

Департамент образования Ярославской области

СОГЛАСОВАНО

*Алатырева Е. В.*  
*Алатырева Е. В.*  
**Алатырева Е. В.**  
« 02 » 09 2013 г.  
МП

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГОУ НПО ЯО  
профессионального лицея № 17  
И.Н. Чидалева  
« 02 » 09 2013 г.  
МП

**Основная профессиональная образовательная программа  
начального профессионального образования  
по профессии  
260807.01 Повар, кондитер**

Код и уровень квалификации по профессиям ОК О16 94 (для учреждений НПО)

|          |           |                                   |
|----------|-----------|-----------------------------------|
| Повар    | код 16675 | уровень квалификации – 3-4 разряд |
| Кондитер | код 12901 | уровень квалификации – 3 разряд   |

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 2 года 5 мес.

Исходный уровень образования - основное общее образование

Гаврилов-Ям

2013 г.

Пояснительная записка  
к основной профессиональной образовательной программе начального  
профессионального образования по профессии НПО  
«Повар, кондитер»

Настоящий учебный план государственного образовательного учреждения начального профессионального образования Ярославской области профессионального училища № 17 (далее ГОУ НПО ЯО профессиональный лицей № 17) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования (далее – НПО) **260807.01, Повар, кондитер;** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17.05.2010, зарегистрирован Министерством юстиции рег. N 17682 от 01 июля 2010 г. и на основании следующих нормативных документов:

- Федерального закона «Об образовании»;
- Федерального закона от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Типового положения об образовательном учреждении начального профессионального образования, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 14 июля 2008 г. N 521;
- Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования, утвержденных Минобрнауки России, департаментом государственной политики и нормативно – правового регулирования в сфере образования от 29.05.2007г. № 03-1180;
- Положения о государственной (итоговой) аттестации и выпуске обучающихся из ГОУ НПО ЯО профессионального лицей № 17;
- Положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования;
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, утвержденных постановлением Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2003 г. № 2 для ОУ НПО.

**Основные характеристики образовательного процесса:**

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. В период учебной практики (производственного обучения) в мастерских училища продолжительность уроков производственного обучения составляет не более 6 часов в день.

Продолжительность аудиторных занятий - 45 минут (возможна группировка парами).

Текущий контроль знаний проводится в форме устного опроса, тестирования, письменных контрольных работ и практических работ.

Консультации предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Объем обязательной и максимальной учебной нагрузки на изучение дисциплин и профессиональных модулей устанавливается исходя из объема, отведенного ФГОС на соответствующий цикл.

Объем самостоятельной учебной нагрузки определяется как разность между максимальной и обязательной учебной нагрузкой по каждой дисциплине или профессиональному модулю.

Предусматривается учебная практика (производственное обучение) в учебно-производственных мастерских лица, и производственная практика в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением в рамках профессионального модуля. Производственная практика делится на две части: 108 ч. в 4-м семестре – по профессии «Повар», 108 ч. в 5-м семестре – по профессии «Кондитер». Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций (характеристика, отзыв, наряд на пробную квалификационную работу).

### **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования, одобренными Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» (Протокол № 1 от «03» февраля 2011г.).

Максимальная учебная нагрузка - 2533 часа, из них 1690 часов - обязательная аудиторная учебная нагрузка и 843 часа - самостоятельная работа. Распределение учебного времени на базовые и профильные общеобразовательные дисциплины произведено на основании принадлежности профессии к социально-экономическому профилю. Для данного профиля выделены профильные учебные предметы: математика, информатика, экономика, право.

Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено, одновременно с освоением профессионального цикла в течение всего срока обучения.

Для успешной адаптации выпускников на рынке труда в учебный план включена дисциплина «Эффективное поведение на рынке труда».

Содержание общеобразовательных дисциплин по русскому языку, литературе, иностранному языку, математике, физике, химии, биологии, обществознанию, физической культуре, информатике и ИКТ, основам безопасности жизнедеятельности разработано на основе примерных программ по данным дисциплинам, одобренных Департаментом государственной политики и нормативно – правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008г.

Для юношей в рамках учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» проводятся учебные сборы. Для девушек 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведено на освоение основ медицинских знаний.

**Профессиональная образовательная программа** реализуется в объеме 2159 часов максимальной учебной нагрузки, из них 1730 часов - обязательная аудиторная учебная нагрузка и 507 часов - самостоятельная работа.

Профессиональная образовательная программа включает в себя общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл и раздел «Физическая культура».

Вариативная часть ОПОП в объеме 144 часов обязательной нагрузки (216 часов максимальной нагрузки) использована:

- на усиление предметов общепрофессионального и профессионального циклов – 68 часов;
- на введение дисциплин «Калькуляция и учет» и «Основы эффективного поведения на рынке труда» - 76 часов.

### **Формы проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация проводится по окончании каждой общепрофессиональной дисциплины и междисциплинарного курса (МДК). Все дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы и темы междисциплинарных курсов, включённые в учебный план, завершаются промежуточной аттестацией, направленной на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики. Формами проведения промежуточной аттестации являются: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен, в том числе комплексный экзамен, контрольная работа по дисциплине.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего (полного) общего образования проводится в форме дифференцированных зачётов. Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены. Два экзамена – русский язык и математика, являются обязательными, проводятся в 5 семестре. Три экзамена по выбору обучающихся проводятся по окончании срока изучения выбранного предмета.

Итоговой аттестацией по междисциплинарным комплексам (МДК) проводится в форме комплексного экзамена в конце каждого курса обучения:

- на 1 курсе комплексный экзамен включает в себя МДК01.01, МДК02.01, МДК03.01;
- на 2 курсе комплексный экзамен включает в себя МДК04.01, МДК05.01, МДК06.01, МДК07.01;
- на 3 курсе комплексный экзамен включает в себя МДК08.01.

Формой проведения промежуточной аттестации по завершению учебной практики (производственного обучения) является выполнение проверочной работы или контрольного задания.

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся:

- оценка уровня освоения дисциплины - пятибалльная система;
- оценка профессиональных компетенций - присвоение квалификационного разряда по профессии.

Объём времени, отведённый на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр. Промежуточная аттестация в форме зачёта, дифференцированного зачёта, проверочной работы проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

### **Формы проведения государственной (итоговой) аттестации**

Государственная (итоговая) аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам НПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266-1.

Объем времени, отведённый на государственную (итоговую) аттестацию, составляет не более 1 недели.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную (итоговую) аттестацию, образовательным учреждением выдаётся документ установленного образца (диплом) и присваивается квалификация:

повар 3-4 разряда, повышенный – 5 разряд;  
кондитер 2-3 разряда, повышенный 4 разряд.

Выпускникам, обучающимся не менее года, но не завершившим по различным причинам освоение образовательной программы начального профессионального образования в полном объеме и прошедшим аттестацию по профессии ОК 016-94 «Повар», присваивается уровень квалификации и выдается свидетельство о нем.

Для получения среднего общего образования обучающимся необходимо сдать три экзамена:

два письменных – математика и русский язык в 5 семестре,  
и один устный на выбор из профильных право или экономика. 2 или 4 семестр

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора департамента образования  
Ярославской области

\_\_\_\_\_ В.Ю. Выборнов

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_\_\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГОУ НПО ЯО профессионального лицея № 17

\_\_\_\_\_ И.Н. Чидалева

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201 \_\_ г.

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения начального профессионального образования

**ГОУ НПО ЯО профессионального лицея № 17**

по профессии начального профессионального образования

**260807.01, Повар, кондитер**

по программе базовой подготовки

Код и уровень квалификации по профессиям ОК 016 94 (для учреждений НПО)

Повар код 16675 уровень квалификации – 4 разряд

Кондитер код 12901 уровень квалификации – 3 разряд

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения 2 года 5 мес.

Исходный уровень образования – основное общее образование

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

| Курсы        | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика |                         | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы  | Всего      |
|--------------|--|------------------|---------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------|------------|
|              |  |                  | по профилю специальности  | преддипломная (для СПО) |                          |                                     |           |            |
| <b>1</b>     | <b>2</b>   | <b>3</b>         | <b>4</b>                  | <b>5</b>                | <b>6</b>                 | <b>7</b>                            | <b>8</b>  | <b>9</b>   |
| I курс       | 33   | 6                | -                         |                         | 1                        | -                                   | 11        | 51         |
| II курс      | 30   | 6                | 3                         |                         | 1                        | -                                   | 11        | 51         |
| III курс     | 12   | 3                | 3                         |                         | 1                        | 1                                   | 2         | 22         |
| <b>Всего</b> | <b>77</b>  | <b>15</b>        | <b>6</b>                  |                         | <b>3</b>                 | <b>1</b>                            | <b>24</b> | <b>124</b> |

## 2. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа НПО)

| Индекс      | Наименование циклов, дисциплин, | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час) |                        |                         |            |            | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам |            |             |            |             |  |
|-------------|---------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|------------------------|-------------------------|------------|------------|---|------------|-------------|------------|-------------|--|
|             |                                 |                                | максимальная                       | самостоятельная работа | Обязательная аудиторная |            |            | Первый курс   |            | Второй курс |            | Третий курс |  |
|             |                                 |                                |                                    |                        | Всего занятий           | В т.ч.     |            | 1 сем.  | 2 сем.     | 3 сем.      | 4 сем.     | 5 сем.      |  |
|             |                                 |                                |                                    |                        |                         | лекций     | ЛПЗ        | 17нед   | 22нед      | 16нед       | 22нед      | 20нед       |  |
| <b>О.00</b> | <b>Общеобразовательный цикл</b> |                                | <b>2533</b>                        | <b>843</b>             | <b>1690</b>             | <b>972</b> | <b>259</b> | <b>357</b>  | <b>475</b> | <b>325</b>  | <b>381</b> | <b>152</b>  |  |
| <b>ОБД</b>  | <b>Базовые предметы</b>         |                                | <b>1662</b>                        | <b>553</b>             | <b>1109</b>             | <b>865</b> | <b>174</b> | <b>238</b>  | <b>285</b> | <b>207</b>  | <b>275</b> | <b>104</b>  |  |
| ОДБ.01      | Русский язык                    | /ДЗ/ДЗ/ДЗ/Э                    | 117                                | 39                     | <b>78</b>               | 78         |            |   | 22         | 16          | 22         | 18          |  |
| ОДБ.02      | Литература                      | ДЗ/ДЗ/ДЗ/ДЗ/ДЗ                 | 292                                | 97                     | <b>195</b>              | 195        |            | 51  | 44         | 32          | 44         | 24          |  |
| ОДБ.03      | Иностранный язык                | ДЗ/ДЗ/ДЗ/ДЗ                    | 234                                | 78                     | <b>156</b>              | 156        |            | 34  | 44         | 32          | 46         |             |  |
| ОДБ.04      | История                         | ДЗ/ДЗ/ДЗ/ДЗ                    | 175                                | 58                     | <b>117</b>              | 117        |            | 34  | 44         | 17          | 22         |             |  |
| ОДБ.05      | Обществознание                  | ///ДЗ/ДЗ                       | 132                                | 44                     | <b>88</b>               | 88         |            |   |            |             | 65         | 23          |  |
| ОДБ.09      | Естествознание:                 |                                |                                    |                        | <b>195</b>              |            |            |   |            |             |            |             |  |
| ОДБ.09.01   | Физика                          | ДЗ/ДЗ/ДЗ                       | 141                                | 47                     | <b>94</b>               | 86         | 8          | 34  | 29         | 31          |            |             |  |
| ОДБ.09.02   | Химия                           | //ДЗ                           | 70                                 | 23                     | <b>47</b>               | 47         |            |   |            | 47          |            |             |  |
| ОДБ.09.03   | Биология                        | ///ДЗ                          | 81                                 | 27                     | <b>54</b>               | 51         | 3          |   |            |             | 54         |             |  |
| ОДБ.11      | География                       | ////ДЗ                         | 59                                 | 20                     | <b>39</b>               | 39         |            |   |            |             |            | 39          |  |
| ОДБ.12      | Физическая культура             | ДЗ/ДЗ/ДЗ/ДЗ                    | 256                                | 85                     | <b>171</b>              | 8          | 163        | 51  | 66         | 32          | 22         |             |  |
| ОДБ.12      | ОБЖ                             | ДЗ/ДЗ                          | 105                                | 35                     | <b>70</b>               |            |            | 34  | 36         |             |            |             |  |
|             | <b>Профильные предметы</b>      |                                | <b>871</b>                         | <b>290</b>             | <b>581</b>              | <b>107</b> | <b>85</b>  | <b>119</b>  | <b>190</b> | <b>118</b>  | <b>106</b> | <b>48</b>   |  |
| ОДБ.14      | Математика                      | ДЗ/ДЗ/ДЗ/ДЗ/Э                  | 442                                | 147                    | <b>295</b>              |            |            | 51  | 66         | 64          | 66         | 48          |  |
| ОДБ.15      | Информатика                     | ДЗ/ДЗ                          | 138                                | 46                     | <b>92</b>               | 32         | 60         | 34  | 58         |             |            |             |  |
| ОДБ.17      | Право                           | ДЗ/ДЗ                          | 150                                | 50                     | <b>100</b>              | 75         | 25         | 34  | 66         |             |            |             |  |
| ОДБ.18      | Экономика                       | //ДЗ/ДЗ                        | 141                                | 47                     | <b>94</b>               |            |            |   |            | 54          | 40         |             |  |

|              |  |            |             |            |             |            |            |            |            |            |            |            |
|--------------|--|------------|-------------|------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональный цикл</b>   |            | <b>501</b>  | <b>167</b> | <b>334</b>  | <b>220</b> | <b>114</b> | <b>68</b>  | <b>90</b>  | <b>32</b>  | <b>22</b>  | <b>122</b> |
| ОП.01        | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве                         | ДЗ         | 51          | 17         | 34          | 30         | 4          | 34         |            |            |            |            |
| ОП.02        | Физиология питания с основами товароведения  | ДЗ/ДЗ      | 120         | 40         | 80          | 68         | 12         | 34         | 46         |            |            |            |
| ОП.03        | Техническое оснащение и организация рабочего места                                       | //ДЗ/ДЗ/ДЗ | 120         | 40         | 80          | 40         | 40         |            |            | 32         | 22         | 26         |
| ОП.04        | Экономические и правовые основы производственной деятельности                            | ///ДЗ      | 48          | 16         | 32          | 16         | 16         |            |            |            |            | 32         |
| ОП.05        | Безопасность жизнедеятельности   | ///ДЗ      | 48          | 16         | 32          | 8          | 24         |            |            |            |            | 32         |
| ОП.06        | Калькуляция и учет   | /ДЗ        | 66          | 22         | 44          | 30         | 14         |            | 44         |            |            |            |
| ОП.07        | Эффективное поведение на рынке труда   | ///ДЗ      | 48          | 16         | 32          | 8          | 24         |            |            |            |            | 32         |
| <b>ПП.00</b> | <b>Профессиональный цикл</b>   |            | <b>1658</b> | <b>340</b> | <b>1396</b> | <b>434</b> | <b>206</b> | <b>187</b> | <b>221</b> | <b>213</b> | <b>359</b> | <b>416</b> |
| ПМ.01        | Приготовление блюд из овощей и грибов  |            | 120         | 20         | 100         | 36         | 4          | 100        | 0          | 0          | 0          | 0          |
| МДК.01       | Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов                       | /Э         | 60          | 20         | 40          | 20         | 20         | 40         |            |            |            |            |
| УП.01.       | Учебная практика   | 3          | 60          |            | 60          |            |            | 60         |            |            |            |            |
| ПМ.02        | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |            | 192         | 38         | 154         | 56         | 20         | 87         | 67         | 0          | 0          | 0          |

|           |  |         |     |    |            |    |    |    |     |     |     |   |
|-----------|--|---------|-----|----|------------|----|----|----|-----|-----|-----|---|
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | ДЗ/Э    | 114 | 38 | <b>76</b>  | 36 | 40 | 51 | 25  |     |     |   |
| УП.02     | Учебная практика   | З       | 78  |    | <b>78</b>  |    |    | 36 | 42  |     |     |   |
| ПМ.03     | Приготовление супов и соусов   |         | 114 | 38 | <b>154</b> | 60 | 16 | 0  | 154 | 0   | 0   | 0 |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов  | /Э      | 114 | 38 | <b>76</b>  | 36 | 40 |    | 76  |     |     |   |
| УП.03     | Учебная практика   | /З      |     |    | <b>78</b>  |    |    |    | 78  |     |     |   |
| ПМ.04     | Приготовление блюд из рыбы   |         | 180 | 38 | <b>142</b> | 56 | 20 | 0  | 0   | 142 | 0   | 0 |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы  | ///Э    | 114 | 38 | <b>76</b>  | 36 | 40 |    |     | 76  |     |   |
| УП.04.    | Учебная практика   | //З     | 66  |    | <b>66</b>  |    |    |    |     | 66  |     |   |
| ПМ.05     | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы  |         | 186 | 40 | <b>146</b> | 60 | 20 | 0  | 0   | 71  | 75  | 0 |
| МДК.05    | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы   | ///ДЗ/Э | 120 | 40 | <b>80</b>  | 40 | 40 |    |     | 41  | 39  |   |
| УП.05     | Учебная практика   | //З/З   | 66  |    | <b>66</b>  |    |    |    |     | 30  | 36  |   |
| ПМ.06     | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок   |         | 135 | 27 | <b>108</b> | 34 | 20 | 0  | 0   | 0   | 108 | 0 |
| МДК.06    | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок  | ///Э    | 81  | 27 | <b>54</b>  | 24 | 30 |    |     |     | 54  |   |
| УП.06     | Учебная практика   | ///З    | 54  |    | <b>54</b>  |    |    |    |     |     | 54  |   |
| ПМ.07     | Приготовление сладких блюд и напитков  |         | 90  | 22 | <b>68</b>  | 32 | 12 | 0  | 0   | 0   | 68  | 0 |

|   |   |        |             |              |                           |             |            |            |            |            |            |            |
|---|---|--------|-------------|--------------|---------------------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| МДК.07  | Технология приготовления сладких блюд и напитков                      | ///Э   | 66          | 22           | <b>44</b>                 | 22          | 22         |            |            |            | 44         |            |
| УП.07   | Учебная практика  | ///З   | 24          |              | <b>24</b>                 |             |            |            |            |            | 24         |            |
| ПП.01   | Производственная практика   | ///Э   | 108         |              | <b>108</b>                |             |            |            |            |            | 108        |            |
| ПМ.08   | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий            |        | 345         | 77           | <b>268</b>                | 100         | 54         | 0          | 0          | 0          | 0          | 268        |
| МДК.08  | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | ////Э  | 231         | 77           | <b>154</b>                | 74          | 80         |            |            |            |            | 154        |
| УП.08   | Учебная практика  | ////З  | 114         |              | <b>114</b>                |             |            |            |            |            |            | 114        |
| ПП.02   | Производственная практика   | ////Э  | 108         |              | <b>108</b>                |             |            |            |            |            |            | 108        |
| ФК.00   | Физическая культура   | ////ДЗ | 80          | 40           | <b>40</b>                 |             | 40         |            |            |            |            | 40         |
|   | <b>ИТОГО</b>  |        | <b>4692</b> | <b>1350</b>  | <b>3420</b>               | <b>1626</b> | <b>579</b> | <b>612</b> | <b>786</b> | <b>570</b> | <b>762</b> | <b>690</b> |
| ПА.00   | Промежуточная аттестация  |        |             |              | <b>36</b>                 |             |            |            | 6          | 6          | 18         | 6          |
| ГИА   | Государственная итоговая аттестация                                   |        |             |              | <b>36</b>                 |             |            |            |            |            | 12         | 24         |
| <b>Консультации</b> на учебную группу по 100 часов в год<br><br><b>Государственная (итоговая) аттестация</b><br>Выпускная квалификационная работа |   |        |             | <b>Всего</b> | Дисциплин и МДК           |             |            | 13         | 14         | 13         | 13         | 10         |
|   |   |        |             |              | Учебной практики          |             |            | 2          | 2          | 2          | 3          | 1          |
|   |   |        |             |              | Производственной практики |             |            |            |            |            | 1          | 1          |
|   |   |        |             |              | экзаменов                 |             |            |            | 1          |            | 2          | 4          |
|   |   |        |             |              | Дифф. зачетов             |             |            | 12         | 12         | 12         | 10         | 7          |
|   |   |        |             |              | зачетов                   |             |            | 1          | 2          | 1          | 3          | 1          |
|   | <b>ИТОГО</b>  |        |             |              | <b>3492</b>               | <b>1626</b> | <b>579</b> | <b>612</b> | <b>792</b> | <b>576</b> | <b>792</b> | <b>720</b> |
|   | <b>Недельная нагрузка</b>   |        |             |              |                           |             |            | <b>36</b>  | <b>36</b>  | <b>36</b>  | <b>36</b>  | <b>36</b>  |

Заместитель директора по УПР

Т.Л. Созинова

### **3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

#### **Кабинеты:**

технологии кулинарного производства;  
технологии кондитерского производства;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

#### **Лаборатории:**

микробиологии, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технического оснащения и организации рабочего места.

**Учебный кулинарный цех.**

**Учебный кондитерский цех.**

#### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Программа учебной дисциплины:**

**«Основам микробиологии, санитарии и гигиены  
в пищевом производстве»**

г. Гаврилов-Ям,

2013

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель методической комиссии

\_\_\_\_\_ Е.А. Антонова

\_\_\_\_\_ 2013г.

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_ Т.Л. Созинова

\_\_\_\_\_ 2013г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федеральных государственных образовательных стандартов (далее – ФГОС)  
по профессиям начального профессионального образования (далее НПО)  
260807. 01 Повар, кондитер

Автор: Таланина Алла Михайловна – преподаватель спецдисциплин ГОУ  
НПО ЯО профессионального лицея № 17

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                      | <b>стр.<br/>4</b> |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                 | <b>5</b>          |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>9</b>          |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>10</b>         |

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17.05.2010

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программ повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

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

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

В результате освоения учебной 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 учебной 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 рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                       | <b><i>Количество<br/>во часов</i></b> |
|---|---------------------------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка</b>            | <b><i>51</i></b>                      |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b> | <b><i>34</i></b>                      |
| в том числе:                                    |                                       |
| Практические задания                            | <i>6</i>                              |
| дифференцированный зачет                        | <i>1</i>                              |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося</b>      | <b><i>17</i></b>                      |
| <i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>       |                                       |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

| Наименование разделов и тем                                  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся   | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1  | 2   | 3           | 4                |
| <b>Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве</b> |   |             |                  |
| <b>Тема 1.1. Микроорганизмы</b>                              | <b>Содержание учебного материала</b>  | 7           |                  |
| 1  | Основные группы микроорганизмов. Полезное и вредное воздействие плесеней и дрожжей на пищевые продукты.   |             | 2                |
| 2-3  | Физиология микроорганизмов в пищевых продуктах как питательная среда.   |             |                  |
| 4  | Влияние внешней среды (температуры, влажности, света, химических веществ) на микроорганизмы.  |             |                  |
| 5  | Распространение микроорганизмов в природе.  |             |                  |
| 6-7  | Микрофлора сырья, используемого для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.   |             |                  |
|  | <b>Практическое занятия</b>   | 3           | 3                |
| 1  | Устройство микроскопа и правила работы с ним.   |             |                  |
| 2  | Органолептическая оценка качества и определение подъема силы прессованных дрожжей.  |             |                  |
| 3  | Определение зараженности муки картофельной болезнью.  |             |                  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | 4           |                  |
|  | <b>тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b><br>1-2. Составление таблицы основных групп микроорганизмов, пищевых инфекций и отравлений.<br>3-4. Подготовка сообщения о возможных источниках микробиологического загрязнения в пищевом производстве. |             | 3                |

|  |   |  |   |   |
|--|---|--|---|---|
| <b>Тема 1.2. Пищевые инфекции и отравления</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>      |  | 6 | 2 |
|  | 1   | Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.  |   |   |
|  | 2   | Пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.  |   |   |
|  | 3   | Понятие о пищевых инфекциях и путях их распространения. Заболевания, передающиеся через пищу.                    |   |   |
|  | 4   | Желудочно-кишечные инфекции. Причины кишечных инфекций.  |   |   |
|  | 5   | Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Первая медицинская помощь при пищевых отравлениях.              |   |   |
|  | 6   | Условия проникновения и размножения паратифозных бактерий в пищевые продукты.                                    |   |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |   | 4  | 3 |   |
| <b>тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b><br>3. Составление схемы классификации пищевых отравлений.<br>4. Подготовка сообщения о пищевых инфекциях и отравлениях. |   |  |   |   |
| <b>Раздел 2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве</b>   |   |  |   |   |
| <b>Тема 2.1. Понятие о гигиене труда и профессиональной вредности</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>      |  | 2 | 2 |
|  | 1   | Понятие о гигиене труда и профессиональной вредности.  |   |   |
|  | 2   | Понятие о гигиене и санитарии труда, предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи. |   |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> |  |   |   |
| <b>тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b><br>1. Подготовка сообщений о инфекционных заболеваниях персонала п.о.п. и их предупреждение.                            |   | 4  | 3 |   |
| <b>Тема 2.2. Личная гигиена работников предприятия общественного питания</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>      |  | 3 |   |

|  |   |  |   |   |
|--|---|--|---|---|
|  | 1.  | Правила и значение личной гигиены работников пищевого производства. Содержание в чистоте тела, рук, полости рта. Гнойничковые заболевания кожи.                                    |   | 2 |
|  | 2.  | Медицинское обследование их цель и виды. Перечень заболеваний, препятствующих работе на п.о.п.   |   | 2 |
|  | 3.  | Санитарная одежда, её значение, правила пользования ею. Санитарный режим работника на производстве.  |   | 2 |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |  | 2 | 3 |
|  | <b>тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b><br>5. Составление кроссворда по теме «Личная гигиена работников предприятия общественного питания»<br>6. Составление памятки правил личной гигиены работников общественного питания. |  |   |   |
| <b>Тема 2.3. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  |  | 8 |   |
|  | 1   | Санитарно – технологические требования к помещениям. Значение отделки полов, стен, потолков. Санитарно – гигиенические требования к освещению, вентиляции, отоплению, канализации. |   | 2 |
|  | 2   | Требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов.   |   | 2 |
|  | 3   | Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.   |   | 2 |
|  | 4   | Санитарные требования к тепловой обработке продуктов. Санитарный контроль качества готовой пищи.   |   | 2 |
|  | 5   | Требования к реализации готовой продукции. Требования к обслуживанию потребителей.   |   | 2 |
|  | 6   | Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Маркировка инвентаря и столов, их мойка. Санитарный режим мытья столовой и кухонной посуды.                         |   | 2 |
|  | 7   | Классификация моющих средств для мытья посуды, правила их применения, условия и сроки хранения.  |   | 2 |
|  | 8   | Уборка помещений, способы и правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.  |   | 2 |

|   |     |   |           |   |
|---|-----|---|-----------|---|
|   |     | <b>Практическое занятия</b>   | 3         |   |
|   | 4   | Приготовить раствор из дезинфицирующих и моющих средств.  |           | 2 |
|   | 5-6 | Выполнение санитарной обработки оборудования и инвентаря  |           |   |
| <b>Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно - эпидемиологическое Законодательство.</b> |     | <b>Содержание учебного материала</b>  |           | 2 |
|   | 1   | Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно - эпидемиологическое Законодательство.  |           |   |
|   |     | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | 3         |   |
|   |     | <b>тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b><br>1.Изучение нормативных документов.<br>Подготовка к деловой игре «Разработка предложений по устранению нарушений санитарных требований». |           | 2 |
|   |     | <b>Дифференцированный зачет.</b>  | 1         |   |
|   |     | <b>Всего</b>  | <b>51</b> |   |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

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

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

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Микробиология», "Санитарно-гигиенические требования".

Технические средства обучения: компьютер с программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены»:

рабочие места по количеству обучающихся (лабораторные столы с подводкой воды).

1. Технологического оборудования и оснастки:

Вытяжные шкафы,

Центрифуга,

Аналитические весы.

Комплекты химической посуды и реактивов.

Комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

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

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

Основные источники:

1. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: учебник для вузов / 3-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (профессиональное образование): учебник - Москва 2003 .
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – 3-е изд., перераб. И доп. – М.: Академия, 2008.

Дополнительные источники:

4. Воробьев А.А., Быков А.С., Пашков Е.П. и др. Основы микробиологии, вирусологии, иммунологии, учеб. для студ. сред. проф. образования /3-е изд., переработано и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
5. Мудрецова-Висс К.А, Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена, высшее образование изд.: Форум, Инфра-М., 2008 .
6. Санитарные правила для предприятий общественного питания, 2001.

7. Журналы:

- Общепит: бизнес и искусство,
- Общественное питание,
- Торговля и общественное питание,
- Школа гастронома,
- Шеф.

8. Интернет ресурсы:

- Шеф дома ([www.chefdoma.ru](http://www.chefdoma.ru)),
- [санитарно-микробиологические исследования пищевых продуктов \(meduniver.com > Medical/Microbiology/869.html\)](http://meduniver.com),
- микробиология пищевых продуктов ([belgiss.org.by > russian/inform/doc/](http://belgiss.org.by)).

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

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

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)                                 | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения                                |
|---|--|
| <i>1</i>  | <i>2</i>   |
| <b>Умения:</b>  |  |
| соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи             | Оценка на практическом занятии   |
| производить санитарную обработку оборудования и инвентаря                                   | Оценка на практическом занятии   |
| готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств  | Оценка на лабораторном занятии   |
| выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов | Оценка на лабораторном занятии   |
| <b>Знания:</b>  |  |
| основные группы микроорганизмов   | контрольная работа, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы |
| основные пищевые инфекции и пищевые отравления  | контрольная работа, устный опрос на уроке  |
| возможные источники   | контрольная работа, собеседование по   |

|  |  |
|--|--|
| микробиологического загрязнения в пищевом производстве                             | материалам внеаудиторной самостоятельной работы                                      |
| санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде | контрольная работа, устный опрос на уроке, экспертная оценка на практическом занятии |
| правила личной гигиены работников пищевых производств                              | контрольная работа, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы |
| классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения   | контрольная работа, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы |
| правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.                          | устный опрос на уроке, контрольная работа  |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Физиология питания с основами товароведения**  
**продовольственных товаров»**

г. Гаврилов-Ям  
2013 г.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель методической комиссии

\_\_\_\_\_ Е.А. Антонова

\_\_\_\_\_ 2013 г.

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_ Т.Л. Созинова

\_\_\_\_\_ 2014г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федеральных государственных образовательных стандартов (далее – ФГОС)  
по профессиям начального профессионального образования (далее НПО)  
260807. 01 Повар, кондитер

Автор: Лапина Валентина Николаевна – преподаватель спецдисциплин ГОУ  
НПО ЯО профессионального лицея № 17

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| <b>7. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                           | стр.<br>4 |
| <b>8. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                      | 6         |
| <b>9. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                          | 10        |
| <b>10. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | 11        |

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

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

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям НПО 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17.05.2010

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программ повышения квалификации и переподготовки) профессиональной подготовке.

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

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

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

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

**знать:**

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую 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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 час, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 40 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</b>                                   | 120                |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>                        | 80                 |
| в том числе:   |                    |
| практические занятия   | 12                 |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося</b>                             | 40                 |
| <b>Дифференцированный зачет</b>  | 2                  |
| Итоговая и промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

| Наименование разделов и тем<br>1   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся<br>2 |   | Объем часов<br>3 | Уровень освоения<br>4 |
|--|--|---|------------------|-----------------------|
| <b>Раздел 1.<br/>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</b> | 1.   | Введение. Значение физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров.   | 2                | 2                     |
|  | 2.   | Задачи физиологии питания, товароведения и связь с другими науками.   |                  |                       |
| <b>Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение в структуре питания.</b>                       | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 7                |                       |
|  | 1-4  | Значение пищевых веществ в организме человека Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.   |                  | 2                     |
|  | 5-7  | Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Физиологическое значение пищи в структуре питания.   |                  |                       |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |   | (4)              | 3                     |
| <b>Тематикавнеаудиторной самостоятельной работы</b>  |  |   |                  |                       |
| 1. Составление таблицы суточной нормы потребности человека в питательных веществах.        |  |   |                  |                       |
| <b>Тема 1. 2. Характеристика основных продовольственных товаров.</b>                       | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 31               |                       |
|  | 1-3  | Ассортимент основных групп продовольственных товаров. Понятие о пищевой, биологической, энергетической и физиологической ценности продуктов питания.  |                  | 2                     |
|  | 4-6  | Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки. Органолептическая оценка качества и химический состав их. Классификация, упаковка, маркировка, требования к качеству, условия и сроки хранения. |                  | 2                     |

|                             |  |   |   |
|-----------------------------|--|---|---|
| 7-9                         | Рыба и рыбные продукты. Органолептическая оценка качества рыбы и рыбных продуктов. Химический состав и пищевая ценность мяса рыб. Требования к качеству рыб и рыбных продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирование и реализации рыбы и рыбных продуктов. Использование этих продуктов в общественном питании.                   |   | 2 |
| 10-12                       | Мясо и мясные продукты, Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса по виду. Требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации мяса и мясных продуктов   |   | 2 |
| 13-15                       | Молоко и молочные продукты. Их пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, кулинарное использование, условия хранения, упаковка и реализация.  |   | 2 |
| 16-18                       | Пищевые жиры и их классификация. Пищевая ценность и кулинарные свойства жиров. Показатели качества. Условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование пищевых жиров.   |   | 2 |
| 19-21                       | Яйца и яичные продукты, их пищевая ценность, требование к качеству яиц, условия хранения, транспортирование и реализация   |   | 2 |
| 22-25                       | Зерно и продукты его переработки, Химический состав и пищевая ценность крупы, муки. Ассортимент муки, показатель качества, кулинарное использование. Макароны изделия, хлеб и хлебобулочные изделия показатели качества этих продуктов. Условия и сроки хранения. зерна и продуктов переработки, упаковка, транспортирование, реализация . |   | 2 |
| 26-28                       | Крахмал, сахар, кондитерские изделия. Химический состав и пищевая ценность. Использование этих продуктов в кулинарии. Упаковка, транспортирование, реализация.   |   | 2 |
| 129-31                      | Вкусовые продукты. Их пищевая ценность , химический состав, упаковка , транспортирование, реализация . Использование в кулинарии.  |   | 2 |
| <b>Практические занятия</b> |  | 8 |   |
| 1                           | Оценивание качества пищевого сырья и продуктов.  |   | 3 |
| 2                           | Выполнение расчета энергетической ценности пищевых продуктов   |   | 3 |
| 3                           | Выполнение расчета энергетической ценности пищевых закусок   |   | 3 |

|  |  |   |      |   |
|--|--|---|------|---|
|  | 4  | Выполнение расчета энергетической ценности супов                                    |      | 3 |
|  | 5  | Выполнение расчета энергетической ценности вторых горячих блюд                      |      | 3 |
|  | 6  | Выполнение расчета энергетической ценности гарниров                                 |      | 3 |
|  | 7  | Выполнение расчета энергетической ценности горячих напитков                         |      | 3 |
|  | 8  | Выполнение расчета энергетической ценности мучных кулинарных и кондитерских изделий |      | 3 |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |   | (12) | 3 |
|  | <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b><br>1-6Выполнение расчета энергетической ценности пищевых продуктов (на усмотрение педагога),<br>7-12Составление таблицы классификации пищевых продуктов (на усмотрение педагога). |   |      |   |
| <b>Тема 1.3. Пищеварение и усвояемость пищи.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 4    | 2 |
|  | 1-2  | Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.                            |      |   |
|  | 3-4  | Усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее.  |      |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |   | (2)  | 3 |
|  | <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b><br>1. Составление схемы процесса пищеварения.   |   |      |   |
| <b>Тема 1.4. Обмен веществ и энергии.</b>        | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 7    | 2 |
|  | 1-2  | Понятие об обмене веществ.  |      |   |
|  | 3-4  | Процессы обмена веществ в организме человека.                                       |      |   |
|  | 5-7  | Суточный расход энергии человека.   |      |   |
|  | <b>Практические занятия</b>  |   | 2    | 2 |
|  | 9-10   | Расчитать суточный расход энергии.  |      |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |   | 2    |   |
|  | <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b><br>1. Подготовка сообщения по теме «Обмен веществ и энергии»  |   |      | 3 |
| <b>Тема 1.5. Питание различных групп</b>         | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 15   | 2 |
|  | 1-3  | Понятие об энергетической ценности пищи.  |      |   |
|  | 4-5  | Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.                           |      |   |

|   |  |  |      |   |
|---|--|--|------|---|
| <b>взрослого населения.</b>               | 6-8  | Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков.                             |      |   |
|   | 9-11   | Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков. |      |   |
|   | 12-15  | Методика составления рационов питания.   |      |   |
|   | <b>Практические занятия</b>  |  | 2    | 2 |
| 11.                                       | Выполнение расчета калорийности и содержания Б, Ж, У в рационе для учащихся 18 лет.  |  |      | 3 |
| 12.                                       | Составление меню суточного рациона   |  |      |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> |  |  |      |   |
|   | <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b><br>1. Конспектирование дополнительной литературы по проблемным темам<br>2. Поиск актуальных публикаций по темам в периодических изданиях и электронных средствах массовой информации<br>3. Выполнение мультимедийных презентаций по темам программы (на усмотрение педагога). |  | (20) |   |
|   | <b>Дифференцированный зачет</b>  |  | 2    |   |
|   | <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>  |  | 80   |   |
| <b>Максимальная учебная нагрузка</b>      |  |  | 120  |   |

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебной аудитории (класса)

Оборудование учебного класса:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением

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

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

Основные источники:

1. Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов. - М.: «ИРПО», 2001.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф.образования – М.: Издательский центр «Академия», 2008, 304 с.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.: «ИРПО», 2008.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии, гигиены и санитарии. - М.: «ИРПО», 2006.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевой промышленности. - М.: «Прод.образ. Издат.», 2001.

Дополнительные источники:

6. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров. - Ростов на Дону: «Экспресс», 2003.
7. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров. - Ростов на Дону: «Экспресс», 2003.
8. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза плодовоовощных товаров. - Ростов на Дону: «Экспресс», 2003.
9. Журналы:
  - Общепит: бизнес и искусство,
  - Общественное питание,
  - Торговля и общественное питание,
  - Школа гастронома,
  - Шеф.
10. Интернет ресурсы:
  - Шеф дома ([www.chefdoma.ru](http://www.chefdoma.ru)),
  - [санитарно-микробиологические исследования пищевых продуктов \(meduniver.com > Medical/Microbiology/869.html\)](http://meduniver.com/Medical/Microbiology/869.html),
  - микробиология пищевых продуктов ([belgiss.org.by](http://belgiss.org.by) > [russian/inform/doc/](http://belgiss.org.by/russian/inform/doc/)).

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

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

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)                                     | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|---|---|
| <b>Уметь:</b>   |   |
| проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов                          | Практические работы<br>Оценка на практических занятиях  |
| рассчитывать энергетическую ценность блюд   | Практические работы<br>Оценка на практических занятиях  |
| составлять рационы питания  | Практические работы.<br>Оценка на практических занятиях |
| <b>Знать:</b>   |   |
| роль пищи для организма человека  | Устный опрос. Задания в тестовой форме                  |
| основные процессы обмена веществ в организме  | Устный опрос. Задания в тестовой форме                  |
| суточный расход энергии;  | Устный опрос. Задания в тестовой форме                  |
| состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания | Устный опрос. Контрольная работа                        |
| роль питательных и минеральных веществ, витаминов микроэлементов и воды в структуре питания     | Устный опрос<br>Контрольная работа                      |
| физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения   | Устный опрос. Задания в тестовой форме                  |
| усвояемость пищи, влияющие на нее факторы   | Устный опрос. Задания в тестовой форме                  |
| понятие рациона питания   | Устный опрос. Задания в тестовой форме                  |
| суточную норму потребности человека в питательных веществах                                     | Практические работы<br>Оценка на практических занятиях  |
| нормы и принципы рационального сбалансированного питания  | Практические работы<br>Оценка на практических занятиях  |
| методику составления рационов питания   | Практические работы.<br>Оценка на практических занятиях |
| ассортимент и характеристики основных   | Устный опрос. Задания в тестовой форме                  |

|  |  |
|--|--|
| групп продовольственных товаров  |  |
| общие требования к качеству сырья и продуктов  | Устный опрос. Задания в тестовой форме |
| условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров | Устный опрос. Задания в тестовой форме |
|  | Дифференцированный зачет               |

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Калькуляция и учет**

Гаврилов- Ям  
2013

СОГЛАСОВАНО

Председатель методической комиссии

\_\_\_\_\_ Е.А. Антонова

\_\_\_\_\_ 2013г

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_ Т.Л. Созинова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности (специальностям) начального профессионального образования (далее НПО) **260807.01**

**Повар, кондитер**

Автор: Лапиной Валентина Николаевна – преподаватель спецдисциплин ГОУ НПО ЯО профессионального лицея № 17

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| <b>11. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                      | стр.<br>4 |
| <b>12. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                 | 5         |
| <b>13. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>           | 10        |
| <b>14. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | 11        |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Калькуляция и учет

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) НПО **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки)

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

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

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

- оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;
- проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;
- производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.

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

- цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта;
- законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации;
- систему счетов бухгалтерского учёта;
- документы хозяйственных операций;
- организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;
- порядок проведения инвентаризации;
- механизм ценообразования на продукцию и услуги.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 22 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>66</b>          |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>  | <b>44</b>          |
| в том числе:   |                    |
| лабораторные занятия   | -                  |
| практические занятия   | 22                 |
| контрольная работа ( не предусмотрено)   | -                  |
| курсовая работа (проект) ( <i>не предусмотрено</i> )   | -                  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>   | <b>22</b>          |
| в том числе:   |                    |
| - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); |                    |
| - оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите  |                    |
| - подготовка сообщений и информации по теме «Современные средства вычисления» (материалы выдаются преподавателем в зависимости от направления подготовки)          |                    |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) ( <i>не предусмотрено</i> )   | -                  |
| <i>Итоговая аттестация в форме зачёта</i>  |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Калькуляция и учет в общественном питании»

| Наименование разделов и тем<br>1   | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся<br>2  | Объем часов<br>3   | Уровень освоения<br>4 |
|--|---|--|-----------------------|
| <b>Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учета</b>  |   |  |                       |
| <b>Тема 1.1.</b><br><b>Бухгалтерский учет, понятие, задачи и методы</b><br><br><b>Тема 1.2.</b><br><b>Механизация хозяйственных операций.</b><br><b>Микрокалькуляторы и их использование</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br>Введение. Требования предъявляемые к бухгалтерскому учёту.<br>Виды учёта<br>Задачи бухгалтерского учёта<br>Предмет и метод бухгалтерского учёта.<br>Классификация документов.   | 5  | 2<br>2<br>2<br>2<br>2 |
|  | Микрокалькуляторы: Механизация хозяйственных операций<br>Классификация микрокалькуляторов.<br>Арифметические операции.<br>Виды процентных вычислений<br>Решение задач на проценты.  |  |                       |
|  | <b>Практические занятия:</b><br>1. Механизация хозяйственных операций использование микрокалькуляторов.   | 2  |                       |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);<br>- Решение задач с помощью микрокалькулятора.<br>- Подготовка докладов по теме «Современные средства вычисления» | 4  |                       |
|  | <b>Тема 3</b><br><b>Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания</b>  | <b>Содержание учебного материала</b><br>Материальная ответственность, её документальное оформление.<br>Документальное оформление поступления сырья на производство<br>.Документальное оформление и учёт реализации отпуска готовой продукции .<br>Отчётность о реализации отпуска изделий кухни.<br>Организация количество продуктов в кладовой. Ведение товарной книги. |                       |
|  |   |  |                       |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   |   |   |   |
|   | <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br/> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);<br/> - расчёт потребности в сырье, необходимом для выпуска запланированного количества блюд и изделий.</p>   | 4 |   |
| <p><b>Тема 1. 4<br/>Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания</b></p> | <p><b>Содержание учебного материала</b><br/> Понятие о цене. Виды цен .<br/> План – меню, его назначение.<br/> Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.<br/> Расчёт необходимого количества продуктов.<br/> Практические занятия со Сборником рецептов.</p>  | 5 | 2 |
|   |   |   | 2 |
|   | <p><b>Практические занятия</b><br/> 1. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания<br/> Заполнение расчётной ведомости. Составление плана меню.<br/> 2. Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции.<br/> 3. Оформление наряда-заказа и отчёта по цеху (по заданию преподавателя)</p>                                     | 6 |   |
|   | <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br/> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);<br/> - ознакомление с договором об индивидуальной (коллективной) материальной ответственности</p>   | 4 |   |
|   |   |   |   |
| <p><b>Тема 1. 5. Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции.</b></p>              | <p><b>Содержание учебного материала</b><br/> Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий<br/> Калькуляция розничных цен оценка сырья при калькуляции цен.<br/> Особенности учёта сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.<br/> Инвентаризация сырья , полу фабрикатов и готовой продукции на производстве.<br/> Практические задания со сборником рецептов.</p> | 5 | 2 |
|   |   |   | 2 |
|   |   |   | 2 |
|   |   |   | 2 |
|   |   |   | 2 |
|   |   |   | 2 |
|   | <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br/> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);<br/> - работа с нормативной документацией.</p>  | 4 |   |

|  |   |    |   |
|--|---|----|---|
|  |   |    | 2 |
|  | 1.  |    |   |
|  |   |    | 2 |
|  |   |    |   |
|  |   |    |   |
| <b>Тема 2.5. Учет предметов материально-технического оснащения. Инвентаризация</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br>Задачи учёта предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря<br>Учёт инвентаря , хозяйственных принадлежностей..<br>Формы отчётности материально ответственных лиц.<br>Учёт тары.<br>Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление. Общие правила проведения инвентаризации. | 5  | 2 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>1-5 Учёт предметов материально- технического оснащения малоценного и быстро изнашивающегося инвентаря.   | 5  |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);   | 6  |   |
|  | 1.Итоговая работа по дисциплине. Дифференцированный зачёт   | 1  |   |
|  |   | 66 |   |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- нормативная документация (образцы)
- учебное пособие по решению задач

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие презентации по профилю общественное питание

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

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

Основные источники:

1. Куликова О.А. Бухгалтерский учет в общественном питании: учеб. пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2007 – 344с.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для НПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2008. – 160с.
3. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие. Изд-е 3-е, дополн. – Ростов н/Д.: Феникс, 2008. – 384с.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон « О бухгалтерском учёте» , Ф.З. – 123 от 23.07.2005 с изменениями и дополнениями.
2. Программа реформирования бухгалтерского учёта в соответствии с международными стандартами финансовой отчётности. (Утв. Постановлением Правительства Р.Ф.от 06.03.2002 №283)
3. Положение по ведению бухгалтерского учёта и бухгалтерской отчётности в Российской Федерации (Утв. Приказом Минфина Р.Ф.от 29.07.2002 №34)
1. Положение по бухгалтерскому учёту № -№ -1-19(Утв. Приказом Минфина Р.Ф. в 2002г.)
2. План счетов бухгалтерского учёта финансово-хозяйственной деятельности организации и инструкция по его применению (Утв.Приказом Минфина Р.Ф. от 31.12.2000г.)

#### 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<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>     |
|--|--|
| <b>Умения:</b><br>оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;   | - письменная проверка;   |
| проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;  | - письменная проверка;   |
| производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.  | - письменная проверка;   |
| <b>Знания:</b><br>цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта; законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации | - тестовый контроль<br>- выполнение и защита практической работы |
| механизм ценообразования на продукцию и услуги   | - выполнение и защита практической работы                        |
| документы хозяйственных операций   | - выполнение и защита практической работы                        |
| организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;   | - тестовый контроль<br>- выполнение и защита практической работы |
| порядок проведения инвентаризации;   | - письменная проверка  |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Техническое оснащение и организация рабочего места**

г. Гаврилов-Ям  
2013 г.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель методической комиссии

\_\_\_\_\_ Е.А. Антонова

\_\_\_\_\_ 2013г.

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_ Т.Л. Созинова

\_\_\_\_\_ 2013г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федеральных государственных образовательных стандартов (далее – ФГОС)  
по профессиям начального профессионального образования (далее НПО)  
260807. 01 Повар, кондитер

Автор: Таланина Алла Михайловна – преподаватель спецдисциплин ГОУ  
НПО ЯО профессионального лицея № 17

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| . ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                         | стр.<br>4 |
| . СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                    | 5         |
| . УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                        | 9         |
| . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11        |

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Техническое оснащение и организация рабочего места**

### **1.1. Область программы**

Программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям НПО 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17.05.2010

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программ повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 40 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                     | <b><i>Объем часов</i></b> |
|---|---------------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка</b>                          | <i>120</i>                |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>               | <i>80</i>                 |
| в том числе:  |                           |
| практические занятия  | <i>38</i>                 |
| контрольные работы  | <i>2</i>                  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося</b>                    | <i>40</i>                 |
| <i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i> |                           |

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

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) |   | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|---|-------------|------------------|
| 1   | 2   |   | 3           | 4                |
| <b>Раздел 1.<br/>Организация производства предприятий общественного питания</b> |   |   | 20          |                  |
| <b>Введение</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | 3           | 2                |
|   | 1<br>2-3  | Пути развития общественного питания на современном этапе.<br>Организация труда повара на предприятиях общественного питания |             |                  |
| <b>Тема 1.1.<br/>Характеристика предприятий общественного питания</b>           | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | 3           | 2                |
|   | 4   | Характеристики основных типов организации общественного питания.  |             |                  |
|   | 5-6   | Характеристика основных классов предприятий общественного питания   |             |                  |
| <b>Тема 1.2<br/>Организация снабжения предприятий общественного питания.</b>    | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | 6           | 2                |
|   | 7-8   | Источники сырья, составление заявок на сырье.   |             |                  |
|   | 9   | Количественная и качественная приемка продуктов на склад.   |             |                  |
|   | 10  | Организация складского хозяйства.   |             |                  |
|   | 11  | Правила отпуска и хранения готовой кулинарной продукции, учет сырья и готовых изделий на производстве.                      |             |                  |
|   | 12  | Организация весового хозяйства.   |             |                  |
| <b>Тема 1.3<br/>Организация производства</b>                                    | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | 8           |                  |
|   | 13-15   | Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест.  |             | 2                |

|   |                              |   |    |  |
|---|------------------------------|---|----|--|
| <b>предприятий общественного питания.</b> | 16-18                        | Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.  |    |  |
|   | 19-20                        | Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.  |    |  |
|   | <b>Практические занятия:</b> |   | 19 |  |
|   | 21                           | Изучение устройства весов и правил взвешивания  |    |  |
|   | 22-24                        | Организация рабочих мест в заготовочных цехах: овощной цех; мясной цех; рыбный цех (подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря).                 |    |  |
|   | 25-27                        | Организация рабочих мест в доготовочных цехах. Классификация: холодный цех; горячий цех; (подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря).           |    |  |
|   | 28-29                        | Организация рабочих мест на раздаче (подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря).  |    |  |
|   | 30                           | Организация рабочих мест в помещении для нарезания хлеба (подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря).   |    |  |
|   | 31-32                        | Организация рабочих мест в подсобных помещениях: моечная кухонной посуды; инвентаря и оборудования (подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря). |    |  |
|   | 34-37                        | Экскурсия на ПОП. Освоение приёмов работы на рабочих местах ПОП.  |    |  |
|   | 38-39                        | Подбор посуды и приборов в зависимости от форм обслуживания   |    |  |
|   | 40                           | <b>Контрольные работы по теме «. Организация производства</b>   | 1  |  |

|   |   |  |    |   |
|---|---|--|----|---|
|   |   | предприятий общественного питания».  |    |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |  | 20 |   |
|   | <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b><br>1-3. Изучение видов и назначение столовой посуды, приборов, белья. (Сообщение)<br>4-5. Изучение приёмов складывания салфеток: полотняных, бумажных. (Презентация)<br>6-8. Изучение видов и назначение кухонной посуды, поварского инструмента, инвентаря. (Презентация)<br>9-10. Изучение основ составления и оформления меню. (Конкурс на лучшее, составленное и оформленное меню)<br>11-12. Изучение подготовки персонала и правила техники обслуживания. Проведение инструктажа и пятиминуток. (Сообщение)<br>13-14. Изучение приема и оформления заказа. (Принятие и оформление заказа в игровой форме)<br>15-18. Изучение правил отпуска и подачи готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания. (Сообщение)<br>19. Изучение видов и условий организации банкетов. (Сообщение)<br>20. Изучение видов и правил проведения бракеража готовой продукции. (Сообщение и оформления тетради бракеража готовой продукции) |  |    |   |
| <b>Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания</b> |   |  | 20 | 2 |
| <b>Тема 2.1. Общие сведения о машинах и универсальных</b>       | <b>Содержание учебного материала</b>  |  | 8  | 2 |
|   | 41-42   | Классификация основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования. |    |   |

|  |  |   |                 |    |  |
|--|--|---|-----------------|----|--|
| <b>приводах.</b>   | 43   | Требования к материалам, используемых для изготовления машин.   |                 |    |  |
|  | 44-45<br>46<br>47-48                                   | Понятие о передачах.<br>Понятие об электроприводах.<br>Аппараты включения, защиты и контроля.<br>Общие правила эксплуатации оборудования и требования техники безопасности. Правила безопасного использования технологического оборудования |                 |    |  |
| <b>Тема 2.2<br/>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.</b> |  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6               | 2  |  |
|  | 49-50  | Устройство, назначение и обслуживание универсальных приводов.   |                 |    |  |
|  | 51   | Сменные механизмы универсальных приводов.   |                 |    |  |
|  | 52-54  | Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования.  |                 |    |  |
|  |  |   | Итого за 2 курс | 54 |  |
|  |  |   | <b>3 курс</b>   |    |  |
|  |  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6               | 2  |  |
|  | 1  | Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования.  |                 |    |  |
| 2-3  | Устройство и назначение теплового оборудования.        |   |                 |    |  |
| 4-6  | Устройство и назначение холодильного оборудования      |   |                 |    |  |
|  | <b>Практические занятия</b>                            |   | 19              | 3  |  |
| 1-2  | Правила эксплуатации и обслуживания машин и механизмов |   |                 |    |  |

|   |  |    |  |
|---|--|----|--|
|   | для обработки овощей и картофеля   |    |  |
| 3-4   | Правила эксплуатации и обслуживания машин и механизмов для обработки мяса, рыбы  |    |  |
| 5-6   | Правила эксплуатации и обслуживания машин и механизмов для обработки теста и полуфабрикатов  |    |  |
| 7-8   | Правила эксплуатации и обслуживания машин и механизмов для гастрономических товаров  |    |  |
| 9-10  | Правила эксплуатации и обслуживания варочно-жарочного оборудования   |    |  |
| 11-12   | Правила эксплуатации и обслуживания оборудования для раздачи пищи  |    |  |
| 13-14   | Правила эксплуатации и обслуживания холодильного оборудования  |    |  |
| 15-16   | Правила взвешивания на весах.  |    |  |
| 17-19   | Подбор технологического оборудования :<br><ul style="list-style-type: none"> <li>– заготовочных цехов;</li> <li>– доготовочных цехов;</li> <li>– специальных цехов.</li> </ul> |    |  |
| <b>Контрольные работы по теме «Оборудование предприятий общественного питания».</b> |  | 1  |  |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |  | 20 |  |

|  |   |                   |  |
|--|---|-------------------|--|
|  | <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <p>1.Изучение устройства весов. (Зарисовка)</p> <p>2-5. Изучение устройства пищеварочных котлов и автоклавов.<br/>( Сообщение о классификации и зарисовка. Реферат, презентация)</p> <p>6-8. Изучение устройства пароварочных аппаратов (Сообщение о классификации и зарисовка. Реферат, презентация)</p> <p>9-11. Изучение устройства аппаратов для жарки и выпекания.<br/>( Сообщение о классификации и зарисовка. Реферат, презентация)</p> <p>12 -16.Изучение устройства и неисправностей технологического оборудования ПОП (Оформление таблиц: причины неисправности и способы их устранения).</p> <p>17-18. изучение охраны труда и техники безопасности. ( Оформление таблиц, презентаций).</p> <p>19-20.Изучение импортного оборудования (Сообщение, презентации).</p> |                   |  |
| <p><b>Максимальная учебная нагрузка</b></p>            |   | <p><b>120</b></p> |  |
| <p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b></p> |   | <p><b>80</b></p>  |  |

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебной лабораторий «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование учебной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Технологического оборудования предприятий общественного питания»;
- машины и универсальные приводы основного технологического оборудования:
  1. универсальный привод;
  2. картофелеочистительная машина;
  3. овощерезательная машина;
  4. мясорубка;
  5. электронные весы

Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением и мультимедиапроектор.

