясных продуктов</li> <li>- соблюдение правил нормативно технологическая документация</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</li> </ul>
ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение технологии приготовления мясных блюд, с учетом процента уварки</li> <li>- соблюдение санитарных норм</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов</li> <li>- демонстрация умений подбирать гарниры и соусы</li> <li>- соблюдение правил подачи мясных блюд и сроки их реализации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</li> </ul>

ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение технологии приготовления блюд из домашней птицы, с учетом процента уварки</li> <li>- соблюдение санитарных норм</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов</li> <li>- демонстрация умений подбирать гарниры и соусы</li> <li>- соблюдение правил подачи блюд из домашней птицы и сроки их реализации</li> </ul>	- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
--	--	---

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен  Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
--	--	--

## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Разработчики:

Герасимова Валентина Владимировна, преподаватель спец.дисциплин

Демиденко Любовь Леонидовна, преподаватель спец.дисциплин

Медведева И.А. – мастер производственного обучения

Байгазина О.В. – мастер производственного обучения

### 1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования (Профессия Повар -16675; Кондитер-12901) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление и оформление холодных блюд и закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения.

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

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

**иметь практический опыт:**

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;

- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**  
всего 210 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;
- учебной и производственной практики – 60/102 часов.

## 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

## 3. СТРУКТУРА содержание профессионального модуля

### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Коды профессиональных	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса, часов	Практика, часов

компетенций		нагрузка и практики)	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная	Производственная
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 6.1-6.4	МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных закусок	48	32	6	16		
	Учебная (производственное обучение) практика	60				60	
	Производственная практика	102					102
	<b>Всего:</b>	<b>210</b>	<b>32</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>60</b>	<b>102</b>

#### 4. Условия реализации программы профессионального модуля

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: - технология кулинарного производства

Мастерская: - учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов «Технология кулинарного производства»: мебельная стенка для демонстрации муляжей блюд и продуктов питания; ученические столы и стулья; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: персональный компьютер; принтер; телевизор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: и рабочих мест лаборатории: электрические плиты, жарочные шкафы, холодильное оборудование, электрическая сковорода.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

##### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова «Кулинария» - М.: Издательский центр «Академия», 2013 г.
2. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - М.: Издательский центр «Академия», 2012г.
3. Т.А. Качурина Рабочая тетрадь «Кулинария»; М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
4. Т.А. Качурина Контрольные материалы по профессии Повар; М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

Дополнительные источники:

4. Журнал «Питание и общество»,
5. Журнал «Домашняя кухня»
6. Журнал «Школа гастронома»

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профессии) в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из рыбы» является освоение учебной практики

для получения первичных профессиональных навыков.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального и среднетехнического образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» и специальности «Повар, кондитер». Мастера: наличие 4 – 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение алгоритма подготовки продуктов</li> <li>- соблюдение санитарных норм</li> <li>- соблюдение условий хранения и сроков реализации бутербродов и гастрономических продуктов</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов</li> <li>- демонстрация умения органолептической оценки качества продуктов</li> <li>- соблюдение правил оформления и подачи бутербродов и гастрономических продуктов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы</li> <li>- экспертное наблюдение в ходе конкурса профессионального мастерства</li> <li>- тестирование</li> </ul>
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение алгоритма первичной обработки продуктов</li> <li>- демонстрация навыков соблюдения технологии приготовления салатов</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов</li> <li>- соблюдение правил нормативно технологическая документация</li> <li>- соблюдение правил оформления и подачи салатов с учетом подбора посуды</li> <li>- соблюдение санитарных норм</li> <li>- демонстрация умения органолептической оценки качества продуктов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы</li> <li>- экспертное наблюдение в ходе конкурса профессионального мастерства</li> <li>- тестирование</li> </ul>
ПК6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение алгоритма первичной обработки продуктов</li> <li>- демонстрация навыков соблюдения технологии приготовления холодных закусок</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов</li> <li>- соблюдение правил нормативно технологическая до-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы</li> <li>- экспертное наблюдение в ходе конкурса</li> </ul>

	<p>кументация</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил оформления и подачи холодных закусок с учетом подбора посуды</li> <li>- соблюдение санитарных норм</li> <li>- демонстрация умения органолептической оценки качества продуктов</li> </ul>	<p>профессионального мастерства</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование</li> </ul>
ПК6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение алгоритма первичной обработки продуктов</li> <li>- демонстрация навыков соблюдения технологии приготовления холодных блюд</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов</li> <li>- соблюдение правил нормативно технологическая документация</li> <li>- соблюдение правил оформления и подачи холодных блюд с учетом подбора посуды</li> <li>- соблюдение санитарных норм</li> <li>- демонстрация умения органолептической оценки качества продуктов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы</li> <li>- экспертное наблюдение в ходе конкурса профессионального мастерства</li> <li>- тестирование</li> </ul>

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	Устный экзамен  Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профес-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нахождение и использование информации для эффективного вы-</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выпол-

сиональных задач	полнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	нении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков

Разработчики:

Герасимова Валентина Владимировна, преподаватель спец.дисциплин

Демиденко Любовь Леонидовна, преподаватель спец.дисциплин

Медведева И.А. – мастер производственного обучения

Байгазина О.В. – мастер производственного обучения

### 1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО19.01.17 Повар, кондитер сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования (Профессия Повар-16675, Кондитер-12901) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения.

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

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

**иметь практический опыт:**

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

всего 186 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;
- учебной и производственной практики – 36/102 часов

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса, часов			Практика, часов	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная	Производственная
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия			
ПК 7.1-7.3	МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	48	32	10	16		
	Учебная практика (производственное обучение)	36				36	
	Производственная практика	102					102
	<b>Всего:</b>	<b>186</b>	<b>32</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>36</b>	<b>102</b>

### 4. Условия реализации программы профессионального модуля

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: - технология кулинарного производства

Мастерская: - учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов «Технология кулинарного производства»: мебельная стенка для демонстрации муляжей блюд и продуктов питания; ученические столы и стулья; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: персональный компьютер; принтер; телевизор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: и рабочих мест лаборатории: электрические плиты, жарочные шкафы, холодильное оборудование, электрическая сковорода.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова «Кулинария» - М.: Издательский центр «Академия», 2013 г.
2. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - М.: Издательский центр «Академия», 2012г.
4. Т.А. Качурина Рабочая тетрадь «Кулинария»; М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
5. Т.А. Качурина Контрольные материалы по профессии Повар; М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
6. И.И. Потапов «Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки», ФГУ «ФИРО», 2013г.

Дополнительные источники:

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профессии) в рамках профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального и средне-технического образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» и специальности «Повар, кондитер». Мастера: наличие 4 – 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение алгоритма подготовки продуктов</li> <li>- демонстрация умения органолептической оценки качества продуктов</li> <li>- соблюдение санитарных норм</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования</li> <li>- соблюдение условий хранения и сроков реализации сладких блюд</li> <li>- демонстрация навыков соблюдения технологии приготовления сладких блюд</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы</li> </ul>
ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение алгоритма подготовки продуктов</li> <li>- демонстрация умения органолептической оценки качества продуктов</li> <li>- соблюдение санитарных норм</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования</li> <li>- соблюдение условий хранения и сроков реализации горячих напитков</li> <li>- эстетическое оформление блюд</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование</li> </ul>
ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение алгоритма подготовки продуктов</li> <li>- демонстрация умения органолептической оценки качества продуктов</li> <li>- соблюдение санитарных норм</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования</li> <li>- соблюдение условий хранения и сроков реализации холодных напитков</li> <li>- демонстрация навыков соблюдения технологии приготовления холодных напитков</li> </ul>	

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен  Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование обучающимся повышения личного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

## **ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ. 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

Разработчики:

Герасимова Валентина Владимировна, преподаватель спец.дисциплин

Демиденко Любовь Леонидовна, преподаватель спец.дисциплин

Медведева И.А. – мастер производственного обучения

Байгазина О.В. – мастер производственного обучения

#### **1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования (Профессия Повар-16675, Кондитер-12901) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения.

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

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

**иметь практический опыт:**

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий.

**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

всего 480 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 60 часов;
- учебной и производственной практики – 120/180 часов.

## 2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## 3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса, часов		Практика, часов	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося	Учебная	Производственная

1	2	3	4	практические занятия	5	6	7	8
ПК 8.1-8.6	МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	180	120	26	60			
	Учебная практика (производственное обучение)	120					120	
	Производственная практика	180						180
	<b>Всего:</b>	<b>480</b>	<b>120</b>	<b>26</b>	<b>60</b>		<b>120</b>	<b>180</b>

#### 4. Условия реализации программы профессионального модуля

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: - технология кулинарного производства

Мастерская: - учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов «Технология кондитерского производства»: мебельная стенка для демонстрации муляжей блюд и продуктов питания; ученические столы и стулья; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: персональный компьютер; принтер; телевизор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: и рабочих мест лаборатории: электрические плиты, жарочные шкафы, холодильное оборудование электрическая сковорода.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

##### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.Г. Бутэйкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - 2014г. М. – Издательский центр «Академия».
2. С.Е. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», ФГУ «ФИРО», 2014г.

Дополнительные источники:

1. Презентации к урокам
2. Видео фильмы
3. Журнал «Питание и общество»

Интернет – ресурсы:

WWW.Koolinar.Ru  
www. Povarenok.ru  
www. domashniy. Ru  
www.receptys. Ru

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

##### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального и среднетехнического образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и конди-

терских изделий» и специальности «Повар, кондитер». Мастера: наличие 4 – 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству</li> <li>- демонстрация умения органолептической оценки качества сырья</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических норм</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования</li> <li>- соблюдение технологического процесса</li> <li>- эстетическое оформление изделий</li> <li>- соблюдение условий хранения, транспортировки и реализации изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы</li> <li>- тестирование</li> </ul>
ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству</li> <li>- демонстрация умения органолептической оценки качества сырья</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических норм</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования</li> <li>- соблюдение технологического процесса</li> <li>- эстетическое оформление изделий</li> <li>- соблюдение условий хранения, транспортировки и реализации изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы</li> <li>- тестирование</li> </ul>
ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству</li> <li>- демонстрация умения органолептической оценки качества сырья</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических норм</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования</li> <li>- соблюдение технологического процесса</li> <li>- эстетическое оформление изделий</li> <li>- соблюдение условий хранения, транспортировки и реализации изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы</li> <li>- тестирование</li> </ul>
ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству</li> <li>- демонстрация умения органолептической оценки качества сырья</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических норм</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования</li> <li>- соблюдение технологического процесса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы</li> <li>- тестирование</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое оформление изделий</li> <li>- соблюдение условий хранения, транспортировки и реализации изделий</li> </ul>	
ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству</li> <li>- демонстрация умения органолептической оценки качества сырья</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических норм</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования</li> <li>- соблюдение технологического процесса</li> <li>- эстетическое оформление изделий</li> <li>- соблюдение условий хранения, транспортировки и реализации изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы</li> <li>- тестирование</li> </ul>
ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству</li> <li>- демонстрация умения органолептической оценки качества сырья</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических норм</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования</li> <li>- соблюдение технологического процесса</li> <li>- эстетическое оформление изделий</li> <li>- соблюдение условий хранения, транспортировки и реализации изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы</li> <li>- тестирование</li> </ul>

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по

нести ответственность за результаты своей работы	ситуациях и нести за них ответственность.	учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике