

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус»
(ГБПОУ «ВАТТ-ККК»)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «ВАТТ-ККК»

А.Я. Докшин /А.Я. Докшин/

2021г.

приказ 16-05/01

Программа повышения квалификации по профессии «Повар»

квалификация – Повар 3 квалификационного уровня (4 разряда)

форма подготовки: очная

нормативный срок обучения: 160 ч.

2021г.

Аннотация программы


Программа повышения квалификации по профессии «Повар» предназначена для лиц из числа безработных граждан, незанятого населения, имеющих 2-3 разряд по профессии «Повар», не моложе 18 лет и не имеющих медицинских ограничений, регламентированных перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус».

457670 Челябинская область г. Верхнеуральск, ул. Еремина 1а.

Нормативный срок обучения при очной форме повышения квалификации по профессии «Повар» составляет 1 мес.\160 часов.

Квалификация выпускника: Повар 3 квалификационного уровня (4 разряда)

Разработала: преподаватель _____  Е.М. Попова/.

Рассмотрено и согласовано:

1. Зам. директора по УПР

_____ /Дубровская Н.В./

« _ » _____ 2021г.

2. Руководитель МЦПК

_____ /Князева Г.В./

« _ » _____ 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы:	4
1.2. Требования к поступающим	4
1.3. Нормативный срок освоения программы	4
1.4. Квалификационная характеристика выпускника	4
1.5. Планируемые результаты обучения	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы	6
2.1. Основная цель вида профессиональной деятельности:	6
3. Структура и содержание программы	8
3.1. Учебный план	8
3.2. Календарный учебный график	9
4. Условия реализации программы	9
4.1 Материально-техническое обеспечение программы.....	9
4.2 Информационное обеспечение реализации программы.....	11
4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса	13
5. Содержание программы	13
Приложение А:	13
Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	13
Программа учебной дисциплины ОП.01 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	13
Программа учебной дисциплины ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности	18
Программа учебной дисциплины ОП.03 Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность и охрана окружающей среды	23
Программа профессионального модуля ПМ.01 Оборудование предприятий общественного питания	29
Программа профессионального модуля ПМ.02 Кулинария	37

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

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

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

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

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

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

ПМ – профессиональный модуль; **ПК** – профессиональная компетенция.

1 Пояснительная записка

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации», от 29.12.2012 года № 273-ФЗ, с изменениями и дополнениями;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам профессионального обучения»;
- Приказа Минобрнауки России от 1 июля 2013г. №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Постановление Правительства РФ от 15 сентября 2020 г. N 1441 "Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг";
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013г. №513(ред. от 27.06.2014г.) "Об утверждении перечня Профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н;
 - Устава Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус» (ГБПОУ «ВАТТ-ККК»).

1.2. Требования к поступающим

К освоению программы допускаются:

- лица, имеющие среднее профессиональное образование (программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих); требования к опыту работы - не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания;
- лица, прошедшие профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих); требования к опыту работы - не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания.

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы **1 мес., 160 часов** при очной форме подготовки. Практическая подготовка (учебная и производственная практики) проводится после окончания теоретического обучения на базе образовательной организации или предприятий, соответствующих профилю профессии в соответствии с учебным планом.

1.4. Квалификационная характеристика выпускника

Программа направлена на освоение новых профессиональных компетенций, направлена на углубление теоретических знаний и практических навыков приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции средней сложности приготовления.

В процессе освоения данной программы слушатели совершенствуют профессиональные компетенции:

Профессиональные компетенции	
ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, готовить блюда средней сложности и гарниры из традиционных видов овощей
ПК 2	Готовить бульоны, супы средней сложности
ПК 3	Производить обработку рыбы с костным скелетом, осетровых пород; готовить полуфабрикаты и готовые блюда средней сложности
ПК 4	Производить подготовку крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы; готовить из мяса и птицы, полуфабрикаты и готовые блюда средней сложности
ПК 5	Готовить холодные блюда и закуски, сладкие блюда средней сложности, холодные и горячие напитки
ПК 6	Производить замешивание пресного и дрожжевого теста, готовить мучные блюда средней сложности
ПК 7	Порционирование, раздача блюд массового спроса

1.5. Планируемые результаты обучения

В результате освоения учебной программы у слушателей предполагается качественное изменение в указанных выше профессиональных компетенциях. В результате освоения программы слушатели должны: **знать:**

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями.

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия средней сложности по технологическим картам;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

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

- **Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н;**

2.1. Основная цель вида профессиональной деятельности:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

I. Отнесение к видам экономической деятельности:

56	Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков
(код *(2))	(наименование вида экономической деятельности)

II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации	А/01.3	3

изделий и другой продукции под руководством повара	рабочего места	
	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	A/02.3

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Код	A	Уровень квалификации	3
--------------	--	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Помощник повара Младший повар
Требования к образованию и обучению	Среднее общее образование Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном *(3) При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет *(4)

Программа содержит: учебный план, программы по предметам общепрофессионального и профессионального циклов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. Учебный план

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус»
(ГБПОУ «ВАТТ-ККК»)

Утверждаю: Директор
ГБПОУ «ВАТТ-ККК»
А.Я. Докшин
« ____ » _____ 2021г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН программы повышения квалификации по профессии «Повар» Код: 16675

Цель: повышение квалификации

Категория слушателей: граждане, имеющие 2-3 разряд по профессии «Повар», стаж работы по профессии, не моложе 18 лет и не имеющие медицинских ограничений, регламентированных перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Срок обучения: 1 мес. / 160 час.

Форма обучения: очная

Режим занятий: 8 час. в день, (40 час. в неделю)

Квалификация: 3 квалификационный уровень (4 разряд)

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей)	Всего часов	В том числе:		Форм контроля
			Теоретические занятия	Практические занятия	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	16	12	4	
ОП.01	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	6	4	2	зачет
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	6	4	2	зачет
ОП.03	Охрана труда и охрана окружающей среды	4	4	-	зачет
П.00	Профессиональный цикл	130	34	96	
ПМ.01	Оборудование предприятий общественного питания	20	10	10	дз
ПМ.02	Кулинария	54	24	30	дз
ПП.00	Практическая подготовка:	56			
УП	Учебная практика	24		24	
ПП	Производственная практика	32		32	
	Консультации	6			
	Квалификационный экзамен	8			
	Всего	160			

Условные обозначения:

З - зачет, ДЗ - дифференцированный зачет

Пояснения к учебному плану

1. Учебный план составлен на основании требований профессионального стандарта к 3 уровню квалификации (4 квалификационный разряд) по профессии *Повар*. Обучение заканчивается сдачей квалификационного экзамена.

2. Дисциплины и модули общепрофессионального и профессионального циклов являются обязательными для аттестации элементами программы, их освоение должно завершаться промежуточной аттестацией - зачетом или дифференцированным зачетом. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплины, модуля.

3. Практическая подготовка (учебная и производственная практики) организуется на производственном участке учебного заведения и (или) на предприятиях, соответствующих профилю профессии в соответствии с учебным планом.

4. Квалификационный экзамен состоит из заданий следующих видов:

- теоретическое задание в форме тестирования;
- выполнение практической квалификационной работы на подтверждение уровня квалификации (разряда), которая производится на базе производственной практики.

3. 2 Календарный учебный график

№	Наименование дисциплин и модулей	Учебные недели и нагрузка в часах				
		Всего часов	1 нед.	2 нед.	3 нед.	4 нед.
ОП.01	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	6	6			
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	6	6			
ОП.03	Охрана труда и охрана окружающей среды	4	4			
ПМ.01	Оборудование предприятий общественного питания	20	20			
ПМ.02	Кулинария	54	4	40	10	
УП	Учебная практика	24			24	
ПП	Производственная практика	32			6	26
	Консультации	6				6
	Квалификационный экзамен	8				8
	Итого	160	40	40	40	40

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории оснащены оборудованием и инструментами по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная

Пароконвектомат
Весы настольные электронные
(профессиональные)
Плита индукционная 4-х конфорочная
Шкаф холодильный
Планетарный миксер
Шкаф шоковой заморозки
Микроволновая печь
Мясорубка
Блендер стационарный
Соковыжималка
Настольная вакуумно-упаковочная машина
Фритюрница электрическая
Слайсер
Производственный стол – 3 шт;
Стеллаж кухонный – 1 шт;
Ванна секционная моечная со столом – 1 шт;

Инструменты 1 рабочего места:

Блендер ручной погружной
Набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали для индукционных плит с крышками
Сотейник для индукционных плит
Сковорода для индукционных плит.
Гриль сковорода для индукционных плит
Мерный стакан
Венчик
Миски нержавеющая сталь
Сито (для муки)
Шенуа
Гастроемкость из нержавеющей стали
Лопатки силиконовые
Половник

Лаборатория Учебный кондитерский цех, оснащенная

Пароконвектомат
Весы настольные электронные
(профессиональные)
Плита индукционная 4-х конфорочная
Шкаф холодильный
Планетарный миксер
Шкаф шоковой заморозки
Микроволновая печь
Мясорубка
Блендер стационарный
Соковыжималка
Настольная вакуумно-упаковочная машина
Фритюрница электрическая
Слайсер
Производственный стол – 3 шт;
Стеллаж кухонный – 1 шт;
Ванна секционная моечная со столом – 1 шт;

Инструменты 1 рабочего места:

Блендер ручной погружной

Набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали для индукционных плит с крышками

Сотейник для индукционных плит

Сковорода для индукционных плит.

Гриль сковорода для индукционных плит

Мерный стакан

Венчик

Миски нержавеющая сталь

Сито (для муки)

Шенуа

Гастроемкость из нержавеющей стали

Лопатки силиконовые

Половник

Оснащенные базы практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях профессиональной образовательной организации и имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.3 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

4.2.1. Основные печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Автор: Здобнов А.И. и др.. - К.: Арий, М.: Лада, 2017.-688 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

4.2.2 Основные электронные издания

1. <https://new.znanium.com/>
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
4. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
5. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
6. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4.2.3 Дополнительные источники

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

реализация основной программы профессионального обучения должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Мастера производственного обучения: мастера производственного обучения должны иметь квалификацию по профессии рабочего на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено

образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для мастеров, эти мастера должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5.Содержание программы

Приложение А

Программы учебных дисциплин и модулей

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы повышения квалификации по рабочей профессии **16675 Повар**.

1.2. Место дисциплины Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров в структуре программы повышения квалификации **по рабочей профессии: ОП. 00** Общепрофессиональный учебный цикл.

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

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

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

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

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	6
Итоговая аттестация в форме	зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала обучающихся	Количество часов
1	2	3
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала	2
	1. Физиология питания - основа товароведения пищевых продуктов и гигиены питания	
Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	0.5
	1. Понятие о процессе пищеварения.	
Тема 3. Пищевые заболевания	Содержание учебного материала	2
	1. Пищевые инфекции. Острые кишечные инфекции. Зоонозы.	
Тема 4. Пищевые инфекционные отравления бактериального происхождения	Содержание учебного материала	0.5
	1. Отравления условно-патогенными микробами. Ботулизм. Стафилококковые отравления	
Тема 5. Пищевые отравления, глистные заболевания	Содержание учебного материала	1
	1. Виды микотоксикозов. Признаки отравления, причины. Понятие о глистных заболеваниях и глистах	
Всего:		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- плакаты:
 - Пищеварительная система человека
 - Содержание витаминов в продуктах
 - Примерный суточный рацион питания
 - Мероприятия по кулинарной обработке блюд
 - Пищевые инфекции
 - Классификация продуктов
 - Основные виды плодов
 - Состав и пищевая ценность мяса
 - Состав и пищевая ценность рыбы
 - Разновидности кисломолочных продуктов
 - Ассортимент хлебобулочных изделий

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: «Академия», 2006 г.
2. Матюхина З.П., Корольнова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: «Академия», 2007 г.

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.
2. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»
3. «Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены» С.С. Горохова, М: Изд-Центр «Академия», 2008г

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине **Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенный знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Умения давать характеристику пищевым веществам; анализировать значение пищевых веществ для организма; – Применять знания о сохранении витаминов при кулинарной обработке в самостоятельная работа практической деятельности; – рассчитывать суточный расход энергии от трудовой деятельности; – составлять суточный рацион питания на основе знаний о принципах его составления; – соблюдать технологию обработки пищевых продуктов. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Физиологическое значение пищевых веществ, энергетическую ценность продуктов, классификацию пищевых веществ; – Пути передачи инфекций, классификацию инфекционных заболеваний, меры предупреждения пищевых инфекций; – Факторы, повышающие работоспособность; профессиональный травматизм, меры по его предупреждению; – Понятие о личной гигиене, дезинфекции; комплект санитарной одежды, виды медицинского обследования; – Санитарные требования к содержанию предприятия, личной гигиене работников, транспортировке продуктов. 	<p>Текущий контроль: практические занятия; Итоговый контроль: зачет</p>
---	---

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии;	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -оценка эффективности и качества выполнения;	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль,	-организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля;	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять

оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-самоанализ и коррекция результатов собственной работы;	текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные;	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-анализ инноваций в области разработки перспективных способов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -умение работать на современном диагностическом оборудовании;	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-умение доводить смысл и содержание своей информации до партнера по общению; -умение вести диалог, консультирование коллегу или клиента в рамках своей профессиональной компетенции; -умение расположить к себе клиента;	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономические и правовые основы производственной деятельности

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы повышения квалификации по рабочей профессии **16675 Повар**.

1.2 Место дисциплины Экономические и правовые основы производственной деятельности в структуре программы повышения квалификации по рабочей профессии: ОП. 00 Общепрофессиональный учебный цикл

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения. В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**
ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять

экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**
принципы рыночной экономики;
организационно-правовые формы организаций;
основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
механизмы формирования заработной платы;
формы оплаты труда.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	6
Итоговая аттестация в форме	зачета

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Экономические и правовые основы производственной деятельности.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала обучающихся		Количество часов
1	2		3
Тема 1. Рынок, понятия и разновидности. Рыночная конкуренция	Содержание учебного материала		
	1.	Базисные принципы рыночных отношений. Спрос, предложение, конкуренция. Факторы производства. Право собственности. Понятие производства. Понятие рыночной цены. Классификация цен.	2
Тема 2. Особенности труда в общественном питании.	Содержание учебного материала		2
	1.	Рынок труда. Трудовые отношения в общественном питании. Организация труда в общественном питании. Пути повышения эффективности труда. Механизм формирования заработной платы.	
Тема 3 Основные принципы правового регулирования трудовых отношений	Содержание учебного материала		2
	1.	Занятость и безработица. Устройство на работу. Увольнение с работы.	
Всего:			6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Экономические и правовые основы производственной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству учащихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, в том числе на электронных носителях;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях;
- нормативно-правовые документы;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник / А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жаннин – М.: Изд. центр «Академия», 2013. – 336 с.
2. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: практикум / А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жаннин – М.: Изд. центр «Академия», 2012. – 144 с.
3. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования. - М.: Изд. Центр «Академия», 2013. - 424 с.

Дополнительные источники

1. Борохов, В.Б. Основы рыночной экономики и предпринимательства (учебно-методическое пособие для учреждений начального профессионального образования) в 2-х книгах. – М.: Академия, 2012. – 74с.
2. Орлова, Е.Р. Бизнес-план. Методика составления и анализ типовых ошибок. - М.: Академия, 2011.- 160 с.
3. Основы экономики: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений/ под ред. Н. Н. Кожевникова. - М.: Академия, 2012. – 120с.
4. Серебряков В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании: Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2011. - 160с.
5. Соколова, С.В. Основы экономики: учеб. пособие для учащихся НПО.- М.: Академия, 2012. – 156с.
6. Соколова, С.В. Основы экономики: Рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2013 - 96 с.
7. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2012. – 260с.
8. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник. 2-е изд. - М.: Академия, 2012. - 176с.

Интернет-ресурсы:

1. Социальные и экономические права в России <http://www.seprava.ru>
2. Основы экономики: вводный курс <http://be.economicus.ru>
3. Открытая экономика: информационно-аналитический сервер <http://www.opec.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине **Экономические и правовые основы производственной деятельности**, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения: ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;</p> <p>Знания: принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда.</p>	<p>Текущий контроль: практические занятия; контрольные работы.</p> <p>Итоговый контроль: Зачет</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии;	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -оценка эффективности и качества выполнения;	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять	-организация самостоятельных работ при	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять

текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	изучении профессионального модуля; -самоанализ и коррекция результатов собственной работы;	текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные;	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-анализ инноваций в области разработки перспективных способов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -умение работать на современном диагностическом оборудовании;	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-умение доводить смысл и содержание своей информации до партнера по общению; -умение вести диалог, консультирование коллегу или клиента в рамках своей профессиональной компетенции; -умение расположить к себе клиента;	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность и охрана окружающей среды

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность и охрана окружающей среды

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы повышения квалификации по рабочей профессии **16675 Повар**.

1.2. Место дисциплины «Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность и охрана окружающей среды» в структуре программы повышения квалификации по рабочей профессии: ОП. 00 Общепрофессиональный учебный цикл

1.3. Цели и задачи учебной 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в т. ч.	4
Практические занятия	-
Итоговая аттестация в форме	зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **ОХРАНА ТРУДА, ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ, ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ И ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала обучающихся	Количество часов
1	2	3
Тема 1. Производственный травматизм и профзаболевания	Содержание учебного материала	1
	1. Причины травматизма и профзаболеваний. Классификация несчастных случаев и профессиональных Заболеваний.	
	2. Расследование и учёт несчастных случаев на производстве.	
	3. Мероприятия по предупреждению травматизма. Организация обучения работающих безопасности труда.	
Тема 2. Вредные производственные факторы и меры защиты	Содержание учебного материала	0.5
	1. Виды и характеристика вредных производственных факторов.	
	2. Гигиенические критерии оценки условий труда.	
	1. Устройство предприятий и содержание территории и помещений 2. Организация технологических процессов и рабочих мест.	
Тема 3. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования	Содержание учебного материала	1
Тема 4. Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования и сосудов, работающих под давлением	Содержание учебного материала	1
	1. Виды холодильных установок, основные опасные и вредные факторы.	
	1. Виды холодильных установок, основные опасные и вредные факторы 2. Меры безопасности при обслуживании холодильных установок: организационные мероприятия, основные правила обслуживания.	
Тема 5 Организация пожарной охраны и противопожарная профилактика	Содержание учебного материала	0.5
	1. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарный инструктаж. Причины пожаров.	
	2. Противопожарная профилактика.	
	3. Пожарная безопасность на территории предприятия и в цехе. Средства тушения пожаров. 4. Пожарная сигнализация. Действия в случае пожара. Зачет	
Всего:		4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета **Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность и охрана окружающей среды.**

Оборудование учебного кабинета:

- места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- противогазы,
- Тренажер для проведения комплекса реанимации
- учебный комплект для остановки кровотечения
- бинты, шины, аптечки АИ.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Голицын, А.Н. Безопасность жизнедеятельности /А.Н. Голицын А.Н. – М.: Оникс, 2010. – 192 с. – (Учебники для СПО).
2. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник /Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – М.: Кронус , 2010. – 192 с. – (Среднее профессиональное образование).
3. Киршин н.М. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф. М.; Академия, 2010
4. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности /В.Ю. Микрюков – М.: Кронус, 2010. – 288 с. – (Среднее профессиональное образование).
5. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности /В.Ю. Микрюков. – М.: Кронус, 2010. – 288 с. – (Среднее профессиональное образование).
6. Медведев В.Т., Новиков С.Г., Каралюнец А.В., Маслова Т.Н.Охрана труда и промышленная экология – Академия, 2010 г.
7. Карнаух Н.Н. Охрана труда – Юрайт, 2011 г., 380 с.

Дополнительные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф. – М.: Академия, 2010. – 320 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине **Охрана труда**, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенный знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии; – организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности; – правильно пользоваться оборудованием и инвентарем; – применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации; – оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные законодательные положения по охране труда и – производственной экологии; – правила производственной санитарии; – требования техники безопасности, производственной экологии, – санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий; – организацию технологических процессов и рабочих мест; правила электробезопасности; – технику безопасности при эксплуатации технологического – оборудования; – правила пожарной безопасности. 	<p>Текущий контроль: практические занятия; Итоговый контроль: зачет</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют 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 оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии;	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -оценка эффективности и качества выполнения;	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля; -самоанализ и коррекция результатов собственной работы;	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные;	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-анализ инноваций в области разработки перспективных способов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -умение работать на современном диагностическом оборудовании;	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-умение доводить смысл и содержание своей информации до партнера по общению; -умение вести диалог, консультирование коллегу или клиента в рамках своей профессиональной компетенции; -умение расположить к себе клиента;	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Профессиональный цикл

3.4.4 Программа профессионального модуля ПМ.01 Оборудование предприятий общественного питания

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО в части реализации **вариативной части 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в отрасли «Технология продукции и организация общественного питания».

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

входит в цикл общепрофессиональных дисциплин

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

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

- определять разные виды оборудования в организациях общественного питания;
- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование по его назначению с соблюдением правил безопасности.
- соблюдать правила охраны труда;
 - предупреждать производственный травматизм.

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

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования
- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно – правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения

безопасности условий труда при эксплуатации оборудования в организациях общественного питания;

- принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний;

- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

2.2. Тематический план и содержание ПМ.01 «Оборудование предприятий общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Механическое оборудование			5	
Тема 1.1. Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод.	Содержание учебного материала.		1	
	1.	Классификация технологических машин, применяемых на предприятиях общественного питания.		
	2.	Понятие об узлах машины.		
	3.	Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства.		
Тема 1.2 Машины для обработки овощей, мяса и рыбы	Содержание учебного материала		1	2
	1.	Основные сведения о машинах для измельчения мяса и рыбы.		
	2.	Основные механизмы к универсальному приводу		
	3.	Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности мясорубки МИМ 82 и МИМ 105 . Определить последовательность сборки мясорубки, освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач возможные неисправностей мясорубки, их устранение.		
	Практические занятие:			
	Определить последовательность сборки мясорубки, куттера, освоение техники безопасности.		2	
Тема 1.3 Машины для приготовления и обработки теста; для подготовки кондитерского сыря	Содержание учебного материала.		1	2
	1.	Основные сведения о механизации процессов кондитерского цеха. Понятие о машинах и механизмах специального назначения. Принципы работы измельчительных механизмов. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования механизма МДП 11-1 .		
	2.	Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования машины для измельчения кофе МИК -60 .		
	3.	1. Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования просеивательной машин МПМ 800 .		
	4.	Определить и изучить устройство и назначение, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности тестомесильной машины ТММ 1; МТМ -15. Последовательность сборки, освоение правил техники безопасности.		
Раздел 2			8	

Тепловое оборудование			
Тема 2.1 Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование.	Содержание учебного материала.	1	2
	2. Классификация варочных аппаратов. Понятие о пищеварочных котлах. Устройство, назначение и правила эксплуатации пищеварочного котла КПЭ 250		
Тема 2.2 Аппараты для жарки и выпечки. Жарочно-пекарное оборудование	Содержание учебного материала.	1	2
	1. Общие сведения о сковородах, фритюрницах. Классификация сковород. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности сковороды электрической секционнo модулированной СЭСМ 0,2; Сковорода электрическая с коственным обогревом СКЭ -0,3;		
	2. Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации сковороды электрической СЭ 1. Решение ситуационных задач возможные неисправностей электросковород, их устранение.		
	Практические занятие:	2	
	1. Определить и изучить устройство фритюрницы электрической секционнo-модулированной. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.		
	2. Определить и изучить устройство шкафа пекарского электрического секционнo-модулированного и шкафа жарочного электрического секционнo-модулированного . Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.		
Тема 2.3 Многофункциональное, универсальное теплое и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	2	2
	1. Понятие о микроволновой печи. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации микроволновой печи . Выбор режима работы		
	2. Технологическое назначение и классификация варочно-жарочного оборудования.		
	3. Определить и изучить устройство электрических секционнo - модулированных плит . Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. ПЭСМ 4; ПЭ-0,51; ЭП-4М, пароконвектоматов.		
	4. Водогрейное оборудование. Классификация водогрейного оборудования. Определить и изучить устройство кипятильника непрерывного действия электрического КНЭ 25. Назначение, устройство, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.		

	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Определить и изучить устройство аппаратов для сохранения пищи в горячем состоянии (мармиты). Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. МСЭСМ 50; МНЭ – 45; МЭП – 6; МЭП-20; МЭП 60.</p> <p>2. Определить и изучить устройство аппаратов для сохранения пищи в горячем состоянии (мармиты). Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации стойки раздаточной тепловой электрической модулированной СРТЭСМ.</p>	2	
Раздел 3. Холодильное оборудование		5	
Тема 3.1. Холодильное оборудование.	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>1. Характеристика холодильных веществ, их применение. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования. Холодильные агенты.</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Изучить и определить устройство, назначение холодильного шкафа ШХ-0,6; ШХ-1,2.</p> <p>2. Изучить и определить устройство, назначение холодильных камер КХН 2-6; КХС 2-6. Отработка правил эксплуатации холодильного оборудования.</p> <p>3. Изучить и определить устройство, назначение прилавка витрины. Отработка правил эксплуатации.</p> <p>4. Изучить и определить устройство, назначение льдогенератора ЛГ -10М. Отработка правил эксплуатации.</p>	1	2
Тема 2.5 Охрана труда и техника безопасности	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на предприятиях общественного питания.</p> <p>Инструктажи по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве.</p>	2	2
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет		2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов «Технология кулинарного производства», кабинета информационных технологий, библиотеки с выходом в Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- столы, стулья, доска, стол;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- плакаты по темам;
- планшеты.

Технические средства обучения: компьютер, принтер, сканер, проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест:

Механическое оборудование:

- картофелеочистительная машина;
- овощерезательная машина;
- универсальный привод со сменным механизмом;
- мясорубка;
- сменный механизм МРМ;
- тестомесительная машина;

Тепловое оборудование:

- электроплиты;
- шкаф пекарский;
- микроволновая печь;
- мармиты для 1 и 2 блюд;
- водогрейное оборудование;

Холодильное оборудование:

- камеры холодильные низкотемпературные;
- камеры холодильные среднетемпературные;
- холодильные шкафы.

Материально – техническая база социальных партнеров – предприятий общественного питания: торговая группа «Ижтрейдинг».

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В.П. Золин. – 12 –е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. -320с
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб.Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования//В.В. Усов. – 12-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014-432с.

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торгового и общественного питания: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования?М.И. ботов, В.Д. Елхина.-М.: Издательский центр «Академия», 2014-432с.
- 2.Беляев М.И. Оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2006.

Интернет-ресурсы:

- 1.<http://search.photo.qip.ru> – ассортимент мясорубок
- 2.<http://www.bestreferat.ru/referat-145958.html>
- 3.<http://www.twirpx.com/files/food/catering/?show=recent>

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
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию; - тестирование; - защита доклада.
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию.

обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию.
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Текущий контроль: - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию; - защита презентаций и докладов.
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практической работ; - тестирование.
Знания:	Входной контроль: -тестирование.
характеристика основных типов предприятий общественного питания	Текущий контроль: - тестирование; - графический диктант. Рубежный контроль: -отчет по практическому занятию.
принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Текущий контроль: - графический диктант; - устный опрос. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию; - защита презентаций и докладов.
учет сырья и готовых изделий на производстве	Текущий контроль: - графический диктант; - тестирование. Рубежный контроль: -отчет по практическому занятию; -тестирование.
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования	Текущий контроль: - графический диктант; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию; - защита презентаций и докладов.
правила их безопасного использования	Текущий контроль: - графический диктант; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию.
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Текущий контроль: - устный опрос;

	- тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию.
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет	

Программа профессионального модуля ПМ.02 Кулинария

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

профессионального модуля ПМ.02 Кулинария

1.1 Область применения программы

Программа ПМ.02 является частью программы повышения квалификации по рабочей профессии **16675 Повар**.

1.2 Место дисциплины в структуре программы повышения квалификации по рабочей профессии: П. 00 Профессиональный цикл

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению **основных видов деятельности**, предусмотренных ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего - «Повар» 4 разряда:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональной деятельностью (ВПД) Выполнение работ по профессии «Повар» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями;

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов средней сложности
ПК 7.2	Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.
ПК 7.3	Готовить и оформлять блюда и гарниры средней сложности из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.
ПК 7.4	Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда средней сложности из рыбы, мяса и домашней птицы.
ПК 7.5	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять холодные закуски, блюда, салаты средней сложности
ПК 7.6	Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда и напитки средней сложности
ПК 7.7	Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия средней сложности
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.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникативные 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)

3.1 Тематический план профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
ПМ.02 Кулинария		54 /24 теор. /30 лпз./	
Раздел 1 Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.		4	
Тема 1.1.Обработка овощей и грибов.	Содержание	2	2
	1. Обработка различными методами и использование овощей и грибов. Особенности обработки некоторых видов овощей. Приготовление полуфабрикатов. 2. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. 3. Приготовление блюд из овощей и грибов.		
	Лабораторная работа	2	
	1 Приготовление и отпуск блюд из -припущенных, отварных, -жаренных и запеченных овощей и грибов. 2 Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.		
Раздел 2 Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога		4	
Тема 2.1.	Содержание	2	3

Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	1.	Правила приготовления и оформления блюд и гарниров из - круп, бобовых, -макаронных изделий,		
	2.	-яиц и творога Отпуск, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.		
Лабораторная работа			2	
1.	Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп и макаронных изделий.			
2.	Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога.			
3.	Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации.			
Раздел 3 Приготовление супов и соусов.			8	
Тема 3.1. Приготовление супов	Содержание		2	3
	1.	Правила приготовления -борщей, -щей, картофельных супов,		
	2.	-супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями,		
	3.	- рассольников, -солянок Правила приготовления молочных, холодных и сладких супов		
	4.	Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режимам хранения и реализации. Правила проведения бракеража.		
Тема 3.2. Приготовление соусов	Содержание		2	3
	1.	Правила приготовления грибных, сметанных соусов, молочных соусов		
	2.	различных консистенций, яично-масляных соусов, соусов на уксусе.		
	3.	Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации Правила проведения бракеража.		
Лабораторная работа			4	
1.	Приготовление супов: молочный с макаронными изделиями, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Оформление и отпуск			

	2.	Приготовление соусов. Оформление и отпуск		
Раздел 4 Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы			6	
Тема 4.1. Обработка рыбы	Содержание		2	2
	1.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, запекания, жарки основным способом.		
	2.	Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы.		
	3.	Приготовление котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.		
	4.	Приготовление блюд из рыбы		
	Лабораторная работа		4	
	1.	Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной и тушеной рыбы с использованием различных технологий. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы.		
	2.			
Раздел 5 Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы			10	
Тема 5.1. Обработка мяса и домашней птицы.	Содержание		3	2
	1.	Механическая обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов.		
	2.	Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных и мелкокусковых.		
	3.	Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству.		
Тема 5.2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Содержание		3	3
	1.	Различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и птицы. Приготовление и оформление блюд из отварного, припущенного мяса, жареного, тушеного, запеченного и рубленого мяса.		
	2.	Приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной птицы.		