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

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

Основные источники:

1. Василенко З.В., Т.И. Пискун, Предприятия общественного питания. Организация производства: учебное пособие. - Минск: Беларусь, 2007. – 214 с.
2. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 249 с.
3. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 416 с.

Дополнительные источники:

1. Белобородов В.В., Гордон Л.И., Тепловое оборудование предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983, - 303.
2. Былинская Н.А., Леенсон Г.Х. Механическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. - М.: Экономика, 1985, - 295.
3. Кондратьев К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007.
4. Шуляков Л.В., Торгово-технологическое оборудование: Учеб. пособие. – Мн.: Выш. шк., 2004. – 192 с.
5. Журналы:
  - Общепит: бизнес и искусство,

- Общественное питание,
- Торговля и общественное питание,
- Школа гастронома,
- Шеф.

6. Интернет ресурсы:

- [Организация производства на предприятиях общественного питания window.edu.ru](http://window.edu.ru),
- [оборудование предприятий общественного питания newstyle-y.ru](http://newstyle-y.ru) > [high-school/uchebnye-nagljadnye](http://high-school/uchebnye-nagljadnye)

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

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

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>         |
|---|--|
| <b>Уметь:</b>   |  |
| организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд   | Оценка на практическом занятии                                       |
| подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь   | Оценка на практическом занятии                                       |
| обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства   | Оценка на практическом занятии                                       |
| производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства  | Оценка на практическом занятии                                       |
| проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания   | Оценка на практическом занятии                                       |
| <b>Знать:</b>   |  |
| характеристики основных типов организации общественного питания   | Внеаудиторная контрольная работа, собеседование                      |
| принципы организации кулинарного и кондитерского производства   | Внеаудиторная контрольная работа, собеседование                      |
| учет сырья и готовых изделий на производстве  | Внеаудиторная контрольная работа, собеседование                      |
| устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования | Практические работы, внеаудиторная контрольная работа, собеседование |
| правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования      | Оценка на практическом занятии                                       |
| виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции   | Оценка на практическом занятии                                       |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Приготовление блюд из овощей и грибов»**

г. Гаврилов-Ям  
2013 г.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель методической комиссии

Заместитель директора по УПР

Е.А.Антонова.

Т.Л. Созинова

\_\_\_\_\_2013г.

\_\_\_\_\_2013г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии начального профессионального образования (далее – НПО) 260807.01 Повар, кондитер

Автор: Таланина Алла Михайловна – преподаватель спецдисциплин ГОУ НПО ЯО профессионального лицея № 17

|  |      |
|--|------|
| <b>СОДЕРЖАНИЕ</b>  | стр. |
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | 4    |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>   | 6    |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>  | 7    |
| <b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | 11   |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | 14   |

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Приготовление блюд из овощей и грибов.**

## **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) НПО: 260807.01. Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17.05.2010

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):  
Приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
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 (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке.

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование и др.

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

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

**иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

**уметь:**

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

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

| <b>Вид учебной работы</b>                             | <b><i>Количество часов</i></b> |
|---|--------------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка                         | <b>60</b>                      |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>       | <b>40</b>                      |
| <b>в том числе:</b>                                   |                                |
| <b>лабораторные работы</b>                            | <b>20</b>                      |
| <b>дифференцированный зачет</b>                       | <b>1</b>                       |
| Самостоятельная работа обучающегося                   | 20                             |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачета |                                |
| <b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>                               | <b>60</b>                      |

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля*                              | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  | Практика       |                         |              |
|-----------------------------------|--|-------------|---|--|----------------|-------------------------|--------------|
|                                   |  |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов |              |
|                                   |  |             |   |  |                |                         | Всего, часов |
| 1                                 | 2  | 3           | 4   | 5  | 6              | 7                       | 8            |
| ПК 1.1. – 1.2.                    | Раздел 1. Освоение приемов обработки и приготовление блюд из овощей и грибов | 60          | 20  | 20   | 20             |                         |              |
|                                   | Учебная практика, часов  |             |   |  |                | 60                      |              |
|                                   | <b>Всего:</b>  | <b>60</b>   | <b>20</b>   | 20   | <b>20</b>      | <b>60</b>               |              |

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

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

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1   | 2   | 3           | 4                |
| Раздел ПМ 1. Освоение приемов обработки и приготовление блюд из овощей и грибов           |   | 20          |                  |
| МДК 01. 01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов             |   | 20          |                  |
| Тема 1.1. Введение.   | <b>Содержание</b>   | <b>1</b>    |                  |
|   | 1. Значение, сущность и социальная значимость будущей профессии, проявление к ней устойчивый интерес.                                   | 1           |                  |
| Тема 1.2. Организация работы овощного цеха.   | <b>Содержание</b>   | <b>3</b>    |                  |
|   | 2. Требования к организации работы овощного и горячего цехов, организация рабочих мест..  | 1           | 2                |
|   | 3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке овощей, грибов и пряностей,             | 1           |                  |
|   | 4. Техника безопасности и правила безопасного использования технологического оборудования   | 1           |                  |
|   | <b>Практические занятия</b>   | <b>(3)</b>  |                  |
|   | 1- Выбор производственного инвентаря и оборудования   | 3           | 3                |

|   |                             |   |            |   |
|---|-----------------------------|---|------------|---|
|   | 3.                          | для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.  |            |   |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>  |                             |   | <b>«6»</b> |   |
| <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>  |                             |   |            |   |
| 1-6.Требование к производственному инвентарю и оборудованию для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов (Презентация, подбор материала и оформление папки, сообщение) |                             |   |            |   |
| <b>Тема 1.3. Обработка овощей и грибов</b>  | <b>Содержание</b>           |   | 6          |   |
|   | 5.                          | Ассортимент, товароведная характеристика различных видов овощей и грибов.   | 1          | 2 |
|   | 6.                          | Техника обработки и формы нарезки картофеля и корнеплодов. Требования к качеству и условия хранения Способы минимизации отходов.                |            | 2 |
|   | 7.                          | Техника обработки и формы нарезка капустных и луковых овощей. Требования к качеству и условия хранения. Способы минимизации отходов.            |            | 2 |
|   | 8.                          | Техника обработки и формы нарезки плодовых, салатных и десертных овощей. Требования к качеству и условия хранения. Способы минимизации отходов. |            | 2 |
|   | 9.                          | Обработка консервированных овощей, подготовка овощей для фарширования, обработка грибов.  |            | 2 |
|   | 10.                         | Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов.  |            | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b> |   | <b>(3)</b> |   |
|   | 4.                          | Выполнение расчета минимизации отходов при обработке и нарезке овощей и грибов  | 1          | 3 |
|   | 5.<br>6.                    | Выполнение обработки и нарезки овощей.<br>Определение качества нарезки овощей и грибов.   |            | 3 |

|  |                             |  |            |   |
|--|-----------------------------|--|------------|---|
| <b>Тема 1.4. Виды пряностей, приправ, пищевых добавок при приготовлении блюд из овощей и грибов.</b> | <b>Содержание</b>           |  | <b>2</b>   |   |
|  | <b>11.</b>                  | Характеристика основных видов пряностей, приправ, их использование   | 1          | 2 |
|  | <b>12.</b>                  | Характеристика пищевых добавок, их использование.  |            | 2 |
|  | <b>Практические занятия</b> |  | <b>(2)</b> |   |
|  | 7-8.                        | Определение вида основных пряностей по органолептическим показателям.  |            |   |
| <b>Тема 1.5 Правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов.</b>                    | <b>Содержание</b>           |  | <b>8</b>   |   |
|  | <b>13.</b>                  | Виды тепловой обработки овощей и грибов. Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей.  |            | 2 |
|  | <b>14.</b>                  | Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из отварных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи.    |            | 2 |
|  | <b>15.</b>                  | Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи. |            |   |
|  | <b>16.</b>                  | Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи.     |            | 2 |
|  | <b>17.</b>                  | Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи.     |            |   |
|  | <b>18.</b>                  | Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи.  |            | 2 |
|  | <b>19.</b>                  | Температурный режим и правила приготовления блюд из грибов и овощных полуфабрикатов.   |            | 2 |

| <b>Практические занятия</b>   |   | <b>(12)</b> |   |
|---|---|-------------|---|
| 9.  | Разработка технологических карт приготовления блюд из овощей и грибов в соответствии со сборником рецептов:<br>Приготовление и отпуск картофельного пюре. | 1           | 3 |
| 10.   | Приготовление и отпуск картофеля жареного.  | 2           |   |
| 11.   | Приготовление и отпуск шницеля из капусты.  | 3           |   |
| 12.   | Приготовление и отпуск оладий из тыквы.   | 4           |   |
| 13.   | Приготовление и отпуск котлет картофельных.   | 5           |   |
| 14.   | Приготовление и отпуск рагу из овощей.  | 6           |   |
| 15.   | Приготовление и отпуск капусты тушёной.   | 7           |   |
| 16.   | Приготовление и отпуск картофельной запеканки.  | 8           |   |
| 17.   | Приготовление и отпуск голубцов овощных.  | 9           |   |
| 18.   | Приготовление и отпуск перца фаршированного   | 10          |   |
| 19.   | Выполнение расчёта необходимого количества сырья.   | 11          |   |
| 20.   | Приготовление блюд и гарниров из овощей, проведение бракеража.  | 12          |   |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>                  |   | «14»        |   |
| <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>                      |   |             |   |
| 1. Составление таблиц по видам форм нарезки картофеля и их использования. |   |             |   |

|  |            |                                 |           |
|--|------------|---------------------------------|-----------|
| 2.Разработка схему приготовления блюд из овощей и грибов в соответствии со сборником рецептов: |            |                                 |           |
| 1. Приготовление и отпуск картофельного пюре.  |            |                                 |           |
| 2. Приготовление и отпуск картофеля жареного.  |            |                                 |           |
| 3. Приготовление и отпуск шницеля из капусты.  |            |                                 |           |
| 4. Приготовление и отпуск оладий из тыквы.   |            |                                 |           |
| 5. Приготовление и отпуск котлет картофельных.   |            |                                 |           |
| 6. Приготовление и отпуск рагу из овощей.  |            |                                 |           |
| 7. Приготовление и отпуск капусты тушёной.   |            |                                 |           |
| 8. Приготовление и отпуск картофельной запеканки.  |            |                                 |           |
| 9. Приготовление и отпуск голубцов овощных.  |            |                                 |           |
| 10.Приготовление и отпуск перца фаршированного.  |            |                                 |           |
| 3.Самостоятельное изучение устройства оборудования овощного цеха.                              |            |                                 |           |
| 4.Самостоятельное изучение устройства оборудования горячего цеха.                              |            |                                 |           |
|  | <b>20.</b> | <b>Дифференцированный зачет</b> | <b>1</b>  |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>  |            |                                 | <b>40</b> |
| <b>в том числе:</b>  |            |                                 |           |
| <b>лабораторные работы</b>   |            |                                 | <b>20</b> |
| <b>дифференцированный зачет</b>  |            |                                 | <b>1</b>  |
| Самостоятельная работа обучающегося  |            |                                 | 20        |
| Максимальная учебная нагрузка  |            |                                 | 60        |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачета  |            |                                 |           |
| <b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>  |            |                                 | <b>60</b> |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:**

– Технологии кулинарного производства,

**мастерских:**

– учебный кулинарный цех;

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

- комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, модем, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Машины и механизмы для обработки и нарезки овощей:

- картофелеочистительные,
- овощерезательные,
- протирорезательные.

Тепловое оборудование:

- электроплиты,
- жарочные шкафы,
- пароконвектомат,
- электросковорода,
- фритюрница.

Весоизмерительное оборудование:

- электронные весы,
- товарные весы.

Холодильное оборудование:

- холодильный ларь,
- холодильник.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

Учебники:

1. Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2006.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования, 4-е издание переработанное и дополненное. Изд. «Академия», 2010.

Справочники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М. ИКТЦ «Лада» , 2005.

Дополнительные источники:

Учебники:

1. Акдилова Н.А. Кулинария. - М. «Академия», ИРПО, Учебник, 2005.
2. Голубев В.И. Пищевые и биологические активные добавки. Учебник для ВУЗа. - М.: «Академия», 2003.
3. Коева В.А.. ЛПЗ для поваров. Учебное пособие для НПО. - М.: «Академия», 2004.
4. Крылов Е.С. Электромеханическое оборудование. - М.: ЗАО Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2005.
5. Мартаскин А.Н. и др. Учебное пособие для студентов учреждений СПО. - М.: «Мастерство», 2000.
6. Мармузова П.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебное пособие. - М.: «Академия», 2002.
7. Потанова И.И. Блюда из овощей. - М.: «Академия», 2007.
8. Татарская Л.Н. Учебное пособие для НПО. - М.: «Академия», 2004.
9. Татарская Л.Л., Н.А. Афимова. ЛПР для поваров и кондитеров. Учебное пособие для НПО. - М.: «Академия», 2004.
10. Усова М.И. Основы калькуляции». - М.: Академия, 2006.
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО - М.: ИРПО «ПрофОбриздат», 2002.
12. Шаломенова Е.П. Повар. Практические советы профессиональной деятельности. - М.: «Академия», 2006.
13. Предприятия общественного питания. Правила и нормативы. М. Книга-сервис. 2002.
14. Журналы:
15. Общепит: бизнес и искусство,
  - Общественное питание,
  - Торговля и общественное питание,
  - Школа гастронома,
  - Шеф.
16. Интернет ресурсы:

- Шеф дома ([www.chefdoma.ru](http://www.chefdoma.ru)),
- блюда из овощей [dachnikam.ru](http://dachnikam.ru) > [kiosk/cul\\_veget.php](http://kiosk/cul_veget.php),
- первичная обработка овощей [festival.1september.ru](http://festival.1september.ru) > [articles/521472/](http://articles/521472/)

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

При изучении модуля предусмотрены аудиторские, внеаудиторские практические работы, учебная практика и производственная практика.

Перед изучением модуля необходимо изучить общепрофессиональные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Инженерно-педагогические кадры должны иметь среднее профессиональное или высшее образование по профилю преподаваемой дисциплины.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Мастера должны иметь 5-6 разряд по профессии повар.

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

| <b>Результаты<br/>(освоенные<br/>профессиональные<br/>компетенции)</b>  | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>   | <b>Формы и<br/>методы<br/>контроля и<br/>оценки</b>   |
|---|--|---|
| <p>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации рабочего места требованиям СанПин;</li> <li>– точность выполнения алгоритма обработки и нарезки овощей и грибов ручным и механическим способами;</li> <li>– соответствие формы нарезки овощей и грибов приготавливаемым блюдам;</li> <li>– выбор и использование пряностей и приправ при приготовлении блюд;</li> </ul>  | <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических занятий;</li> <li>- наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике.</li> </ul>            |
| <p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации рабочего места требованиям СанПин;</li> <li>– расчёт количества сырья;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации;</li> <li>– определение способов тепловой обработки;</li> <li>– выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>– качество приготовленных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</li> </ul> | <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических занятий;</li> <li>- наблюдение и оценка (бракераж) на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике.</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<br/>(освоенные общие<br/>компетенции)</b>   | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>  | <b>Формы и<br/>методы<br/>контроля и<br/>оценки</b>   |
|---|---|---|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес   | Демонстрация интереса к выбранной профессии   | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью в процессе усвоения образовательной программы |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем  | Выбор и применение способов решения профессиональных задач при приготовлении и оформлении блюд. Оценка эффективности и качества выполнения. |   |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.<br>Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.        |   |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач   | Эффективный поиск необходимой информации. Использование различных источников, включая электронные.  |   |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  | Оформление технологической и отчетной документации в электронном виде.  |   |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами  | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.   |   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>                      | <p>Подготовка к работе производственных помещений и поддержание санитарного состояния в соответствии с СанПин.</p>     |  |
| <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p> | <p>Применение полученных знаний при исполнении обязанностей военной службы в соответствии с полученной профессией.</p> |  |

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

г. Гаврилов-Ям  
2013

СОГЛАСОВАНО

Председатель методической комиссии  
\_\_\_\_\_ Е.А. Антонова.  
2013г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Т.Л. Созинова  
2013г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии начального профессионального образования (далее – НПО) 260807.01 Повар, кондитер

Автор: Таланина Алла Михайловна – преподаватель спецдисциплин ГОУ НПО ЯО профессионального лицея № 17

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | стр. |
|--|------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | 4    |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | 6    |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | 7    |
| <b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | 12   |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ<br/>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | 15   |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17.05.2010

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке.

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

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

### **иметь практический опыт:**

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

### **уметь:**

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

### **знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

| <b>ВИД УЧЕБНОЙ РАБОТЫ</b>                              | <b>КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ</b> |
|--|-------------------------|
| максимальная учебная нагрузка                          | 114                     |
| обязательная аудиторная учебная нагрузка               | 76                      |
| В том числе:   |                         |
| Практические занятия                                   | 40                      |
| Дифференцированный зачет                               | 2                       |
| самостоятельная работа                                 | 38                      |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета |                         |
| <b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>                                | <b>78</b>               |

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля *   | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |  | Практика       |                         |
|-----------------------------------|--|-------------|---|--|--|----------------|-------------------------|
|                                   |  |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов |
|                                   |  |             | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |  |                |                         |
| 1                                 | 2  | 3           | 4   | 5  | 6  | 7              | 8                       |
| ПК 2.1. – 2..5.                   | Раздел 1. Освоение приёмов подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 114         | 36  | 40   | 38   | 78             |                         |
|                                   | Производственная практика, часов   |             |   |  |  |                |                         |
|                                   | <b>Всего:</b>  | <b>114</b>  | <b>36</b>   | <b>40</b>  | <b>38</b>                                  | <b>78</b>      |                         |

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

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

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов  | Уровень усвоения |   |
|--|---|--|------------------|---|
| 1  | 2   | 3  | 4                |   |
| <b>Раздел ПМ 1.</b><br><b>Освоение приёмов подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b> |   |  |                  |   |
| <b>МДК 1.Технология подготовки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>                                   |   | 76   |                  |   |
| <b>Тема 1.1.</b><br><b>Организация работы горячего цеха и отделения для обработки яиц</b>  | <b>Содержание</b>   | 2  |                  |   |
|  | 1.  | Организации работы горячего цеха и отделения для обработки яиц, организация рабочего места                     | 1                | 2 |
|  | 2.  | Виды технологического оборудования, посуды, производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | 1                |   |

|   |   |  |            |   |
|---|---|--|------------|---|
|   | <b>Практические занятия</b>                                       |  | <b>2</b>   |   |
|   | 1-2.  | Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.   | 2          | 2 |
|   | <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося</b> |  | <b>(7)</b> |   |
|   | 1-2.  | Требования организации работы горячего цеха. Презентация или сообщение.  | 1          |   |
|   | 3-4.  | Правила обработки яиц. Таблица   | 1          |   |
|   | 5-6-7.  | Расположение технологического оборудования, правила хранения и использования посуды, производственного инвентаря в горячем цехе. Презентация, сообщение, зарисовка схем и таблиц.        | 2          |   |
| <b>Тема 1. 2. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</b> | <b>Содержание</b>   |  | <b>12</b>  |   |
|   | 3-4   | Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству разных видов круп, бобовых и макаронных изделий.   | 2          | 2 |
|   | 5-6   | Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш. Технология приготовления рассыпчатых каш разных видов круп. Правила подачи. Требования к качеству. Условия хранения. Сроки реализации. |            | 2 |
|   | 7-8   | Блюда из вязких и жидких каш: технология приготовления. Требования к качеству. Условия хранения. Правила подачи. Сроки реализации.   |            | 2 |
|   | 9   | Блюда из концентратов, особенности их приготовления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия хранения. Сроки реализации.  |            | 2 |
|   | 10  | Подготовка бобовых к варке, особенность варки. Правила приготовления простых блюд из бобовых. Правила подачи. Требования к качеству. Условия хранения. Сроки                             |            | 2 |

|  |                             |   |           |   |
|--|-----------------------------|---|-----------|---|
|  |                             | реализации.   |           |   |
|  | 11                          | Подготовка кукурузы к варке, особенность варки. Правила приготовления простых блюд из кукурузы. Правила подачи. Требования к качеству. Условия хранения. Сроки реализации.  |           | 2 |
|  | 12-13-14.                   | Способы варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий: технология приготовления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия хранения. Сроки реализации.   |           | 2 |
|  | <b>Практические занятия</b> |   | <b>11</b> |   |
|  | 3-4-5.                      | Составление инструкционно – технологических карт и приготовление рассыпчатых блюд из разных видов круп в соответствии со сборником рецептур. Правила подачи. Требования к качеству. Условия хранения. Сроки реализации. |           | 3 |
|  | 6-7-8.                      | Составление инструкционно – технологических карт и приготовление вязких блюд из разных видов круп в соответствии со сборником рецептур. Правила подачи. Требования к качеству. Условия хранения. Сроки реализации.      |           | 3 |
|  | 9-10-11.                    | Составление инструкционно – технологических карт и приготовление жидких блюд из разных видов круп в соответствии со сборником рецептур. Правила подачи. Требования к качеству. Условия хранения. Сроки реализации.      |           | 3 |
|  | 12-13.                      | Составление инструкционно – технологических карт и приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Правила подачи. Требования к качеству. Условия хранения. Сроки реализации.   |           | 3 |
|  | 14-15.                      | Составление инструкционно – технологических карт и  |           | 3 |

|  |   |  |            |   |
|--|---|--|------------|---|
|  |   | приготовление блюд из макаронных изделий. Правила подачи. Требования к качеству. Условия хранения. Сроки реализации.   |            |   |
|  | <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося</b> |  | <b>(9)</b> |   |
|  | 8-9.  | Историческое значение. Подбор стихотворений, загадок, пословиц. Презентация, сообщение.  |            |   |
|  | 10-11-12.   | Зерномучные товары, строение, химический состав. Виды зерновых культур. Презентация, сообщение, схемы.   |            |   |
|  | 13-14.  | Ассортимент круп и муки. Показатели качества круп. Презентация, сообщения, схема, таблица.   |            |   |
|  | 15-16.  | Последовательность варки каш. Презентация, схема, таблица.   |            |   |
| <b>Тема 1.3 Технология приготовления блюд из яиц</b> | <b>Содержание</b>   |  | <b>9</b>   |   |
|  | 15  | Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству яиц.   |            | 2 |
|  | 16-17   | Яйцепродукты: меланж, яичный порошок. Товароведная характеристика, требования к качеству, правила хранения, использование в кулинарии.   |            | 2 |
|  | 18-19   | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из вареных яиц. Температурный режим и правила варки яиц, способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству и сроки реализации. |            | 2 |
|  | 20-21   | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных яичных блюд. Способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству и сроки реализации.  |            | 2 |
|  | 22-23   | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении запеченных яичных блюд.   |            |   |

|  |   |  |            |   |
|--|---|--|------------|---|
|  |   | Способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству и сроки реализации.  |            |   |
|  | <b>Практические занятия</b>                                       |  | <b>6</b>   |   |
|  | 16-17-18.   | Составление инструкционно-технологических карт и приготовления вареных блюд из яиц в соответствии со сборником рецептур. Правила подачи. Требования к качеству. Условия хранения. Сроки реализации.    |            | 3 |
|  | 19-20-21.   | Составление инструкционно-технологических карт и приготовления жареных блюд из яиц в соответствии со сборником рецептур. Правила подачи. Требования к качеству. Условия хранения. Сроки реализации.    |            | 3 |
|  | 21-22.  | Составление инструкционно-технологических карт и приготовления запеченных блюд из яиц в соответствии со сборником рецептур. Правила подачи. Требования к качеству. Условия хранения. Сроки реализации. |            |   |
|  | <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося</b> |  | <b>(9)</b> |   |
|  | 17-   | Значение в питании блюд из яиц. Сообщение  |            | 3 |
|  | 18-19.  | Историческое значение. Подбор стихов, загадок, пословиц. Презентация, сообщение.   |            | 3 |
|  | 20-21.  | Строение яйца. Презентация.  |            | 3 |
|  | 22-23.  | Классификация блюд из яиц по способу обработки. Презентация, таблица.  |            | 3 |
|  | 24-25.  | Правила обработки яиц. Презентация.  |            | 3 |
| <b>Тема 1.4 Технология приготовления блюд из творога</b> | <b>Содержание</b>   |  | <b>6</b>   |   |
|  | 22.   | Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству.   |            | 2 |
|  | 23-24.  | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из творога. Способы сервировки и варианты оформления, требования  |            | 2 |

|   |   |   |            |   |
|---|---|---|------------|---|
|   |   | к качеству, условия хранения и сроки реализации.  |            |   |
|   | 25-26.  | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд из творога. Способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. |            | 2 |
|   | 27.   | Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Расфасовки, упаковки, маркировки, хранение.  |            | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b>                                       |   | <b>4</b>   |   |
|   | 23-24   | Разработка технологических карт приготовления холодных блюд из творога в соответствии со сборником рецептов   |            | 3 |
|   | 25-26.  | Выполнения расчёта потребного количества сырья при приготовлении горячих отварных блюд из творога в соответствии со сборником рецептов.   |            | 3 |
|   | 27-28.  | Приготовление жареных и запеченных блюд из творога, проведение бракеража.   |            | 3 |
|   | <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося</b> |   | <b>(6)</b> |   |
|   | 26-27.  | Историческое значения творожных блюд в питании. Подбор стихов, пословиц, загадок. Презентация, сообщение.   |            | 3 |
|   | 28-29.  | Классификация блюд из творога. Презентация, таблица.  |            | 3 |
|   | 30.   | Оборудование и инвентарь, используемые для подготовки сырья и приготовления блюд из творога. Презентация, таблица.  |            | 3 |
|   | 31.   | Требования к качеству холодных и горячих блюд из творога. Презентация, сообщение.   |            | 3 |
| <b>Тема 1.5. Технология приготовления блюд из теста</b> | <b>Содержание</b>   |   | <b>6</b>   |   |
|   | 28-   | Проверка качества и подготовка сырья для приготовления  |            | 2 |

|                             |  |   |          |   |
|-----------------------------|--|---|----------|---|
|                             |  | теста и блюд из него.   |          |   |
| 29.30-                      |  | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого теста и изделий из него. Температурный режим, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.   |          | 2 |
| 31-32.                      |  | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блинов и оладий. Температурный режим. Способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.  |          | 2 |
| 33.                         |  | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста для блинчиков с различными фаршами. Температурный режим. Способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. |          | 2 |
| 34.                         |  | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста: для пельменей, вареников, лапши. Температурный режим. Способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.   |          | 2 |
| <b>Практические занятия</b> |  |   | <b>5</b> |   |
| 29-30-<br>31-32-<br>33-34.  |  | Разработка технологических карт приготовления блюд из дрожжевого теста (пирожки печеные, пирожки жареные, пончики, расстегаи, ватрушки, кулебяки, кулич, пицца) в соответствии со сборником рецептов  |          | 3 |
| 35-36-<br>37-38.            |  | Выполнения расчёта потребного количества сырья при приготовлении блюд из бездрожжевого теста ( вареников, пельмени, лапши, галушки.) в соответствии со сборником рецептов.  |          | 3 |

|  |   |   |            |   |
|--|---|---|------------|---|
|  | 39-40.  | Приготовление блюд из теста: блинчиков с разными начинками.                                       |            | 3 |
|  | <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося</b> |   | <b>(7)</b> |   |
|  | 32.   | Историческое значение изделий из теста. Подбор стихов, пословиц, загадок. Презентации, сообщения. |            | 3 |
|  | 33-34.  | Значение в питании мучных блюд и кулинарных изделий. Сообщение.                                   |            | 3 |
|  | 35.   | Классификация теста. Презентация.   |            | 3 |
|  | 36.   | Стадии приготовления дрожжевого теста. Презентация, сообщение.                                    |            | 3 |
|  | 37-38.  | Стадии приготовления бездрожжевого теста. Презентация, сообщение.                                 |            | 3 |
|  | 35-36.  | <i><b>Дифференцированный зачет</b></i>  | <b>2</b>   |   |
| Максимальная учебная нагрузка                              |   |   | 114        |   |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка                   |   |   | 76         |   |
| Тематика внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося |   |   | 38         |   |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебного кабинета**: технологии кулинарного производства;

**мастерских**:

– учебный кулинарный цех.

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

- комплект инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Тепловое оборудование:

- электроплиты,
- жарочные шкафы,
- пароконвектомат,
- электросковорода,
- фритюрница.

Весоизмерительное оборудование:

- электронные весы,
- товарные весы.

Холодильное оборудование:

- холодильный ларь,
- холодильник.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

Учебники:

3. Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2006.
4. Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования, 4-е издание переработанное и дополненное. Изд. «Академия», 2010.

Справочники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: ИКТЦ «Лада» , 2005

Дополнительные источники:

Учебники:

17. Акдилова Н.А. Кулинария - М.: «Академия», ИРПО, Учебник, 2005.
18. Голубев В.И. Пищевые и биологические активные добавки. Учебник для ВУЗа. - М.: «Академия», 2003.
19. Коева В.А.. ЛПЗ для поваров. Учебное пособие для НПО. - М.: «Академия», 2004.
20. Крылов Е.С. Электромеханическое оборудование. - М.: ЗАО Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2005.
21. Мартаскин А.Н. и др. Учебное пособие для студентов учреждений СПО. - М. : «Мастерство», 2000.
22. Мармузова П.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебное пособие. - М.: «Академия», 2002.
23. Потанова И.И. Блюда из овощей. - М.: «Академия», 2007.
24. Стрельцов А.Н., Шишов ВВ. Холодильное оборудование предприятий торговли и питания. Учебник для НПО. - М.: «Академия», 2003.
25. Татарская Л.Н. Учебное пособие для НПО. - М.: «Академия», 2004.
26. Татарская Л.Л., Н.А. Афимова ЛПР для поваров и кондитеров. Учебное пособие для НПО. - М.: «Академия», 2004.
27. Усова М.И. Основы калькуляции. - М.: «Академия», 2006.
28. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО. - М.: ИРПО «ПрофОбриздат», 2002.
29. Шаломенова Е.П. М. Повар. Практические советы профессиональной деятельности. - М.: «Академия», 2006.
30. Предприятия общественного питания. Правила и нормативы. - М.: «Книга-сервис», 2002.
31. Журналы:
  - Общепит: бизнес и искусство,
  - Общественное питание,
  - Торговля и общественное питание,
  - Школа гастронома,

- Шеф.
- 16. Интернет ресурсы:
  - Шеф дома ([www.chefdoma.ru](http://www.chefdoma.ru)),
  - [рецепты приготовления блюд recipes.in.ua](http://рецепты_приготовления_блюдо_recipes.in.ua), [gastronom.ru](http://gastronom.ru) >  
[main\\_recipe.aspx](http://main_recipe.aspx)

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

При изучении модуля предусмотрены аудиторские, внеаудиторские практические работы, учебная практика и производственная практика.

Перед изучением модуля необходимо изучить общепрофессиональные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Инженерно-педагогические кадры должны иметь среднее профессиональное или высшее образование по профилю преподаваемой дисциплины.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Мастера должны иметь 5-6 разряд по профессии повар.

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

| <b>Результаты<br/>(освоенные<br/>профессиональные<br/>компетенции)</b>  | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>   | <b>Формы и<br/>методы<br/>контроля и<br/>оценки</b>   |
|---|--|---|
| <p>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации рабочего места требованиям СанПин;</li> <li>– качество подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц;</li> <li>– выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и инструментов;</li> </ul>   | <p>Защита практических работ.</p>   |
| <p>Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации рабочего места требованиям СанПин;</li> <li>– расчёт количества сырья;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации;</li> <li>– выбор посуды с учётом привара разных видов каш;</li> <li>– выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из круп, бобовых и кукурузы.</li> <li>– качество приготовленных блюд из бобовых и кукурузы;</li> </ul> | <p>Наблюдение и оценка (бракераж) на практических занятиях, при выполнении работ на производственном обучении и практике.</p> |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации рабочего места требованиям СанПин;</li> <li>– расчёт количества сырья;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации;</li> <li>– выбор способа варки макаронных изделий;</li> <li>– выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из макаронных изделий;</li> <li>– качество приготовленных блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> </ul> | <p>Наблюдение и оценка (бракераж) на практических занятиях, при выполнении работ на производственном обучении и практике.</p> |
| <p>Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации рабочего места требованиям СанПин;</li> <li>– расчёт количества сырья;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации;</li> <li>– выбор способов тепловой обработки;</li> <li>– выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из яиц и творога;</li> <li>– качество приготовленных блюд из яиц и творога;</li> </ul>                           | <p>Наблюдение и оценка (бракераж) на практических занятиях, при выполнении работ на производственном обучении и практике.</p> |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации рабочего места требованиям СанПин;</li> <li>– расчёт количества сырья;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации;</li> <li>– качество приготовленных фаршей;</li> <li>– качество приготовленных блюд из теста.</li> </ul> | <p>Наблюдение и оценка (бракераж) на практических занятиях, при выполнении работ на производственном обучении и практике.</p> |
|---|---|---|

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

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие<br/>компетенции)</b>  | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>  | <b>Формы и<br/>методы<br/>контроля и<br/>оценки</b>   |
|--|---|---|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   | Демонстрация интереса к выбранной профессии.  | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью в процессе усвоения образовательной программы |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  | Выбор и применение способов решения профессиональных задач при приготовлении и оформлении блюд. Оценка эффективности и качества выполнения. |   |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Самоанализ и коррекция результатов собственной работы. Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.           |   |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.   | Эффективный поиск необходимой информации. Использование различных источников, включая электронные.  |   |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  | Оформление технологической и отчетной документации в электронном виде.  |   |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.   |   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>                      | <p>Подготовка к работе производственных помещений и поддержание санитарного состояния в соответствии с СанПин.</p>     |  |
| <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> | <p>Применение полученных знаний при исполнении обязанностей военной службы в соответствии с полученной профессией.</p> |  |

# **ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **Приготовление супов и соусов**

г. Гаврилов-Ям  
2013 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель методической  
комиссии

Е.А.Антонова.

\_\_\_\_\_2013г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

Т.Л. Созинова

\_\_\_\_\_2013г.

Примерная программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)  
профессиям начального профессионального образования (далее - НПО)  
260807.01 Повар, кондитер

Автор: Таланина Алла Михайловна – преподаватель спецдисциплин ГОУ  
НПО ЯО профессионального лицея № 17

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | стр. |
|--|------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | 4    |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>   | 6    |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>  | 7    |
| <b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | 12   |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | 15   |

# 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление блюд из овощей и грибов.

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - примерная программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) НПО 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17.05.2010

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление супов и соусов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бульоны и отвары.
2. Готовить простые супы.
3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке.

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование и др.

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

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

**иметь практический опыт:**

- приготовления основных супов и соусов;

**уметь:**

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

**знать:**

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

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

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

всего –152 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 45 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 23 часов;

учебной и производственной практики – 84 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля*         | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  | Практика       |                         |              |
|-----------------------------------|---|-------------|---|--|----------------|-------------------------|--------------|
|                                   |   |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов |              |
|                                   |   |             |   |  |                |                         | Всего, часов |
| 1                                 | 2   | 3           | 4   | 5  | 6              | 7                       | 8            |
| ПК 3.1. – 3.4.                    | Раздел 1. Освоение приемов приготовления супов и соусов | 154         | 76  | 40   | 38             | 78                      |              |
|                                   | Производственная практика                               |             |   |  |                |                         |              |
|                                   | <b>Всего:</b>   | <b>154</b>  | <b>76</b>   | 40   | <b>38</b>      | <b>78</b>               |              |

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Приготовление супов и соусов.

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)  | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1   | 2  | 3           | 4                |
| Раздел ПМ 1. Освоение приемов приготовления супов и соусов                                |  |             |                  |
| МДК 1.Технология приготовления супов и соусов   |  | 76          |                  |
| Тема 1. 1. Организация работы горячего цеха.  | <b>Содержание</b>  | <b>2</b>    |                  |
|   | 1-2. Требования к организации работы горячего цеха, организация рабочего места, виды технологического оборудования, посуды, производственного инвентаря, правила их безопасного использования. |             | 2                |
|   | <b>Практические работы</b>   | <b>5</b>    |                  |
| Тема 1.2. Правила приготовления бульонов и супов  | <b>Содержание</b>  | <b>20</b>   |                  |
|   | 3. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных видов супов, бульонов.  |             | 2                |
|   | 4. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бульонов, супов.  |             | 2                |
|   | 5-6. Приготовление бульонов и отваров, рецептура, технология приготовления, требования к качеству и сроки реализации.  |             | 2                |

|        |   |  |   |
|--------|---|--|---|
| 7.     | Общие правила приготовления супов. Подготовка овощей и грибов. Подготовка круп и бобовых. Пассерование овощей и томата. Приготовление белого соуса.   |  | 2 |
| 8-9.   | Приготовление заправочных супов.<br>Борщи - технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.                             |  | 2 |
| 10.    | Щи - технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.  |  | 2 |
| 11-12. | Рассольники - технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.   |  | 2 |
| 13.    | Солянки - технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.   |  | 2 |
| 14.    | Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями - технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации. |  | 2 |
| 15.    | Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми - технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.                      |  | 2 |
| 16.    | Супы молочные - технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.   |  | 2 |
| 17-18. | Суп-пюре - технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.  |  | 2 |

|  |                             |   |      |   |
|--|-----------------------------|---|------|---|
|  | 19-20.                      | Прозрачные супы - технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.                                     |      | 2 |
|  | 21-22.                      | Сладкие, холодные супы - технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.                              |      | 2 |
|  | <b>Практические занятия</b> |   | 24   |   |
|  | 6-10.                       | Разработка технологических карт и составление схем приготовления супов: борща в соответствии со сборником рецептур.   |      | 3 |
|  | 11-14.                      | Разработка технологических карт и составление схем приготовления супов: щей в соответствии со сборником рецептур.   |      | 3 |
|  | 15-19.                      | Разработка технологических карт и составление схем приготовления супов: рассольник, солянка в соответствии со сборником рецептур.   |      | 3 |
|  | 20-24.                      | Разработка технологических карт и составление схем приготовления супов: Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями в соответствии со сборником рецептур. |      |   |
|  | 25-27.                      | Разработка технологических карт и составление схем приготовления супов: Сладкие, холодные супы в соответствии со сборником рецептур.  |      |   |
|  | 28-29.                      | Самостоятельно выполнение оценки качества приготовленных бульонов, супов (по выбору педагога).  |      | 3 |
|  |                             | <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>  | (20) |   |
|  | 1-6.                        | Подготовить презентацию по приготовлению супов. (Историческую справку, пословицы и поговорки т.д.)  |      | 3 |
|  | 6-7-8                       | Сообщение о способах подготовки свеклы для борща.   |      | 3 |
|  | 9-10                        | Составит характеристику некоторых видов борщей.   |      | 3 |

|   |                   |   |    |   |
|---|-------------------|---|----|---|
|   | 11-12.            | Составить таблицу последовательности закладки продуктов, в зависимости от продолжительности варки, при приготовлении супов.   |    | 3 |
|   | 13-14.            | Составить характеристику некоторых видов щей.   |    | 3 |
|   | 15-16.            | Составить характеристику видов рассольника.   |    | 3 |
|   | 17-18             | Сообщение, презентация «Роль первых блюд в питании человека».   |    | 3 |
|   | 19-20.            | Сообщение, презентация «Все о супах»  |    | 3 |
| <b>Тема 1.3. Правила приготовления соусов</b> | <b>Содержание</b> |   | 13 |   |
|   | 23.               | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных видов соусов.   |    | 2 |
|   | 24.               | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении соусов.   |    | 2 |
|   | 25-26.            | Соус красный основной и его производные технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.                 |    |   |
|   | 27.               | Соус белый основной на мясном бульоне и его производные технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации. |    | 2 |
|   | 28.               | Соус белый основной на рыбном бульоне и его производные технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации. |    | 2 |
|   | 29.               | Соус молочный и его производные технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.                         |    | 2 |
|   | 30.               | Соус сметанный и его производные технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.                        |    | 2 |

|  |                             |  |      |   |
|--|-----------------------------|--|------|---|
|  | 31.                         | Соус грибной и его производные технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации    |      | 2 |
|  | 32.                         | Соусы яично - масляные технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.           |      | 2 |
|  | 33                          | Масляные смеси технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.                   |      |   |
|  | 34.                         | Соусы холодные, сладкие и сиропы технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации. |      | 2 |
|  | <b>Практические занятия</b> |  | 11   |   |
|  | 30-32.                      | Разработка технологических карт и составление схем приготовления соус красный основной и его производные в соответствии со сборником рецептур.                 |      | 3 |
|  | 33-35.                      | Разработка технологических карт и составление схем приготовления соус белый основной на мясном бульоне и его производные в соответствии со сборником рецептур. |      | 3 |
|  | 36-38.                      | Разработка технологических карт и составление схем приготовления соус белый основной на рыбном бульоне и его производные в соответствии со сборником рецептур. |      | 3 |
|  | 39-40.                      | Выполнение оценки качества соусов: молочный; сметанный; грибной; яично-масляные; масляных смесей; холодных; сладкие и сиропы.                                  |      | 3 |
|  |                             |  |      |   |
|  |                             | <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>   | (18) | 3 |
|  | 21-24.                      | Подготовка сообщений, презентаций «История возникновения соусов»   |      |   |
|  | 25-26.                      | Разработать таблицу «Виды соусов и их использование  |      |   |

|   |   |   |    |  |
|---|---|---|----|--|
|   | 27-30.  | Разработка схем приготовления новых супов и соусов, используя дополнительные информационные ресурсы   |    |  |
|   | 31-34.  | Разработка технологических схем приготовления соусов: молочный; сметанный; грибной; яично-масляные; масляных смесей; холодных; сладкие и сиропы.. |    |  |
|   | 35-38.  | Подготовка презентаций о соусах.  |    |  |
|   | 35-36.  | Дифференцированный зачет  | 2  |  |
|   | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося |   | 76 |  |
|   | практические занятия,                                 |   | 40 |  |
|   | внеаудиторная самостоятельная работа                  |   | 38 |  |
| <b>Учебная практика</b>   |   |   | 78 |  |
| <b>Виды работ</b>   |   |   |    |  |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология приготовления бульонов, отваров</li> <li>2. Технология приготовления щей и борщей,</li> <li>3. Технология приготовления супов картофельных,</li> <li>4. Технология приготовления рассольников,</li> <li>5. Технология приготовления супов – пюре и супов-кремов,</li> <li>6. Технология приготовления лапши домашней на курином бульоне,</li> <li>7. Технология приготовления супов молочных,</li> <li>8. Технология приготовления прозрачных супов</li> <li>9. Технология приготовления холодных супов,</li> <li>10. Технология приготовления сладких супов,</li> <li>11. Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов,</li> <li>12. Технология приготовления соуса красного и производных от него,</li> <li>13. Технология приготовления соуса белого основного и производных от него,</li> <li>14. Технология приготовления соуса сметанного, молочного, грибного,</li> <li>15. Технология приготовления соуса на сливочном масле, масляных смесей, соусов холодных, желе, сладких соусов.</li> </ol> |   |   |    |  |
| <b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>   |   |   |    |  |
| <b>Виды работ</b>   |   |   |    |  |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление и отпуск мясных и куриных бульонов,</li> </ol>  |   |   |    |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>2. Приготовление и отпуск заправочных супов,</li> <li>3. Приготовление и отпуск лапши домашней,</li> <li>4. Приготовление и отпуск супов – пюре и супов-кремов,</li> <li>5. Приготовление и отпуск супов молочных, прозрачных, холодных, сладких,</li> <li>6. Приготовление и отпуск соуса красного и производных от него,</li> <li>7. Приготовление и отпуск соуса белого основного и производных от него,</li> <li>8. Приготовление и отпуск соуса сметанного, молочного, грибного,</li> <li>9. Приготовление и отпуск соуса на сливочном масле, масляных смесей, соусов холодных, желе, сладких соусов</li> </ul> |  |  |
| <b>всего</b>  |  |  |

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:**

- технологии кулинарного производства;

**мастерских:**

- учебный кулинарный цех;

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:**

- комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).

**Технические средства обучения:**

компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

**Оборудование учебного кулинарного цеха:**

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Машины и механизмы для горячего и овощного цехов:

- универсальный привод,
- картофелеочистительные,
- овощерезательные,
- протирорезательные.
- тепловое оборудование:
- электроплиты,
- пароконвектомат.

Весоизмерительное оборудование:

- электронные весы,
- товарные весы.

Холодильное оборудование:

- холодильный ларь,
- холодильник.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

Учебники:

5. Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2006.
6. Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования, 4-е издание переработанное и дополненное. Изд. «Академия», 2010.

Справочники:

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: ИКТЦ «Лада» , 2005

Дополнительные источники:

Учебники:

32. Акдилова Н.А. Кулинария - М.: «Академия», ИРПО, Учебник, 2005.
33. Голубев В.И. Пищевые и биологические активные добавки. Учебник для ВУЗа. - М.: «Академия», 2003.
34. Коева В.А.. ЛПЗ для поваров. Учебное пособие для НПО. - М.: «Академия», 2004.
35. Крылов Е.С. Электромеханическое оборудование. - М.: ЗАО Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2005.
36. Мартаскин А.Н. и др. Учебное пособие для студентов учреждений СПО. - М. : «Мастерство», 2000.
37. Мармузова П.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебное пособие. - М.: «Академия», 2002.
38. Потанова И.И. Блюда из овощей. - М.: «Академия», 2007.
39. Стрельцов А.Н., Шишов ВВ. Холодильное оборудование предприятий торговли и питания. Учебник для НПО. - М.: «Академия», 2003.
40. Татарская Л.Н. Учебное пособие для НПО. - М.: «Академия», 2004.
41. Татарская Л.Л., Н.А. Афимова ЛПР для поваров и кондитеров. Учебное пособие для НПО. - М.: «Академия», 2004.
42. Усова М.И. Основы калькуляции. - М.: «Академия», 2006.
43. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО. - М.: ИРПО «ПрофОбриздат», 2002.
44. Шаломенова Е.П. М. Повар. Практические советы профессиональной деятельности. - М.: «Академия», 2006.
45. Предприятия общественного питания. Правила и нормативы. - М.: «Книга-сервис», 2002.
46. Журналы:
  - Общепит: бизнес и искусство,
  - Общественное питание,
  - Торговля и общественное питание,
  - Школа гастронома,

- Шеф.
16. Интернет ресурсы:
- Шеф дома ([www.chefdoma.ru](http://www.chefdoma.ru)),
  - [рецепты приготовления блюд recipes.in.ua](http://рецепты_приготовления_блюдов_recipes.in.ua)», [gastronom.ru](http://gastronom.ru) >  
[main\\_recipe.aspx](http://main_recipe.aspx)

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

При изучении модуля предусмотрены аудиторские, внеаудиторные (самостоятельная работа учащихся), лабораторные и практические работы, учебная практика. Производственная практика в модуле не предусмотрена.

Перед изучением модуля необходимо прослушать междисциплинарные курсы: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Инженерно-педагогические кадры должны иметь среднее профессиональное или высшее образование по профилю преподаваемой дисциплины.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Мастера должны иметь 5-6 разряд по профессии повар.

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

| Результаты<br>(освоенные<br>профессиональные<br>компетенции) | Основные показатели<br>оценки результата   | Формы и методы<br>контроля и оценки   |
|--|--|---|
| <p>Готовить бульоны и отвары.</p>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации рабочего места требованиям СанПин;</li> <li>– расчёт количества сырья;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации;</li> <li>– выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бульонов и отваров;</li> <li>– качество приготовленных бульонов и супов;</li> </ul>  | <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических занятий;</li> <li>- наблюдение и оценка (бракераж) на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике.</li> </ul> |
| <p>Готовить простые супы.</p>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации рабочего места требованиям СанПин;</li> <li>– расчёт количества сырья;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации;</li> <li>– определение способов тепловой обработки;</li> <li>– выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых супов;</li> <li>– соответствие качества блюд требованиям бракеража;</li> </ul> | <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических занятий;</li> <li>- наблюдение и оценка (бракераж) на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике.</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– качество приготовленных супов;</li> </ul>   |   |
| <p>Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации рабочего места требованиям СанПин;</li> <li>– расчёт количества сырья;</li> <li>– определение способов тепловой обработки;</li> <li>– выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты;</li> </ul>  | <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических занятий;</li> <li>- наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике.</li> </ul>            |
| <p>Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации рабочего места требованиям СанПин;</li> <li>– расчёт количества сырья;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации;</li> <li>– определение способов тепловой обработки;</li> <li>– расчёт количества сырья;</li> <li>– выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых холодных и горячих соусов;</li> <li>– качество приготовленных соусов.</li> </ul> | <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических занятий;</li> <li>- наблюдение и оценка (бракераж) на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике.</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<br/>(освоенные общие<br/>компетенции)</b>  | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>  | <b>Формы и<br/>методы<br/>контроля и<br/>оценки</b>              |
|--|---|--|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   | Демонстрация интереса к выбранной профессии.  | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью в процессе |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  | Выбор и применение способов решения профессиональных задач при приготовлении и оформлении блюд. Оценка эффективности и качества выполнения. | усвоения образовательной программы                               |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.<br>Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.        |  |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.   | Эффективный поиск необходимой информации. Использование различных источников, включая электронные.  |  |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  | Оформление технологической и отчетной документации в электронном виде.  |  |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.   |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>                      | <p>Подготовка к работе производственных помещений и поддержание санитарного состояния в соответствии с СанПин.</p>     |  |
| <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> | <p>Применение полученных знаний при исполнении обязанностей военной службы в соответствии с полученной профессией.</p> |  |

## 4. Условия реализации профессионального модуля

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства; лаборатории технического оснащения, учебная кулинарная лаборатория.

#### Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

Доска для письма, столы, стулья, стеллажи; плакаты, инструкционные карты для изучения в процессе производственного обучения приемов операций и видов работ, технологические карты для выполнения практических работ.

#### Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

Весы настольные; ванна производственная; ванна для мытья посуды; шкаф холодильный среднетемпературный; машина универсальная с комплектом сменных механизмов – мясорубка, механизм для взбивания, перемешивания; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж.

Электрические плиты, жарочные шкафы, холодильные шкафы, производственные столы, машина для взбивания, шкафы для хранения производственного инвентаря, обеденные столы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

### 4.2 Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова «Кулинария повар, кондитер» М:ИРПО; Изд. Центр «Академия» 2006.-328с.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд: М:Издат «Дело и сервис» 1998.-864 стр
2. Н.Э.Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М: Издательский центр «Академия» 2006.-496с.
3. Л.Н. Сопина Пособие для повара Издательский центр «Академия» 2006-240с.

Интернет-ресурсы:

1. . [tsf 2000. ru](http://tsf2000.ru)
2. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [www. 100 menu. Ru](http://www.100menu.ru)
3. Электронные книги по кулинарии [www. dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru)
4. Электронная книга по кулинарии [rogalik.com/elektronnaya\\_kulinariya\\_skachatii](http://rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachatii)

### 4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения по модулю планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

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

ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ.03. Приготовление супов и соусов** является освоение учебной практики. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). И учебная, и производственная практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ.03. Приготовление супов и соусов** освоение учебной практики. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). И учебная, и производственная практики проводятся параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса рассредоточено.

### 4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими

среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения должны иметь рабочую квалификацию повара 5-6 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников

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

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

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

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

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

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

| <b>Результаты<br/>(освоенные<br/>профессиональные<br/>компетенции)</b>  | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>  | <b>Формы и<br/>методы<br/>контроля и<br/>оценки</b>  |
|---|---|--|
| <p>1. Готовить бульоны и отвары.<br/>2. Готовить простые супы.<br/>3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.<br/>4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p> | <p><b>иметь практический опыт:</b><br/>приготовления основных супов и соусов;<br/><b>уметь:</b><br/>проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;<br/>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;<br/>использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;<br/>оценивать качество готовых блюд;<br/>охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;<br/><b>знать:</b><br/>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов и супов;<br/>правила выбора</p> | <p>Экспертная оценка выполнения практических работ по приготовлению супов и соусов<br/>Подбор инвентаря и оборудования для обработки продуктов<br/>Экспертная оценка выполнения практической работы по приготовлению супов и соусов, способов отпуска, требований к качеству готовых блюд.</p> |

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

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

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие компетенции)</b>  | <b>Основные показатели оценки результата</b> | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>   |
|--|--|---|
| <b>ОК 1.</b> 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 |

|   |  | практик   |
|---|--|---|
| <b>ОК 2.</b><br>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.   | Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.<br>Показ организации рабочего места, применение методов и способов решений, исходя из целей профессиональных задач, в области приготовления овощных блюд.   | Тестирование.<br><br>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда.<br>Решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях, путем выполнения практических заданий (расчет выхода блюд на одну порцию и 5 порций, расчет взаимозаменяемости продуктов, расчет потерь при хранении, подготовке сырья). | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики                      |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач   | Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.<br>Демонстрация выполнения технологических схем, инструкционных карт, расчетов при калькуляции изделий, актов учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции.  | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.                     |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной  | Демонстрация навыков работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной  | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| деятельности   | <p>деятельности.</p> <p>Защита докладов и сообщений, где включены вопросы позволяющие самостоятельно укрепить и углубить знания по химическому составу пищевых продуктов, используемых для приготовления супов и соусов</p>     | <p>выполнении работ по учебной и производственной практик</p> <p>Семинар, конференция.<br/>Экспертная оценка защиты проекта.</p>  |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами         | <p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>  | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы, конкурсов, конференций.</p> |
| ОК 7. Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние | <p>Демонстрация рабочего места, производственных помещений подготовленных для приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом, правил гигиены труда и санитарных норм</p> <p>и требованиями Роспотребнадзора.</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p> <p>Тест, контроль с помощью технических средств и информационных систем.</p>   |
| ОК 8. Использовать воинскую обязанность, в том   | <p>Понимание сути воинской обязанности, применение профессиональных знаний для</p>  | <p>Оценка готовности обучающегося на занятиях по начальной</p>  |

|   |                                  |  |
|---|----------------------------------|--|
| числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | исполнения воинской обязанности. | военной подготовке.<br>Демонстрация владения спортивными норматива ми. |
|---|----------------------------------|--|

**ПРОГРАММА**  
**Профессионального модуля**  
**«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ»**

г. Гаврилов-Ям  
2013 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель методической  
комиссии

\_\_\_\_\_ Е.А. Антонова  
\_\_\_\_\_ 2013г

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_ Т.Л. Созинова

Программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по  
профессии начального профессионального образования (далее – НПО) 260807.01  
Повар, кондитер

Автор: Лапиной Валентина Николаевна – преподаватель спецдисциплин  
ГОУ НПО ЯО профессионального лицея № 17

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | стр. |
|--|------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>   | 5    |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | 7    |
| <b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | 8    |
| <b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | 14   |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ<br/>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | 17   |

# 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Приготовление блюд из рыбы.

### 1.1. Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессиям НПО 260807.01, Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17.05.2010 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из рыбы

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке.

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование и др.

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

всего – 180 часов, в том числе:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 114 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 76 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 38 часов;  
учебной практики – 66 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                    | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  | Практика                                   |                |                         |
|-----------------------------------|---|-------------|---|--|--|----------------|-------------------------|
|                                   |   |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов |
|                                   |   |             | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |  |                |                         |
| 1                                 | 2   | 3           | 4   | 5  | 6  | 7              | 8                       |
| ПК 4.1. – 4.3.                    | Раздел 1. Освоение приемов обработки и приготовление блюд из рыбы | 180         | 76  | 40   | 38   | 66             | 0                       |
|                                   | Производственная практика, часов                                  |             |   |  |  |                |                         |
|                                   | <i>Всего:</i>   | <i>180</i>  | <i>76</i>   | <i>40</i>  | <i>38</i>                                  | <i>66</i>      | <i>0</i>                |

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

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1   | 2   | 3           | 4                |
| <b>Раздел ПМ 1. Освоение приемов обработки и приготовление блюд из рыбы</b>               |   | 76          |                  |
| <b>МДК 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</b>                     |   | 76          |                  |
| <b>Тема 1. 1. Организация работы рыбного и горячего цехов.</b>                            | <b>Содержание</b>   | 4           |                  |
|   | 1. Требования к организации работы рыбного цеха.  |             | 2                |
|   | 2. Требования к организации работы горячего цеха.   |             |                  |
|   | 3. Организация рабочего места, виды производственного инвентаря   |             |                  |
|   | 4. Правила безопасного использования инвентаря  |             |                  |
|   | <b>Практические работы</b>  | 2           |                  |
|   | Выбор производственного инвентаря, инструмента и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы                         |             | 3                |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   |             |                  |
| 1. Самостоятельное изучение теплового оборудования.                                       |   |             |                  |
| 2. Изучение правил безопасности труда в цехах.  |   |             |                  |
| <b>Тема 1.2. Обработка рыбы.</b>  | <b>Содержание</b>   | 16          |                  |
|   | 1. Классификация, пищевая ценность рыбы   |             | 2                |
|   | 2. Требования к качеству рыбного сырья.   |             |                  |
|   | 3. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов.   |             | 2                |
|   | 4. Механическая кулинарная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций по обработке чешуйчатой рыбы          |             | 2                |
|   | 5. Механическая кулинарная обработка. Последовательность  |             |                  |

|   |                               |  |    |   |
|---|-------------------------------|--|----|---|
|   |                               | выполнения технологических операций по обработке бесчешуйчатой рыбы  |    |   |
|   | 6.                            | Механическая кулинарная обработка. Последовательность выполнения технологических операций по обработке морепродуктов.        |    |   |
|   | 7.                            | Механическая кулинарная обработка. Последовательность выполнения технологических операций по обработке рыбы осетровых пород. |    |   |
|   | 8.                            | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению рыбных полуфабрикатов,                               |    | 2 |
|   | 9.                            | Требования к качеству рыбных полуфабрикатов.   |    |   |
|   | 10.                           | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё.     |    | 2 |
|   | 11.                           | Требования к качеству рыбных полуфабрикатов из котлетной массы.  |    |   |
|   | 12.                           | Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов.   |    | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b>   |  | 14 |   |
|   | 1.                            | Изучение организации работы заготовочных цехов   |    | 3 |
|   | 2.                            | Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов  |    | 3 |
|   |                               |  |    | 3 |
|   | 3.                            | Выполнение подбора оборудование, инструменты, инвентарь, посуду для приготовления полуфабрикатов из рыбы.                    |    |   |
|   | 4.                            | Выполнение технологических операций по обработке рыбы.   |    | 3 |
|   | 5.                            | Выполнение расчета отходов обрабатываемой рыбы.  |    | 3 |
|   | 6.                            | Приготовление полуфабрикатов из рыбы для различных видов тепловой обработки.   |    | 3 |
|   | <b>Самостоятельная работа</b> |  |    |   |
|   | 1.                            | Составление схемы приготовления блюд из рыбы.  |    |   |
|   | 2.                            | Подготовка сообщение о значении и видах морепродуктов.   |    |   |
| <b>Тема 1.3. Правила приготовления простых блюд из рыбы</b> | <b>Содержание</b>             |  | 16 |   |
|   | 1.                            | Виды тепловой обработки при приготовлении блюд из рыбы.  |    | 2 |
|   | 2.                            | Правила выбора основных продуктов при приготовлении блюд из  |    | 2 |

|                             |   |    |   |
|-----------------------------|---|----|---|
|                             | рыбы  |    |   |
| 3.                          | Правила выбора дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из рыбы   |    | 2 |
| 4.                          | Температурный режим и правила охлаждения, замораживания готовых блюд из рыбы  |    | 2 |
| 5.                          | Температурный режим и правила хранения готовых блюд из рыбы   |    | 2 |
| 6.                          | Правила приготовления блюд из отварной рыбы.  |    | 2 |
| 7.                          | Правила хранения и требования к качеству отварной рыбы.   |    | 2 |
| 8.                          | Способы сервировки и варианты оформления блюд из отварной рыбы.   |    | 2 |
| 9.                          | Правила приготовления блюд из припущенной рыбы.   |    | 2 |
| 10.                         | Способы сервировки и варианты оформления блюд из припущенной рыбы.  |    | 2 |
| 11.                         | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из жареной рыбы.                                |    | 2 |
| 12.                         | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из запеченной рыбы.                             |    | 2 |
| 13.                         | Правила хранения и требования к качеству блюд из жареной и запеченной рыбы.   |    | 2 |
| 14.                         | Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из жареной и запеченной рыбы.                               |    | 2 |
| 15.                         | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы                       |    | 2 |
| 16.                         | Правила хранения и требования к качеству рыбной котлетной массы.  |    | 2 |
| 17.                         | Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из рыбной котлетной массы.                                  |    | 2 |
| 18.                         | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из морепродуктов.                               |    | 2 |
| 19.                         | Правила хранения и требования к качеству блюд из морепродуктов. Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. |    | 2 |
| 20.                         | Бракераж готовой продукции.   |    | 2 |
| <b>Практические занятия</b> |   | 24 |   |

|   |                               |  |            |   |
|---|-------------------------------|--|------------|---|
|   | 1.                            | Разработка технологических карт и составления схем приготовления блюд из рыбы в соответствии со сборником рецептур.  |            | 3 |
|   | 2.                            | Изучение организации работы горячего цеха  |            | 3 |
|   | 3.                            | Организация рабочего места при приготовлении блюд из рыбы в горячем цеху   |            | 3 |
|   | 4.                            | Подбор оборудования, инструменты, инвентарь, посуду для приготовления блюд из рыбы.                                  |            | 3 |
|   | 5.                            | Приготовление блюд из рыбы и проведение бракеража.   |            | 3 |
|   | <b>Самостоятельная работа</b> |  |            |   |
|   | 1.                            | Составление схем приготовления новых блюд из рыбы или морепродуктов, используя дополнительные информационные ресурсы |            |   |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ</b>  |                               |  | 66         |   |
| 1. Механическая кулинарная обработка рыбы.<br>2. Обработка чешуйчатой рыбы.<br>3. Обработка бесчешуйчатой рыбы.<br>4. Обработка морепродуктов.<br>5. Технология приготовления рыбных полуфабрикатов.<br>6. Технология приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё.<br>7. Технология приготовления блюд из рыбы отварная.<br>8. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы.<br>9. Технология приготовления блюд из жаренной и запеченной рыбы.<br>10. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.<br>11. Технология приготовления блюд из морепродуктов. |                               |  |            |   |
| <b>всего</b>  |                               |  | <b>180</b> |   |

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:**

– Технологии кулинарного производства,  
**мастерских:**

– учебный кулинарный цех;

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

- комплект производственного инвентаря, инструментов, посуды;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Машины и механизмы для обработки рыбы:

- мясорубка,

Тепловое оборудование:

- электроплиты,
- жарочные шкафы,

Весоизмерительное оборудование:

- электронные весы,

Холодильное оборудование:

- холодильник.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

Учебники:

7. Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2006.
8. Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования, 4-е издание переработанное и дополненное. Изд. «Академия», 2010.

Справочники:

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: ИКТЦ «Лада» , 2005

Дополнительные источники:

Учебники:

47. Акдилова Н.А. Кулинария - М.: «Академия», ИРПО, Учебник, 2005.
48. Голубев В.И. Пищевые и биологические активные добавки. Учебник для ВУЗа. - М.: «Академия», 2003.
49. Коева В.А.. ЛПЗ для поваров. Учебное пособие для НПО. - М.: «Академия», 2004.
50. Крылов Е.С. Электромеханическое оборудование. - М.: ЗАО Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2005.
51. Мартаскин А.Н. и др. Учебное пособие для студентов учреждений СПО. - М. : «Мастерство», 2000.
52. Мармузова П.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебное пособие. - М.: «Академия», 2002.
53. Потанова И.И. Блюда из овощей. - М.: «Академия», 2007.
54. Стрельцов А.Н., Шишов ВВ. Холодильное оборудование предприятий торговли и питания. Учебник для НПО. - М.: «Академия», 2003.
55. Татарская Л.Н. Учебное пособие для НПО. - М.: «Академия», 2004.
56. Татарская Л.Л., Н.А. Афимова ЛПР для поваров и кондитеров. Учебное пособие для НПО. - М.: «Академия», 2004.
57. Усова М.И. Основы калькуляции. - М.: «Академия», 2006.
58. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО. - М.: ИРПО «ПрофОбриздат», 2002.
59. Шаломенова Е.П. М. Повар. Практические советы профессиональной деятельности. - М.: «Академия», 2006.
60. Предприятия общественного питания. Правила и нормативы. - М.: «Книга-сервис», 2002.
61. Журналы:
  - Общепит: бизнес и искусство,
  - Общественное питание,
  - Торговля и общественное питание,
  - Школа гастронома,

- Шеф.
- 16. Интернет ресурсы:
  - Шеф дома ([www.chefdoma.ru](http://www.chefdoma.ru)),
  - [рецепты приготовления блюд recipes.in.ua](http://рецепты_приготовления_блюдо_recipes.in.ua), [gastronom.ru](http://gastronom.ru) >  
[main\\_recipe.aspx](http://main_recipe.aspx)

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

При изучении модуля предусмотрены аудиторские, внеаудиторские (самостоятельная работа учащихся), лабораторные и практические работы, учебная практика. Производственная практика в модуле не предусмотрена.

Перед изучением модуля необходимо прослушать междисциплинарные курсы: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

Инженерно-педагогические кадры должны иметь среднее профессиональное или высшее образование по профилю преподаваемой дисциплины

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла

Мастера должны иметь 5-6 разряд по профессии повар.

## 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   |
|---|--|--|
| Производить обработку рыбы с костным скелетом.                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации рабочего места требованиям СанПин;</li> <li>– выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и инструментов.</li> <li>– качество и скорость выполнения обработки рыбы с костным скелетом,</li> </ul>   | Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике.            |
| Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации рабочего места требованиям СанПин;</li> <li>– расчёт количества сырья;</li> <li>– выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</li> <li>– качество приготовленных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</li> </ul>   | Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике.            |
| Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации рабочего места требованиям СанПин;</li> <li>– расчёт количества сырья;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации;</li> <li>– определение способов тепловой обработки;</li> <li>– выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых блюд из рыбы с костным скелетом;</li> <li>– соответствие качества блюд требованиям бракеража.</li> </ul> | Наблюдение и оценка (бракераж) на практических занятиях, при выполнении работ на учебной 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.

| Результаты<br>(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 выбранной профессии.   | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью в процессе усвоения образовательной программы |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  | Выбор и применение способов решения профессиональных задач при приготовлении и оформлении блюд.<br>Оценка эффективности и качества выполнения. |   |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.<br>Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.           |   |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.   | Эффективный поиск необходимой информации.<br>Использование различных источников, включая электронные.  |   |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  | Оформление технологической и отчетной документации в электронном виде.   |   |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.  |   |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.  | Подготовка к работе производственных помещений и поддержание санитарного состояния в соответствии с СанПин.                                    |   |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).   | Применение полученных знаний при исполнении обязанностей военной службы в соответствии с полученной профессией.                                |   |

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

г. Гаврилов-Ям  
2013 г.

СОГЛАСОВАНО  
Председатель методической  
комиссии  
\_\_\_\_\_ Е.А. Антонова  
\_\_\_\_\_ 2013г

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Т.Л. Созинова

Программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)  
по профессии начального профессионального образования (далее – НПО)  
260807.01 Повар, кондитер

Автор: Лапиной Валентина Николаевна – преподаватель спецдисциплин  
ГОУ НПО ЯО профессионального лицея № 17

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | стр. |
|--|------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | 4    |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | 6    |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | 7    |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | 12   |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ<br/>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | 15   |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

### 1.1. Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля– является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) НПО 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17.05.2010

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление холодных блюд и закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
2. Готовить и оформлять салаты.
3. Готовить и оформлять простые закуски
4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке.

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

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

#### **иметь практический опыт:**

- подготовки гастрономических и других 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 и других 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 согласно требованиям стандарта;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок.
- Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

всего – 135 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 81 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 54 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 27 часов;

учебной и производственной практики – 54 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности Приготовления и оформления холодных блюд и закусок, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля *                               | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  | Практика                                   |                |                         |
|-----------------------------------|--|-------------|---|--|--|----------------|-------------------------|
|                                   |  |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов |
|                                   |  |             | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |  |                |                         |
| 1                                 | 2  | 3           | 4   | 5  | 6  | 7              | 8                       |
| ПК 6.1. – 6.4.                    | Раздел 1. Освоение приемов приготовления и оформление холодных блюд и закусок. | 135         | 54  | 28   | 27   | 54             |                         |
|                                   | Производственная практика, часов   |             |   |  |  |                |                         |
|                                   | <i>Всего:</i>  | 135         | 54  | 28   | 27   | 54             |                         |

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

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

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)   | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1   | 2   | 3           | 4                |
| ПМ 1. Освоение приемов приготовления и оформление холодных блюд и закусок.                |   | 54          |                  |
| МДК. 1 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.                     |   | 54          |                  |
| Тема 1.1. Организация работы холодного цеха.  | <b>Содержание</b>   | 2           |                  |
|   | Требования к организации работы холодного цеха, организация рабочих мест, виды технологического оборудования, посуды, производственного инвентаря, правила их безопасного использования.  |             |                  |
|   | <b>Практические работы</b>  | 2           |                  |
| 1.  | Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.  |             | 3                |
| Тема 1.2. Приготовление бутербродов   | <b>Содержание</b>   | 6           |                  |
|   | 1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов используемых для приготовления бутербродов.<br>Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов. |             | 2                |

|  |                             |   |   |   |
|--|-----------------------------|---|---|---|
|  | 2.                          | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов. Требования к качеству, условия хранения. Температура подачи бутербродов.  |   |   |
|  | <b>Практические работы</b>  |   | 6 |   |
|  | 1.                          | Выполнение расчета минимизации отходов при подготовке и нарезке гастрономических и других продуктов.  |   | 3 |
|  | 2.                          | Приготовление бутербродов. Проведения бракеража.  |   | 3 |
| <b>Тема 1.3 Приготовление салатов</b>                  | <b>Содержание</b>           |   | 6 |   |
|  | 1.                          | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов используемых для приготовления салатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов.  |   | 2 |
|  | 2.                          | Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для салатов. Требования к качеству  |   | 2 |
|  | 3.                          | Правила охлаждения и хранения салатов.<br>Температурный режим хранения салатов.<br>Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи салатов   |   | 2 |
|  | <b>Практические занятия</b> |   | 3 |   |
|  | 1.                          | Составление схем приготовления салатов в соответствии со сборником рецептов   |   | 3 |
|  | 2.                          | Приготовление салатов. Проведения бракеража.  |   | 3 |
| <b>Тема 1.4 Приготовление простых холодных закусок</b> | <b>Содержание</b>           |   | 6 |   |
|  | 1.                          | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству Гастрономических продуктов. используемых для приготовления холодных закусок.<br>Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок холодных |   | 2 |

|   |                             |   |    |   |
|---|-----------------------------|---|----|---|
|   | 2.                          | Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья при приготовлении холодных закусок. Требования к качеству   |    | 2 |
|   | 3.                          | Правила охлаждения и хранения салатов. Температурный режим хранения салатов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи холодных закусок.   |    | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b> |   | 8  |   |
|   | 1.                          | Составление схем приготовления холодных закусок в соответствии со сборником рецептов  |    | 3 |
|   | 2.                          | Приготовление простых холодных закусок. Проведения бракеража.   |    | 3 |
| <b>Тема 1.5 Приготовление простых холодных блюд.</b>  | <b>Содержание</b>           |   | 6  |   |
|   | 1.                          | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству Гастрономических продуктов используемых для приготовления салатов<br>Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов. |    | 2 |
|   | 2.                          | Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья при приготовлении холодных закусок. Требования к качеству   |    | 2 |
|   | 3.                          | Правила охлаждения и хранения холодных закусок. Температурный режим хранения холодных закусок. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи холодных закусок.   |    | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b> |   | 6  | 3 |
|   | 1.                          | Составление схем приготовления холодных блюд в соответствии со сборником рецептов   |    |   |
|   | 2.                          | Приготовление простых холодных блюд. Проведения бракеража.  |    | 3 |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b> |                             |   | 27 |   |

|   |     |  |
|---|-----|--|
| <p align="center"><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление схем приготовления бутербродов, салатов, холодных закусок, холодных блюд соответствии со сборником рецептов.</li> <li>2. Разработка технологических карт новых рецептов салатов, холодных блюд и закусок с использованием информационных технологий.</li> </ol>  |     |  |
| <p><b>Учебная практика</b><br/><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология приготовления бутербродов</li> <li>2. Технология приготовления салатов из сырых овощей.</li> <li>3. Технология приготовления салатов из вареных овощей</li> <li>4. Технология приготовления холодных закусок</li> <li>5. Технология приготовления холодных блюд.</li> <li>6. Технология приготовления блюд и закусок из яиц.</li> <li>7. Технология приготовления рыбных блюд.</li> <li>8. Технология приготовления мясных блюд и закусок.</li> <li>9. Технология приготовления горячих закусок.</li> </ol> | 54  |  |
| <p><b>Производственная практика:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление и отпуск бутербродов</li> <li>2. Приготовление и отпуск салатов из сырых овощей</li> <li>3. Приготовление и отпуск салатов из вареных овощей</li> <li>4. Приготовление и отпуск холодных закусок</li> <li>5. Приготовление и отпуск холодных блюд</li> </ol>   |     |  |
| <b>всего</b>  | 135 |  |

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:**

– Технологии кулинарного производства,  
**мастерских:**

– учебный кулинарный цех;

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:**

- комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).

**Технические средства обучения:**

компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

**Оборудование учебного кулинарного цеха:**

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Машины и механизмы для обработки и нарезки овощей:

- картофелеочистительные,
- овощерезательные,
- протирорезательные,
- слайсер.

Тепловое оборудование:

- электроплиты,
- жарочные шкафы,
- пароконвектомат,
- электросковорода.

Весоизмерительное оборудование:

- электронные весы,
- товарные весы.

Холодильное оборудование:

- холодильник.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

Учебники:

9. Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2006.
10. Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования, 4-е издание переработанное и дополненное. Изд. «Академия», 2010.

Справочники:

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: ИКТЦ «Лада» , 2005

Дополнительные источники:

Учебники:

62. Акдилова Н.А. Кулинария - М.: «Академия», ИРПО, Учебник, 2005.
63. Голубев В.И. Пищевые и биологические активные добавки. Учебник для ВУЗа. - М.: «Академия», 2003.
64. Коева В.А.. ЛПЗ для поваров. Учебное пособие для НПО. - М.: «Академия», 2004.
65. Крылов Е.С. Электромеханическое оборудование. - М.: ЗАО Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2005.
66. Мартаскин А.Н. и др. Учебное пособие для студентов учреждений СПО. - М. : «Мастерство», 2000.
67. Мармузова П.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебное пособие. - М.: «Академия», 2002.
68. Потанова И.И. Блюда из овощей. - М.: «Академия», 2007.
69. Стрельцов А.Н., Шишов ВВ. Холодильное оборудование предприятий торговли и питания. Учебник для НПО. - М.: «Академия», 2003.
70. Татарская Л.Н. Учебное пособие для НПО. - М.: «Академия», 2004.
71. Татарская Л.Л., Н.А. Афимова ЛПР для поваров и кондитеров. Учебное пособие для НПО. - М.: «Академия», 2004.
72. Усова М.И. Основы калькуляции. - М.: «Академия», 2006.
73. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО. - М.: ИРПО «ПрофОбриздат», 2002.
74. Шаломенова Е.П. М. Повар. Практические советы профессиональной деятельности. - М.: «Академия», 2006.
75. Предприятия общественного питания. Правила и нормативы. - М.: «Книга-сервис», 2002.
76. Журналы:
  - Общепит: бизнес и искусство,
  - Общественное питание,
  - Торговля и общественное питание,
  - Школа гастронома,
  - Шеф.

#### 16. Интернет ресурсы:

- Шеф дома ([www.chefdoma.ru](http://www.chefdoma.ru)),
- [рецепты приготовления блюд recipes.in.ua](http://рецепты_приготовления_блюдов_recipes.in.ua), [gastronom.ru](http://gastronom.ru) > [main\\_recipe.aspx](http://main_recipe.aspx)

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

При изучении модуля предусмотрены аудиторские, внеаудиторские (самостоятельная работа учащихся), лабораторные и практические работы, учебная практика. Производственная практика в модуле не предусмотрена.

Перед изучением модуля необходимо прослушать междисциплинарные курсы: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Инженерно-педагогические кадры должны иметь среднее профессиональное или высшее образование по профилю преподаваемой дисциплины.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Мастера должны иметь 5-6 разряд по профессии повар.

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

| Результаты<br>(освоенные профессиональные<br>компетенции)      | Основные показатели оценки<br>результата   | Формы и методы<br>контроля и<br>оценки  |
|--|--|---|
| Готовить бутерброды и<br>гастрономические продукты<br>порциями | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации рабочего места требованиям СанПин;</li> <li>– расчёт количества сырья;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации;</li> <li>– выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов,</li> <li>– порционируют гастрономические продукты,</li> <li>– качество приготовленных бутербродов;</li> </ul> | Текущий контроль в форме:<br>- защиты практических занятий;<br>- наблюдение и оценка (бракераж) на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике. |
| .Готовить и оформлять салаты                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации рабочего места требованиям СанПин;</li> <li>– расчёт количества сырья;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации;</li> <li>– выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении салатов,</li> <li>– качество приготовленных салатов;</li> </ul>  | Текущий контроль в форме:<br>- защиты практических занятий;<br>- наблюдение и оценка (бракераж) на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике. |
| Готовить и оформлять простые<br>холодные закуски               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации рабочего места требованиям СанПин;</li> <li>– расчёт количества сырья;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации;</li> <li>– выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении салатов,</li> <li>– качество приготовленных простых холодных закусок;</li> </ul>   | Текущий контроль в форме:<br>- защиты практических занятий;<br>- наблюдение и оценка (бракераж) на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике. |
| Готовить и оформлять простые<br>холодные блюда                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации рабочего места требованиям СанПин;</li> <li>– расчёт количества сырья;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации;</li> </ul>   | Текущий контроль в форме:<br>- защиты практических занятий;<br>- наблюдение и оценка (бракераж)   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>– выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении салатов,</li><li>– качество приготовленных простых холодных блюд.</li></ul> | на практических занятиях, при выполнении работ на учебной 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.

| Результаты<br>(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 выбранной профессии.   | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью в процессе усвоения образовательной программы |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  | Выбор и применение способов решения профессиональных задач при приготовлении и оформлении блюд.<br>Оценка эффективности и качества выполнения. |   |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.<br>Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.           |   |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.   | Эффективный поиск необходимой информации.<br>Использование различных источников, включая электронные.  |   |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  | Оформление технологической и отчетной документации в электронном виде.   |   |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.  |   |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.  | Подготовка к работе производственных помещений и поддержание санитарного состояния в соответствии с СанПин.                                    |   |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).   | Применение полученных знаний при исполнении обязанностей военной службы в соответствии с полученной профессией.                                |   |

# **ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **Приготовление и оформление сладких блюд и напитков**

г. Гаврилов-Ям  
2013 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель методической  
комиссии

\_\_\_\_\_ Е.А. Антонова  
\_\_\_\_\_ 2013г

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Т.Л. Созинова

Программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)  
по профессии начального профессионального образования (далее – НПО)  
260807.01 Повар, кондитер

Автор: Лапиной Валентина Николаевна – преподаватель спецдисциплин  
ГОУ НПО ЯО профессионального училища № 17

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | стр.<br>4 |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | 6         |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | 7         |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | 11        |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ<br/>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | 14        |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление и оформление сладких блюд и напитков

## 1.1. Область применения программы

программа профессионального модуля (далее - примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) НПО 26087.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17.05.2010

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление и оформление сладких блюд и напитков

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

5. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.

6. Готовить простые горячие напитки.

7. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке.

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

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

**иметь практический опыт:**

- приготовления 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 примерной программы профессионального модуля:**

всего – 90 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 22 часа;

учебной практики – 44 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля *                  | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |  | Практика       |                         |
|-----------------------------------|---|-------------|---|--|--|----------------|-------------------------|
|                                   |   |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов |
|                                   |   |             | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |  |                |                         |
| 1                                 | 2   | 3           | 4   | 5  | 6  | 7              | 8                       |
| ПК 7.1 – 7.3.                     | Раздел 1. Освоение приемов приготовления сладких блюд и напитков. | 90          | 44  | 22   | 22   | 24             |                         |
|                                   | Производственная практика, часов                                  |             |   |  |  |                |                         |
|                                   | <b>Всего:</b>   | <b>90</b>   | <b>44</b>   | <b>22</b>  | <b>22</b>                                  | <b>24</b>      |                         |

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

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень усвоения |
|---|---|-------------|------------------|
|   |   |             |                  |

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

| 1  | 2   | 3  | 4 |
|--|---|----|---|
| <b>Раздел ПМ 1. Освоение приёмов приготовления сладких блюд и напитков</b>   |   | 44 |   |
| <b>МДК 1.Технология приготовления сладких блюд и напитков</b>                |   | 44 |   |
| <b>Тема 1.1. Организация работы отделения для приготовления сладких блюд</b> | <b>Содержание</b>   | 1  |   |
|  | 1. Организация рабочего места для приготовления сладких блюд и напитков. Оборудование, посуда инвентарь и инструменты, используемые при приготовлении сладких блюд и напитков. Правила их безопасного использования.  |    |   |
|  | <b>Практические занятия</b>   | 2  |   |
| <b>Тема 1.2. Технология приготовления сладких блюд</b>                       | <b>Содержание</b>   | 14 |   |
|  | 1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность сладких блюд.  |    | 2 |
|  | 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.   |    | 2 |
|  | 3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении натуральных свежих фруктов и ягод. Правила хранения, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи. |    | 2 |
|  | 4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении компотов. Правила охлаждения, хранения, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи.              |    | 2 |
|  | 5. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желеобразных блюд. Правила охлаждения, хранения, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи.     |    | 2 |
|  | 6. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд. Правила хранения, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи.              |    | 2 |

|   |   |    |    |
|---|---|----|----|
|   | <b>Практические занятия</b>   | 12 |    |
|   | 1. Разработка технологических карт приготовления сладких блюд в соответствии со сборником рецептур.   |    | 3  |
|   | 2. Выполнение расчёта потребного количества сырья при приготовлении сладких блюд в соответствии со сборником рецептур.  |    | 3  |
|   | 3. Приготовление сладких блюд. Проведение бракеража. Определение соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов техническим требованиям.   |    | 3  |
| <b>Тема 1.3 Технология приготовления напитков</b>   | <b>Содержание</b>   | 6  |    |
|   | 1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность напитков.  |    | 2  |
|   | 2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков. Правила хранения, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи.  |    | 2  |
|   | 3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков. Правила хранения, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи. |    | 2  |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 6  |    |
|   | 1. Разработка технологических карт приготовления напитков в соответствии со сборником рецептур.   |    | 3  |
|   | 2. Выполнение расчёта потребного количества сырья при приготовлении напитков в соответствии со сборником рецептур.  |    | 3  |
|   | 3. Приготовление напитков. Проведение бракеража.  |    | 3  |
|   | <b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 7.</b>  |    | 21 |
| <b>тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>  |   |    |    |
| 2. Подготовка сообщения о значении сладких блюд в питании человека.                                 |   |    |    |
| 3. Изучение видов желеобразующих веществ.   |   |    |    |
| 4. Разработка схемы приготовления киселя из чёрной смородины.                                       |   |    |    |
| 5. Разработка схемы приготовления желе из клюквы.   |   |    |    |
| <b>Учебная практика</b>   |   | 30 |    |
| <b>Виды работ</b>   |   |    |    |
| 1. Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод.   |   |    |    |
| 2. Приготовление компотов из свежих, сушёных, консервированных и быстрозамороженных фруктов и ягод. |   |    |    |
| 3. Приготовление киселей, желе, муссов, самбуков, кремов.   |   |    |    |

|  |     |  |
|--|-----|--|
| 4. Приготовление сладких горячих блюд.<br>5. Приготовление горячих напитков.<br>6. Приготовление холодных напитков.  |     |  |
| <b>Производственная практика</b><br><b>Виды работ</b><br>1. Приготовление и отпуск фруктового десерта.<br>2. Приготовление и отпуск компота из свежих ягод.<br>3. Приготовление и отпуск компота из смеси сухофруктов.<br>4. Приготовление и отпуск киселя из чёрной смородины.<br>5. Приготовление и отпуск желе многослойного.<br>6. Приготовление и отпуск мусса клюквенного.<br>7. Приготовление и отпуск шарлотки с яблоками.<br>8. Приготовление и отпуск чая.<br>9. Приготовление и отпуск кофе на молоке.<br>10. Приготовление и отпуск напитка апельсинового. | 30  |  |
| <b>всего</b>   | 122 |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:**

– технологии кулинарного производства;

**мастерских:**

– учебный кулинарный цех.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:**

– комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;

– комплект бланков технологической документации;

– комплект учебно-методической документации;

– наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).

**Технические средства обучения:**

компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

**Оборудование учебного кулинарного цеха:**

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Машины и механизмы для приготовления сладких блюд:

– универсальный привод с комплектом машин – взбивальной, протирочной, для отжатия сока.

Тепловое оборудование:

– электроплиты,

– жарочные шкафы.

Весоизмерительное оборудование:

– электронные весы.

Холодильное оборудование:

– холодильник.

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

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

Основные источники:

Учебники:

11.Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2006.

12.Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования, 4-е издание переработанное и дополненное. Изд. «Академия», 2010.

Справочники:

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: ИКТЦ «Лада» , 2005

Дополнительные источники:

Учебники:

77. Акдилова Н.А. Кулинария - М.: «Академия», ИРПО, Учебник, 2005.
78. Голубев В.И. Пищевые и биологические активные добавки. Учебник для ВУЗа. - М.: «Академия», 2003.
79. Коева В.А.. ЛПЗ для поваров. Учебное пособие для НПО. - М.: «Академия», 2004.
80. Крылов Е.С. Электромеханическое оборудование. - М.: ЗАО Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2005.
81. Мартаскин А.Н. и др. Учебное пособие для студентов учреждений СПО. - М.: «Мастерство», 2000.
82. Мармузова П.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебное пособие. - М.: «Академия», 2002.
83. Потанова И.И. Блюда из овощей. - М.: «Академия», 2007.
84. Стрельцов А.Н., Шишов ВВ. Холодильное оборудование предприятий торговли и питания. Учебник для НПО. - М.: «Академия», 2003.
85. Татарская Л.Н. Учебное пособие для НПО. - М.: «Академия», 2004.
86. Татарская Л.Л., Н.А. Афимова ЛПР для поваров и кондитеров. Учебное пособие для НПО. - М.: «Академия», 2004.
87. Усова М.И. Основы калькуляции. - М.: «Академия», 2006.
88. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО. - М.: ИРПО «ПрофОбриздат», 2002.
89. Шаломенова Е.П. М. Повар. Практические советы профессиональной деятельности. - М.: «Академия», 2006.
90. Предприятия общественного питания. Правила и нормативы. - М.: «Книга-сервис», 2002.
91. Журналы:
- Общепит: бизнес и искусство,
  - Общественное питание,
  - Торговля и общественное питание,
  - Школа гастронома,
  - Шеф.
16. Интернет ресурсы:
- Шеф дома ([www.chefdoma.ru](http://www.chefdoma.ru)),
  - [рецепты приготовления блюд recipes.in.ua](http://рецепты_приготовления_блюд_recipes.in.ua), [gastronom.ru](http://gastronom.ru) > [main\\_recipe.aspx](http://main_recipe.aspx)

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

При изучении модуля предусмотрены аудиторские, внеаудиторские, практические работы, учебная практика и производственная практика.

Перед изучением профессионального модуля необходимо изучить общепрофессиональные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и

гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Инженерно-педагогические кадры должны иметь среднее профессиональное или высшее образование по профилю преподаваемой дисциплины.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Мастера должны иметь 5-6 разряд по профессии повар.

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

| <b>Результаты<br/>(освоенные<br/>профессиональные<br/>компетенции)</b> | <b>Основные показатели оценки<br/>результата</b>  | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b>  |
|--|---|--|
| Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда          | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации рабочего места требованиям СанПин;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации;</li> <li>– расчёт количества сырья;</li> <li>– выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простые холодные и горячие сладкие блюда;</li> <li>– соответствие качества блюд требованиям бракеража;</li> </ul> | Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>– защиты практических занятий;</li> <li>– наблюдение и оценка (бракераж) на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике.</li> </ul> |
| Готовить простые горячие напитки                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации рабочего места требованиям СанПин;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации;</li> <li>– расчёт количества сырья;</li> <li>– соответствие качества блюд требованиям бракеража</li> </ul>  | Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>– защиты практических занятий;</li> <li>– наблюдение и оценка (бракераж) на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике.</li> </ul> |
| Готовить и оформлять простые холодные напитки                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации рабочего места требованиям СанПин;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации;</li> <li>– расчёт количества сырья;</li> <li>– соответствие качества блюд требованиям бракеража;</li> </ul>   | Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>– защиты практических занятий;</li> <li>– наблюдение и оценка (бракераж) на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике.</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<br/>(освоенные общие<br/>компетенции)</b>  | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>   | <b>Формы и<br/>методы<br/>контроля и<br/>оценки</b>   |
|--|--|---|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   | Демонстрация интереса к выбранной профессии.   | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью в процессе усвоения образовательной программы |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  | Выбор и применение способов решения профессиональных задач при приготовлении и оформлении блюд.<br>Оценка эффективности и качества выполнения. |   |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.<br>Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.           |   |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.   | Эффективный поиск необходимой информации.<br>Использование различных источников, включая электронные.  |   |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  | Оформление технологической и отчетной документации в электронном виде.   |   |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.  |   |
| Готовить к работе производственное   | Подготовка к работе производственных помещений   |   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| помещение и поддерживать его санитарное состояние.   | и поддержание санитарного состояния в соответствии с СанПин.  |  |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Применение полученных знаний при исполнении обязанностей военной службы в соответствии с полученной профессией. |  |