	3.	Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.		
	Лабораторная работа		4	
	1.	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из отварного, припущенного, жареного, запеченного, тушеного и рубленого мяса. Подача.		
	2.	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из птицы. Подача.		
	3.	Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса и птицы.		
Раздел 6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			6	
Тема 6.1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	Содержание		2	3
	1.	Ассортимент холодных блюд и закусок. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования.		
	2.	Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов, салатов, винегретов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи.		
	3.	Технология приготовления салатных заправок.		
	4.	Способы сервировки. Отпуск, температура подачи.		
	Лабораторная работа		4	
	1.	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск бутербродов, салатов, винегретов. Подача.		
	2.	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Подача.		
Раздел 7 Приготовление сладких			8	

блюды и напитки				
Тема 7.1. Приготовление сладких блюд.	Содержание		2	3
	1.	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск железированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). Приготовление горячих сладких блюд.		
	2.	Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации.		
Тема 7.2. Приготовление напитков	Содержание		2	3
	1.	Особенности приготовления.		
	2.	Правила порционирования, отпуска напитков. Варианты отпуска.		
	3.	Правила выбора методов приготовления холодных напитков.		
	Лабораторная работа		4	
		Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд; горячих сладких блюд; горячих и холодных напитков.		
Раздел 8 Мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста средней сложности			6	
	Содержание		2	
	1.	Виды теста и его использование. Режимы выпечки изделий из различных видов теста.		
	2.	Изделия из дрожжевого теста		
	Лабораторная работа		4	
	1.	Приготовление мучных блюд (гарниров) из дрожжевого (кислого) теста (блинов, оладий), из пресного теста (блинчиков, пельменей, вареников, лапши). Требования к качеству, режимы хранения и реализации мучных блюд (гарниров).		

Итоговая аттестация: дифференцированный зачет	2	
---	---	--

ПП.00 ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков, их безопасное использование.</p> <p>- Органолептическая оценка качества овощей, грибов, полуфабрикатов и блюд из них.</p> <p>Производить обработку, нарезку, приготовление и оформление блюд из овощей и грибов.</p> <p>Отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов, температура подачи, требования к качеству</p> <p>- Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p> <p>- Приготовление и варианты оформления и подачи супов и соусов.</p> <p>Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p> <p>- Проверка органолептическим способом качества рыбного сырья; обработка рыбного сырья; подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из рыбы.</p> <p>Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p> <p>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из мяса и птицы. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p> <p>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи холодных блюд и закусок. Составление композиций. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.</p> <p>- . Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи сладких блюд и напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p> <p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления, порционирования и оформления блюд и кулинарных изделий, их безопасное использование.</p>	24	
	32	

<p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд и кулинарных изделий. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>		
итого	54	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

Реализация программы требует наличия учебного кабинета «Технология продукции общественного питания» и лабораторию Кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска для записей.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с доступом к сети Интернет;
- мультипроектор;
- экран.

4.1 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Основные источники:

Учебники:

1. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания - Ростов н/Д: Феникс, 2013
2. Ермилова СВ. Торты, пирожные, десерты - М.: Издательский центр «Академия»,2013
3. Кащенко В.Ф. «Оборудование предприятий общественного питания»: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко. -М.: ИНФАРА-М, 2017.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. -М.: Деловая литература, 2016.
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. - М.: Форум-инфа, 2014.
6. Потапов И.И. Калькуляция и учет М.: Издательский центр «Академия», 2012
7. Селезнев А. Библия кондитера- М.: Эксмо, 2012
8. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие- М.: Издательский центр «Академия»,2011

Нормативные документы, справочники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2015 ФЗ-29.
2. ФЗ «О защите прав потребителей» от 17.12.1999 ФЗ - 212.
3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.1999.
4. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
5. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания».
8. ГОСТ Р 50935-2007«Общественное питание. Требования к персоналу».
9. ГОСТ Р 53106-2016 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ 53105 - 2016 «Технологические документы на продукцию общественного питания»

Профессиональные информационные системы

1. <http://cookup.ru/> - «Общепит»
2. <http://www.foodis.ru/article/predpriyativa-obshhepita> - «Общепит: информационный сайт»
3. <http://www.obshepit-oexpo.ru/> - «Общепит Онлайн Экспо»
4. <http://www.pitportal.ru/> - «Информационный портал. Весь общепит России»

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ 02

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенный знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности; — требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности; — назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности, и правила ухода за ними; — требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности; — правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; — пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности; 	<p>Текущий контроль: практические занятия; Итоговый контроль: дифференцированный зачет</p>

<p>принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности потребителям;</p> <p>— правила и технологии расчетов с потребителями.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности; — выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; — соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; — соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; — готовить блюда, напитки и кулинарные изделия средней сложности по технологическим картам; — соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности; — аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; — отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; — производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; <ul style="list-style-type: none"> — эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос. 	
---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют 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 оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии;	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -оценка эффективности и качества выполнения;	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля; -самоанализ и коррекция результатов собственной работы;	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные;	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-анализ инноваций в области разработки перспективных способов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -умение работать на современном диагностическом оборудовании;	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-умение доводить смысл и содержание своей информации до партнера по общению; -умение вести диалог, консультирование коллегу или клиента в рамках своей профессиональной компетенции; -умение расположить к себе клиента;	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами