

**Министерство образования и науки Алтайского края**

**Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение**

**«ТАЛЬМЕНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_

Директор КГБПОУ «ТТТ»

\_\_\_\_\_ О.В. Мишарина

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
по профессии**

**16675 Повар**

Квалификация:

Повар –3 разряда;

Форма обучения – очно-заочная

Срок обучения – 3 мес.

**Тальменка, 2017**

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

программы профессиональной подготовки подготовки  
по профессии **16675 Повар**

Квалификация: повар 3разряд, 4 разряд

Нормативный срок обучения: 3 мес. на базе основного общего образования

Автор-разработчик ППССЗ: КГБПОУ «Тальменский технологический техникум

Предприятие (организация) работодателя: ООО «Горбатковы и КО»

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представленная для согласования программа подготовки рабочих по профессии **16675 Повар**

соответствует:

- требованиям ФГОС среднего профессионального образования по **профессии повар**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2.08. 2013 г. N 798;
- запросам работодателей;
- особенностям развития Алтайского края;
- потребностям экономики Алтайского края.

ООО «Горбатковы и КО»

С.И. Горбаткова



Программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования входящим в состав укрупненной группы профессий 206000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров» по направлению:

- 260807 .01 Повар, кондитер

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) в части профессии « Повар

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Тальменский технологический техникум» (далее - КГБПОУ «ТТТ»)

Разработчики:

Шешляникова Т.В., мастер производственного обучения КГБПОУ «ТТТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ 16675 Повар .....
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ .....
3.	УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ .....
4.	ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ .....
	<u>ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.01 Организация производства предприятий общественного питания .....</u>
	<u>ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.02 Калькуляция и учет .....</u>
	<u>ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.03 Физиология питания санитария и гигиена .....</u>
	<u>ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.04 Оборудование и организация рабочего места .....</u>
	<u>ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов .....</u>
	<u>ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста .....</u>
	<u>ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Приготовление супов и соусов .....</u>
	<u>ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы .....</u>
	<u>ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы .....</u>
	<u>ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок .....</u>
	<u>ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков .....</u>
	<u>ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....</u>
	<u>ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....</u>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

## Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273 «Об образовании»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008 г. N 287-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации";
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.13 №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.01 №3477 "Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки";
- Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29749);
- Письмо Минобрнауки России от 29 декабря 2009 г. № 03-2672 « О разработке примерных основных образовательных программ профессионального образования» за подписью директора Департамента государственной политики в сфере образования И.М. Реморенко;
- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 г. № 12–696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО».
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуск 51 «Торговля и общественное питание», утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.

### Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

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

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

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

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

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

Сокращения:

**ПМ** – профессиональный модуль;

**МДК** – междисциплинарный курс;

**ПК** – профессиональная компетенция;  
**УП** – учебная практика;  
**ПП** – производственная практика;  
**ОП** - общепрофессиональные дисциплины.

## **1.1 Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении среднего общего образования или среднего (полного) общего образования и свидетельство о предыдущем уровне квалификации по данной профессии.

## **1.2 Квалификационная характеристика выпускника по профессии 16675 Повар**

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых основных блюд и блюд средней степени сложности с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

### **Повар 3-го разряда Характеристика работ.**

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара

Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

### **Должен знать**

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Правила и технологии расчетов с потребителями

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

#### **Должен уметь:**

Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара

Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

### **Виды профессиональной деятельности**

Обучающийся по профессии 16675 Повар, готовится к следующим видам деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Приготовление супов и соусов.
4. Приготовление блюд из рыбы.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
6. Приготовление холодных блюд и закусок.
7. Приготовление сладких блюд и напитков.

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: 3.

Квалификационный уровень в соответствии с отраслевой рамкой квалификаций 3 разряд.

### **1.3. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 480 часов при очной форме подготовки

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

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

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

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

- **ОП.00 Обще профессиональные дисциплины:**
  - ОП.01 Организация производства предприятий общественного питания;
  - ОП.02 Калькуляция и учет;
  - ОП.03 Физиология питания, санитария, гигиена;
  - ОП.04 Оборудование и организация рабочего места;
  - **ПМ.00 Профессиональные модули:**
  - **ПМ.01** Приготовление блюд из овощей и грибов;
  - **ПМ.02** Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
  - **ПМ.03** Приготовление супов и соусов;
  - **ПМ.04** Приготовление блюд из рыбы;
  - **ПМ.05** Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
  - **ПМ.06** Приготовление и оформление холодных блюд и закусок;
  - **ПМ.07** Приготовление сладких блюд и напитков.
- Учебно-методические материалы представлены:
- программой профессиональной по профессии 16675 Повар;
  - методическими рекомендациями по организации образовательного процесса, утвержденными руководителем организации, осуществляющей образовательную деятельность;
  - материалами для проведения промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, утвержденными руководителем организации, осуществляющей образовательную деятельность.

Программы учебных дисциплин и профессионального модуля раскрывают рекомендуемую последовательность изучения разделов и тем, а также распределение учебных часов по разделам и темам.

Условия реализации программы содержат организационно-педагогические, кадровые, информационно методические и материально-технические требования. Учебно-методические материалы обеспечивают реализацию программы.

Программа предусматривает достаточный для формирования закрепления и развития практических навыков и компетенции объем практики.

Программа может быть использована для профессиональной подготовки лиц, не достигших 18 лет.

Для реализации программы требуется наличие следующих информационных материалов:

- закон Российской Федерации от 7 февраля 1992г. №2300-1 «О защите прав потребителя» (с изменениями и дополнениями);
- копия лицензии с соответствующим приложением;
- программа профессиональной подготовки по профессии 19906 Электросварщик ручной сварки;



- учебный план;
- календарный учебный график (на каждую учебную группу);
- расписание занятий (на каждую учебную группу);
- адрес официального сайта образовательного учреждения в сети интернет.

Оценка состояния учебно-материальной базы по результатам самообследования образовательной организацией размещается на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» ([altaitt@edu22.info](mailto:altaitt@edu22.info)).

### 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ по профессии 16675 Повар

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по месяцам (час. в мес.)		
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 месяц	2 месяц	3 месяц
					всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий			
1	2	3	4	5	6	8	9	11	13
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>64</b>	<b>24</b>	<b>40</b>	<b>12</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>0</b>
ОП.01	Организация производства предприятий общественного питания	ДЗ	10	4	6	2	4	2	
ОП.02	Калькуляция и учет	ДЗ	10	4	6	2		6	
ОП.03	Физиология питания, санитария, гигиена	ДЗ	22	8	14	4	14		
ОП.04	Оборудование и организация рабочего места	ДЗ	22	8	14	4	10	4	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>162</b>	<b>60</b>	<b>102</b>	<b>58</b>	<b>62</b>	<b>40</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>								
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	22	8	14	6	14		
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>								
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	22	8	14	6	14		
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>								
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	24	9	15	8	15		
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>								
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	22	8	14	8	14		
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>								
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	24	9	15	10	5	10	
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>								
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ	24	9	15	10		15	
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>								
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	24	9	15	8		15	
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>102</b>		<b>102</b>		<b>30</b>	<b>72</b>	
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>144</b>		<b>144</b>				<b>144</b>
	<b>Итого</b>		<b>472</b>	<b>84</b>	<b>388</b>	<b>70</b>	<b>120</b>	<b>124</b>	<b>144</b>
	<b>Квалификационный экзамен</b>		<b>8</b>		<b>8</b>				<b>8</b>
	<b>Всего</b>		<b>480</b>		<b>396</b>		<b>120</b>	<b>124</b>	<b>152</b>

**Министерство образования и науки Алтайского края**

**Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение**

**«ТАЛЬМЕНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ»**

для повышения квалификации  
по профессии  
16675 Повар

Тальменка 2017

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Организация производства

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 260807.01 Повар, кондитер,

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих: 260103.01 Пекарь, 2600105.02 Кондитер сахаристых изделий

**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:**

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- осуществлять приёмку продуктов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;
- осуществлять оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
- проводить бракераж готовой продукции.

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

- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;
- структуру предприятий;
- нормативную базу деятельности;
- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 10 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 6 часов самостоятельной работы обучающегося – 2 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 (всего)</b>	<i>10</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>6</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>2</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>4</i>
<i>Итоговая аттестация в форме зачёта</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Организация производства на предприятиях общественного питания»**

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. Классификация предприятий общественного питания</b>			2
<p><b>Тема 1.1.</b> <b>Классификация предприятий общественного питания</b></p>	<p>Основные понятия и их определения: предприятие общественного питания; тип, класс предприятия; качество, безопасность, экологичность услуг общественного питания.</p> <p>Хозяйственные субъекты в сфере общественного питания, их основные организационно-правовые формы. Общие понятия об учредительных документах: учредительный договор, устав предприятия. Понятие о регистрации. Лицензирование продажи отдельных групп товаров (алкогольные напитки, табачные изделия).</p> <p>Классификация предприятий по различным признакам: характеру оказываемых услуг (производственно-обслуживающие, обслуживающие, производственные), характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции, объёму и качеству предоставляемых услуг, времени и месту функционирования, обслуживаемому контингенту, специфике обслуживания.</p> <p>Основные типы и классы предприятий по ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий». Определение, отличительные признаки, характеристика типов. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов.</p> <p>Производственная инфраструктура предприятия</p>	1	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> - систематическая проработка конспектов занятий по темам: «Классификация предприятий</p>	1	

	общественного питания» - изучение и анализ производственной инфраструктуры предприятия.		
<b>Раздел 2.</b> <b>Оперативное планирование производства</b>			
<b>Тема 2.1.</b> <b>Оперативное планирование на предприятиях общественного питания</b>	Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа: определение, назначение. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Распределение сырья между цехами, определение заданий работниками в соответствии с производственной программой. Информационное обеспечение оперативного планирования. Нормативная и технологическая документация. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, их разновидности, содержание.	<i>1</i>	<i>2</i>
	<b>Практическое занятие:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Расчёт выхода полуфабрикатов.</li> <li>• Расчёт сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню. Составление требования на склад.</li> </ul>	<i>1</i>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систематическая проработка конспектов занятий по темам: «Оперативное планирование на предприятиях общественного питания»</li> <li>- подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме: «Классификация предприятий общественного питания»</li> </ul>	<i>1</i>	



<b>Раздел 3. Организация обслуживания посетителей</b>			
<b>Тема</b> <b>3.1. Организация обслуживания посетителей</b>	<p>Потребительский спрос и его изучение. Виды и средства информации населения об услугах предприятий общественного питания. Характеристика помещений: состав, размещение, требования к торговым помещениям.</p> <p>Оборудование и оформление залов. Сервировка и оформление столов. Классификация и назначение столовой посуды и приборов.</p> <p>Средства информации: меню, прейскурант, карта вин, сертификаты, лицензии. Виды, назначения.</p> <p>Формы обслуживания посетителей, характеристика.</p>	<i>1</i>	<i>2</i>
	<p><b>Практические занятия.</b></p> <p>1. Изображение схемы сервировки столов для различных форм обслуживания.</p>	<i>1</i>	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>- систематическая проработка конспектов занятий по теме: организация обслуживания посетителей</p> <p>- подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме: «Личная подготовка персонала к обслуживанию»</p>	<i>2</i>	
	Дифференцированный зачет	<i>1</i>	
<b>Всего:</b>		<i>6/2/4</i>	

### **3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета;

Оборудование учебного кабинета:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся).
- плакаты по темам дисциплины

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие видеофильмы (презентации) по профилю общественное питание.

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

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

Основные источники:

1. А.Т.Васюкова, В.И.Пивоваров «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании», Москва, 2007 г.
2. Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2009 г.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. М. ПрофОбрИздат, 2008 г.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Дело вкуса».
2. Журнал «Питание и общество».
3. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению продовольственного сырья и пищевых продуктов», СП 2.3.6. 1079-01.
4. «Справочник руководителя предприятия общественного питания», 2000 г.

## 5. 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 (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Освоенные умения:</b>	
Использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности	Выполнение и защита практической работы
Осуществлять приёмку продуктов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения	Выполнение и защита практической работы
Осуществлять оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, труд персонала	Выполнение и защита практической работы
Обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства; проводить бракераж готовой продукции.	Выполнение и защита практической работы
<b>Усвоенные знания:</b>	
Отраслевые особенности общественного питания, инфраструктура отрасли, организационно-правовые формы и классификация предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования	- тестовый контроль;
Оперативное планирование работы производства, структура предприятий и нормативная база деятельности	- тестовый контроль; - защита компьютерной презентации.
Организация снабжения, складского и тарного хозяйства, структура производства, суть и элементы производственного и технологического процессов	- тестовый контроль; - защита компьютерной презентации.
организация процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организация и нормирование труда персонала.	- контрольная работа.

**Министерство образования и науки Алтайского края**  
**Краевое государственное бюджетное**  
**профессиональное образовательное учреждение**  
**«ТАЛЬМЕНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ»**

для повышения квалификации  
по профессии  
16675 Повар

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

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

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ОППО по профессиональной подготовке 16675 Повар

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

- 11176 бармен;
- 12901 кондитер;
- 16999 официант

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

-программа 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**:

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 10 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 6 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

**2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>10</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>6</b>
в том числе:	
лабораторные работы	*
практические занятия	*
контрольные работы	*
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	*
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>4</b>
в том числе:	
.....	*
.....	*
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>зачета</i>

Тематический план и содержание учебной дисциплины» КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p><b>Тема 1</b> <b>Ценообразование в общественном питании.</b></p>	Содержание учебного материала	1	
	<p>Понятие о цене и ценообразовании                      Виды цен в п.о.п.                      План- меню и его назначение                      Сборник рецептур и его назначение.                      Сборник рецептур и его содержание.                      Правила пользования сборником рецептур                      Калькуляция розничных цен.                      Оценка сырья при калькуляции цен                      Порядок определения розничных цен на продукты собственного производства.                      Порядок установления цен на товары реализуемые через буфеты. И через кухню.</p>		**
	Лабораторные работы: Работа со сборником рецептур.		
	Самостоятельная работа: Составление плана-меню		
<p><b>Тема 2. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых п.о.п. на базах снабжения и в кладовых.</b></p>	Содержание учебного материала	1	
	<p>Организация бухучета на базах.                      Организация бухучета в кладовых.                      Материальная ответственность и ее документальное оформление.                      Источники поступления продуктов и тары.                      Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.                      Количественный учет продуктов в кладовой.                      Порядок ведения товарной книги кладовой, учет тары.                      Товарные потери, порядок их списания.                      Отчетность материально-ответственного лица.                      Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары:»</p>		**



	Учет сырья, продуктов и тары в кладовых п.о.п. на базах снабжения и в кладовых.» .Документальное оформление результатов инвентаризации. Выявление результатов инвентаризации и их оформление.....		
<b>Тема 3. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции товаров п.о.п..</b>	Содержание учебного материала	<i>1</i>	
	Организация учета и отпуска готовой продукции. Товарооборот и его документальное оформление. Учет реализации и отпуска готовой продукции Отчетность и реализация изделий кухни Порядок списания специй и соли. Инвентаризация сырья.		**
<b>Итоговое занятие</b>	Содержание учебного материала	<i>1</i>	
	Тестирование		**
<b>ИТОГО</b>		<i>6/2/4</i>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочных мест для учащихся-25
- рабочее место для преподавателя-1

Технические средства обучения:

- компьютер
- комплект микрокалькуляторов

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники: \_\_

-учебник « Калькуляция и учет»

Дополнительные источники:

-журналы « Питание и общество»

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

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

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

**Министерство образования и науки Алтайского края**  
**Краевое государственное бюджетное**  
**профессиональное образовательное учреждение**  
**«ТАЛЬМЕНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ, ГИГИЕНА»**

для повышения квалификации  
по профессии  
16675 Повар

Тальменка 2017

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Физиология питания, санитария, гигиена

### 2.1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочим профессиям:

16675 Повар

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

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

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

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

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

- основные понятия и термины физиологии;
- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

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

максимальной учебной нагрузки студента 22 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **14** часов;

лабораторно-практические занятия 4 часа

самостоятельной работы обучающегося **8** часа.

## 2.2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	22
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	14
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	4
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	8
в том числе:	
самоподготовка (самостоятельное изучение тем учебников, учебных пособий)	8
<i>Итоговая промежуточная аттестация в форме</i>	зачёта

2.2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины **Физиология питания, санитария, гигиена**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>РАЗДЕЛ 1</b>	<b>ПИЩЕВАРЕНИЕ</b>			
<b>Тема 1.1 Понятие о пищеварении</b>	1	Пищеварение: понятие, сущность. Строение пищеварительной системы. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Конечные продукты переваривания. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ.	2	2
<b>Тема 1.4 Обмен веществ и энергии.</b>	1	Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма.	2	2
		<b>Практическая работа 1</b> Практическое занятие: расчет энергетической ценности и энергозатрат организма	1	3
		<b>Самостоятельная работа студента.</b> Работа с дополнительной литературой	2	3
<b>РАЗДЕЛ 2</b>	<b>РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ</b>			
<b>Тема 2.1.. Рациональное питание и физиологические основы его организации</b>	1	Рациональное питание: понятие, основные принципы /учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи/. Режим питания и его значение. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Современные взгляды на проблемы рационального питания /традиции вегетарианства, учение о раздельном питании, "модные диеты" и др.	2	2
		<b>Практическая работа</b> Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.	1	3

<b>Тема 2.3. Санитарно-гигиенические требования</b>	1	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания Санитарный режим мытья столовой и кухонной посуды Гигиеническая оценка качества готовой пищи	2	2
		<b>Практическая работа</b> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами	2	
		ИТОГОВОЕ ЗАНЯТИЕ	2	
<b>Всего:</b>			<b>14/4</b>	



## 2.3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

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

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: вытяжной шкаф, муфельная печь, столы лабораторные, штативы для пробирок, набор вспомогательных принадлежностей для хозяйственной деятельности и техники безопасности. Приборы: аппарат для дистилляции воды, весы аналитические, плитка электрическая с закрытой спиралью, шкаф сушильный, нагреватель лабораторный электрический, весы электронные, лабораторное многоканальное устройство Unipractic с набором датчиков физико-химических величин и программным обеспечением, спектрофотометр, термометры спиртовые, вискозиметр, секундомер, набор химической посуды.

### 2.3.2 Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Теплов В.И., Боряев В.Е. Физиология питания. – М.; Издательство торговая - корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2009.
2. Мартинчик А.Н., Королёв А.А., Несвиженский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебник для СПО.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 288 с.
3. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена.-М.: Академия, 2009.
4. Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария учебник для СПО - М.: Форум, 2009. - 240 с.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
2. Сборник рецептур блюд диетического питания.
3. Химический состав российских продуктов питания справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутильяна. -М., Де Ли Принт, 2007.
4. Корлев А.А. Гигиена питания - М.: Академия, 2008.
5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
6. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 – 08 от 18.12. 2008 г. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ»

Интернет-ресурсы:

1. Физиология питания  
[dietolog.org»\*\*physiology/\*\*](http://dietolog.org/physiology/)

2. Справочник врача  
[doctor-v.ru»med/food/](http://doctor-v.ru/med/food/)

3. <http://www.everlive.ru/category/nutrition/nutrition-physiology/>

4. <http://fiziologiya.info/nozdrachev-kniga-pervaya/vvedenie.html>

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Журнал: «Питание и общество».

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

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

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

**Министерство образования и науки Алтайского края**

**Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение**

**«ТАЛЬМЕНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОБОРУДОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»**

для повышения квалификации  
рабочих по профессии  
16675 Повар

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03 Оборудование и организация рабочего места

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью ОППО по профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина принадлежит к общепрофессиональному циклу

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» студент должен знать
  - характеристики основных типов предприятий общественного питания;
  - принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
  - учет сырья и готовых изделий на производстве;
  - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
  - правила их безопасного использования;
  - виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки студента 22 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 14 часов;
- самостоятельной работы студента 8 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной деятельности</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	22
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	14
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	
контрольные работы	
самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Итоговая аттестация в форме	зачета

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<p><b>Тема 2.1</b> Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания. Машины для обработки овощей</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Классификация оборудования. Основные части и детали машин. Понятия о передачах. Понятие об электроприводах. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности Картофелеочистительные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Овощерезательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Протирочно-резательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Поточные линии для обработки овощей.</p>	1	2
	<p><b>Практическое занятие</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.</p>	1	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка рефератов на тему «Современное оборудование для обработки и нарезки овощей» Изготовление макетов (по заданию)</p>	6	3
<p><b>Тема 2.2</b> Машины для обработки мяса и рыбы</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Мясорубки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Фаршемешалки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Машины для рыхления мяса: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Котлетоформовочные машины: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Рыбоочиститель: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации</p>	1	2
<p><b>Тема 2.3</b> Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов Машины для подготовки</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Машины для нарезки хлеба: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Машины для нарезки гастрономических продуктов: устройство, принцип действия, эксплуатация. Механизмы для измельчения твёрдых продуктов: устройство, принцип действия, эксплуатация. Просеивательные машины, их виды, устройство, принцип действия, эксплуатация.</p>	1	2

кондитерского сырья			
	<b>Практическое занятие</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1	
<b>Тема 2.4</b> Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов из него	<b>Содержание учебного материала</b> Тестомесильные машины, их виды, устройство, эксплуатация. Тестораскаточные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Взбивальные машины и механизмы: устройство, принцип действия, сменные рабочие органы их назначение, правила крепления	1	2
<b>Тема 2.5</b> Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы, варочные аппараты.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие о теплообмене. Виды топлива, используемого в тепловом оборудовании общественного питания. Понятие о процессе горения. Мероприятия по экономии топлива. Классификация теплового оборудования. Классификация и устройство пищеварочных котлов. Электрические пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Газовые пищеварочные котлы: особенности устройства, правила эксплуатации. Паровые пищеварочные котлы: особенности устройства и эксплуатации. Пароварочные аппараты: их виды, назначение, устройство и эксплуатация. Кофеварки электрические: их виды, назначение, устройство и эксплуатация.	1	2
<b>Тема 2.6</b> Аппараты для жарки и выпечки. Водогрейное оборудование.	<b>Содержание учебного материала</b> Сковороды электрические: их виды, устройство, правила эксплуатации. Фритюрницы: назначение, устройство, эксплуатация. Жарочные и пекарные шкафы: устройство, правила эксплуатации. Кондитерская печь КЭП-400 Высокочастотные шкафы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Кипятильники: назначение, устройство, эксплуатация. Водонагреватели	1	2
	<b>Практическое занятие</b> Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2	
<b>Тема 2.7</b> <b>Оборудование для раздачи пищи.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Мармиты для первых и вторых блюд. Линии самообслуживания. Назначение холодильного оборудования. Способы получения холода. Холодильные компрессионные машины: устройство, принцип действия. Холодильные шкафы и холодильные камеры. Холодильные прилавки, витрины.	2	2



<b>Холодильное оборудование.</b>	<b>Самостоятельная работа: подготовка к зачету</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Итоговое занятие</b>	<b>Тестирование</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>Всего</b>	<b>14/4/8</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению  
Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета .

Оборудование учебного кабинета:

Учебных мест – 24

*Наглядные пособия:*

— набор плакатов по темам;

**Технические средства обучения:**

— компьютер

— проектор

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

#### **Основные источники**

1. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Киев: Техника, 2010.
2. СанПиН 42-123-6777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
3. Беляев М.И. «Оборудование предприятий общественного питания». Том III. «Тепловое оборудование» М.: Экономика, 2010.
4. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, - М.: «АКАДЕМИЯ», 2010.
5. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. Изд.доп.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2010.
6. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование:
  7. Елхина В. Д., Журин А., Проничкина Л., Богачев М.К. Оборудование предприятий общественного питания. Том I. «Механическое оборудование» 2-е изд., перераб.- М.: Экономика, 2011.
  8. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М.: Академия, 2012.
  9. Кавецкий Г.Д. Оборудование предприятий общественного питания М.: Колосс, 2004.
  10. Кашенко В.Ф., Кашенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания М.: Альфа, 2012.
  11. Могильный М.П. Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование,- М.: «АКАДЕМИЯ», 2009.
  12. Могильный М.П., Калашнова Т.В., Баласанян А.Ю. Оборудование предприятий общественного питания: Тепловое оборудование: учеб.пособие/ Под ред. М.П. Могильного.-2-е изд. – М.: «АКАДЕМИЯ», 2012.
  13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник. -М.: ПрофОбрИздат,2010.
  14. Муратов Д.И. «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» К.: Колос, 2012.
  15. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. Изд.доп.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2012.

#### **Дополнительные источники**

1. Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания,- М.: Колос, 2011.
2. ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные».
3. ОК. 002-93. Общероссийский классификатор услуг населению. Услуги общественного питания.
4. Каталог оборудования для предприятий торговли и массового питания. Комитет РФ по торговле. М.: 2010.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><u>Освоенные умения:</u>                      Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;                      -подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;                      -обслуживать основное технологическое оборудование;                      -соблюдать правила техники безопасности;                      -использовать производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;                      -производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;                      -проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;</p> <p><u>Усвоенные знания:</u>                      характеристики основных типов предприятий общественного питания;                      -принципы организации кулинарного и кондитерского производства;                      -учет сырья и готовых изделий на производстве;                      -устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:                      механического, теплового и холодильного оборудования;                      -правила их безопасного использования;                      -виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-опрос;</li> <li>- тестирование (по темам, по дисциплине);</li> <li>-письменный опрос;</li> <li>-оценка выполнения индивидуальных заданий;</li> <li>-оценка выполнения самостоятельных работ,</li> <li>-оценка ситуационных задач;</li> <li>-устный опрос.</li> <li>- бланочное тестирование (по темам, по дисциплине);</li> <li>-оценка защиты рефератов по темам</li> </ul>

**Министерство образования и науки Алтайского края**

**Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение**

**«ТАЛЬМЕНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Тальменка 2017

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

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 206000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров» по направлению:

- 260807.01 Повар, кондитер

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) в части профессии « Повар»:

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

### **иметь практический опыт:**

обработки, нарезки, приготовления блюд из грибов и овощей.

### **уметь:**

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

### **знать:**

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 22 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 14 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 8 часа;

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 1. Приготовление блюд из овощей и грибов</b>			
<b>МДК. 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов</b>			
<b>Тема 1.</b> Химический состав, пищевая ценность овощей и грибов. Классификация овощей и грибов Требования к качеству различных видов овощей и грибов	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Современные способы обработки овощей и методы защиты потребителей от вредного влияния химических веществ, используемых при обработке овощей (солонин, нитраты и др.). Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей.	2	
	<b>Лабораторная работа</b>	2	
	1. Органолептическая оценка качества овощей. Взвешивание овощей и грибов. Формы нарезки овощей, их назначение. Подготовка овощей для фарширования.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.01.</b>		<b>6</b>	
	1. Выполнение технологических схем обработки овощного сырья. 2. Вычерчивание принципиальных схем оборудования для обработки, нарезки овощей.		
<b>Тема 2.</b> Тепловая обработка продуктов, ее значение комбинированные, основные, вспомогательные способы тепловой обработки продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из жареных овощей. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из жареных овощей, температура подачи. <i>Блюда и гарниры из жареных овощей:</i>	2	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- картофель жареный основным способом, во фритюре, в жарочном шкафу;</li> <li>- лук фри;</li> <li>- кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные;</li> <li>- котлеты морковные, свекольные, картофельные;</li> <li>- шницель из капусты;</li> <li>- зразы и крокеты картофельные и др.</li> </ul>		
<p><b>Тема 3.</b> Блюда и гарниры из вареных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Правила проведения бракеража.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей, температура подачи.</p> <p><i>Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- капуста тушеная;</li> <li>- рагу из овощей;</li> <li>- свекла тушеная в соусе;</li> <li>- морковь тушеная с рисом и черносливом;</li> <li>- картофельная запеканка;</li> <li>- рулет картофельный;</li> <li>- котлеты морковные, капустные, картофельные, свекольные;</li> <li>- шницель из капусты;</li> <li>- капуста, запеченная под соусом;</li> <li>- солянка овощная;</li> <li>- голубцы овощные;</li> <li>- помидоры, перец, кабачки, баклажаны фаршированные и др.</li> </ul>	2	2

	<b>Лабораторная работа</b>	2	2
1.	Приготовление голубцов овощных, рулета картофельного		
	<b>Лабораторная работа</b>	2	
1.	Приготовление блюд из овощей: котлеты капустные, зразы картофельные		
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>2</b>	
1. Поиск информации в СМИ, поисковых системах по теме «Блюда и гарниры из овощей и грибов русской кухни» (написание реферата).			
Дифференцированный зачет		2	
<b>Всего</b>		14(6 ЛЗ)\8 самост	



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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов 1-кулинарии; лабораторий 1-поваров .

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

– посадочных мест для уч-ся -25

- рабочее место для преподавателя-1

Технические средства обучения:

- компьютер

- мультимедиапроектор

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект столовой посуды,

- комплект кухонной посуды,

- рабочие столы,-

- эл. плита

- жарочный шкаф

- комплект посуды для подачи

- столовые приборы

- столовое белье

- весы

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:-

- технологическое оборудование

- посуда

- инвентарь

- картофелечистка-

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

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

Основные источники:

1. Учебник Н М Маслова «Кулинария» Москва 2002 г.

2. Сборник рецептов

3. Л.П Проходко «Украшение из овощей» Минск 2010г.

4. И. Степанова «Вкусная фантазия» Москва» 2006 г

Дополнительные источники:

1. Журнал «Питание и общество»

Журнал «Самобранка»

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

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

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем</p>	<p>Демонстрация _ интересов к будущей профессии</p> <p>-Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов Изготовления. блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	<p>- наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>-выполнение практических работ</p> <p>-устный и</p>

<p>Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты свое</p> <p>Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности .</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>_ оценка эффективности и качества выполнения.</p> <p>_ решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления блюд из овощей и грибов.</p> <p>_ самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p> <p>_ эффективный поиск необходимой информации</p> <p>_ использование различных источников включая электронные.</p> <p>_ работа над подбором сырья для рецептур в программ</p> <p>_ взаимодействие с обучающимися и мастерами в ходе обучения.</p> <p>_ поддерживать в цехах санитарное состояние.</p> <p>_ исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>письменный опросы</p> <p>-тестирование</p>
--	--	---

**Министерство образования и науки Алтайского края**

**Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение**

**«ТАЛЬМЕНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

## 1.1. Область применения рабочей программы

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

ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем

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

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**знать:**

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования



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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 22 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 14 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;  
лабораторные занятия – 6 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности .
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК. 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>			
<b>Тема 1.</b> Общие правила варки каш. Особенности варки бобовых. Технология приготовления блюд из макаронных изделий	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества зерновых товаров, молочных продуктов, пищевых жиров, сахара.</p> <p>Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.)</p> <p>Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовления; посуда.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из цельных круп (со сливом варочной жидкости и без слива).</p> <p>Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш из цельных дробленых круп и хлопьев на молоке, или смеси воды с молоком.</p> <p>Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность. Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий (производители, формы изделий и т.д.). Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий.</p>	2	2

	<p>Варка макарон разными способами</p> <p>Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения.</p> <p>Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.</p> <p>Правила проведения бракеража.</p> <p>Каши:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гречневая каша;</li> <li>- рисовая каша;</li> <li>- пшённая каша;</li> <li>- манная каша;</li> <li>- перловая каша и др.</li> </ul> <p>Блюда и гарниры из круп:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- котлеты и биточки рисовые, манные, пшённые, пшеничные;</li> <li>- пюре из бобовых (горошница);</li> <li>- крупеник;</li> <li>- пудинги;</li> <li>- запеканки и др.</li> </ul> <p>Блюда из макаронных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- макароны отварные;</li> <li>- макаронник;</li> <li>- лапшевник с творогом;</li> <li>- запеканки с макаронными изделиями (макароны, запечённые с сыром; макароны, запечённые с овощами и др.).</li> </ul>		
	<b>Лабораторная работа</b>	4	
	2. Приготовление различных каш. Приготовление изделий из вязких каш в виде котлет, биточков, шницелей и макаронных изделий.		
<b>Тема 2.</b> Технология приготовления блюд из яиц и творога	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1. Ассортимент яичных продуктов, химический состав. Питательные свойства и значение в питании. Виды яичных продуктов и их взаимозаменяемость. Требования к	2	2

	<p>качеству. Проверка органолептическим способом качества яиц. Творог, химический состав творога, значение в питании. Виды творога, требования к качеству.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества творога. Упаковка, хранение, проверка на доброкачественность.</p> <p>Технология приготовления блюд из творога</p> <p>Варка яйца в скорлупе до различной степени готовности (вмятку, «в мешочек» и вкрутую).</p> <p>Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки (варить, жарить, запекать).</p> <p>Приготовление омлетов. Фарширование омлетов. Приготовление блюд из яиц с использованием современного оборудования.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и гарниров из яиц и творога; температура подачи.</p> <p>Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Правила проведения бракеража.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p><i>Блюда из яиц:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- омлет фаршированный;</li> <li>- омлет запечённый;</li> <li>- яйца, фаршированные помидором;</li> <li>- яичница-глазунья;</li> <li>- яйца на гренках;</li> <li>- омет натуральный жареный;</li> <li>- омлет паровой;</li> <li>- омлет смешанный;</li> </ul> <p>- драчена. <i>Блюда из творога:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- запеканка творожная;</li> </ul>		
--	---	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- сырники;</li> <li>- сырники с морковью;</li> <li>- вареники ленивые;</li> <li>- холодное блюдо из творога;</li> <li>- пудинг творожный и др.</li> </ul>			
<b>Тема 4. Приготовление простых мучных блюд изделий из теста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2	
	1.	<p>Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, блинов, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Технология приготовления изделий из бездрожжевого и дрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из бездрожжевого и дрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража.</p> <p>Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p><i>Изделия:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вареники (с различными фаршами);</li> <li>- пельмени;</li> <li>- пирог блинчатый. блинчики;</li> <li>- блинчики фаршированные;</li> <li>- блины;</li> <li>- оладьи.</li> </ul>	2		
	<b>Лабораторная работа</b>			2	
	1.	Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление простых мучных блюд изделий из теста			
<b>Самостоятельная работа</b>				<b>8</b>	
1. Поиск информации в СМИ, поисковых системах по теме ПМ (написание реферата).					

Дифференцированный зачет	2	
<b>Всего</b>	14/6/8	

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов

1-технологии

лабораторий \_1- поваров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочных мест для уч-ся -25

-рабочее место для преподавателя-1

Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионно- программным обеспечением,

-мульти-медиапроектор

- Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: -

-комплект столовой посуды,

- комплект кухонной посуды,

-рабочие столы,-

- эл. плита

- жарочный шкаф

- комплект посуды для подачи

- столовые приборы

- столовое белье

- весы

-протирачная машина

миксер

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

-технологическое оборудование

- посуда

-инвентарь

- посуда для запекания

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Посуда для приготовления

- посуда для подачи

-противни

-набор ножей

- разделочные доски

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

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

Основные источники:

1. Учебник Г А Маслова Москва 2002 г. Кулинария

2. Сборник рецептов 2006г

Дополнительные источники:

1. Журнал « Питание и общество»

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

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



<p>Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<p>оборудование,          -готовить отварные, запеченные и жаренные блюда из яиц,          -готовить и подавать отварные, жаренные и запеченные блюда из творога          -соблюдать требования к качеству и сроки хранения.</p> <p>-готовить тесто для изделий с фаршем,          - готовить фарши          -готовить простые блюда с фаршем,          -соблюдать технологию,          - соблюдать условия и сроки хранения блюд из теста с фаршем.</p>	<p>-защита практической работы,          -тестирование по темам МДК          -работа над рефератами          -          зачет по практической работе          -практический экзамен,          -Итоговый контроль: комплексный зачет по профессиональному модулю.</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.

<p><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.          Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем.          Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы          Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>Демонстрация _ интересов к будущей профессии</p> <p>_ Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов Изготовления. блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий яиц и творога и теста.          _ оценка эффективности и качества выполнения.          _ решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления блюд и гарниров из круп бобовых макаронных изделий яиц творога теста.          _ самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>- оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.          - тестирование          - выполнение практических работ          - письменный и устный опросы</p>

<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности .</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>– эффективный поиск необходимой информации</p> <p>– использование различных источников включая электронные.</p> <p>– работа над подбором сырья для рецептов в программ</p> <p>– взаимодействие с обучающимися и мастерами в ходе обучения.</p> <p>– подготавливать к работе производственные цеха.</p> <p>– поддерживать в цехах санитарное состояние.</p> <p>– исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.</p>	
--	--	--

**Министерство образования и науки Алтайского края**

**Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение**

**«ТАЛЬМЕНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«Приготовление супов и соусов»**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление супов и соусов»

## 1.1. Область применения рабочей программы

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

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

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

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

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

**иметь практический опыт:**

приготовления основных супов и соусов;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

оценивать качество готовых блюд;

охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

**знать:**

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

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 24 часа, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 15 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 9 часов;  
лаб. занятия – часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2.	Готовить простые супы
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности .
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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. Приготовление бульонов, отваров, супов</b>			
<b>МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов</b>			
<b>Тема 1.1. Приготовление бульонов, отваров, супов.</b>	<b>Содержание</b>		
	Характеристика супов. Правила варки супов. Бульоны. Щи. Технология приготовления. Борщи. Технология приготовления. Рассольники. Технология приготовления. Солянки. Технология приготовления. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. Технология приготовления. Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Технология приготовления. Супы молочные. Технология приготовления. Супы-пюре. Технология приготовления. Прозрачные супы. Технология приготовления. Сладкие супы. Технология приготовления. Холодные супы. Технология приготовления. Требования к качеству супов. Условия и сроки хранения супов. Техника безопасности при использовании теплового оборудования.	4	
	<b>Практические занятия</b>		
	Приготовление щей	2 2	
	Приготовление борщей Приготовление супов	2	
<b>Самостоятельная работа</b> Работа с базами данных, библиотечным фондом, информационными ресурсами сети «Интернет».		4	

<b>Раздел ПМ 2. Приготовление соусов</b>			
<b>МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов</b>			
<b>Тема 2.1. Технология Приготовление соусов.</b>	<b>Содержание</b>		
	Классификация соусов. Мучные пассировки и бульоны для соусов. Соус красный основной. Соусы белые на мясном бульоне. Соусы белые на рыбном бульоне. Соусы грибные. Соусы молочные. Соусы сметанные. Смеси масляные. Соусы холодные. Соусы сладкие. Требования к качеству соусов и сроки хранения.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	2	2
	1   Приготовление блюда: «Соус луковый».		
	2   Приготовление блюда: «Соус молочный сладкий».		
	3   Приготовление блюда: «Соус сметанный с луком». : «Соус майонез».		
	4   Приготовление блюда: «Маринад овощной с томатом».		
5   Приготовление блюда: «Соус яблочный» и « Соус абрикосовый».			
<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов по итогам их выполнения и подготовка к их защите с использованием электронного слайдового сопровождения		5	
<b>Дифференцированный зачет</b>		1	
<b>Итого</b>		15/8/9	



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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов

- \_ 1- спецтехнологии; лабораторий \_ 1-поваров
- Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета
- \_ посадочных мест для уч-ся -25
- рабочее место для преподавателя-1

Технические средства обучения:

- \_ - компьютер с лицензионно- программным обеспечением,
- мульти-медиапроектор

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: \_

- комплект кухонной посуды,
- рабочие столы,-
- эл. плита
- жарочный шкаф
- комплект посуды для подачи
- столовые приборы
- столовое белье
- весы
- протирачная машина
- миксер
- мясорубка

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: \_

- технологическоеоборудование
- посуда
- инвентарь

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

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

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

Основные источники:

5. Учебник А Н Маслова 2002 г Кулинария .....
6. Сборник рецептов 2006 г.....
7. ....

Дополнительные источники:

2. Л,П Проходко...»Украшение из овощей» Минск 2010г.
3. И. Степанова «Вкусная фантазия» Москва» 2006 г.....

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

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

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

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

**Министерство образования и науки Алтайского края**

**Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение**

**«ТАЛЬМЕНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«Приготовление блюд из рыбы»**

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

## 1.1. Область применения рабочей программы

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

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

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

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

**иметь практический опыт:**

обработки рыбного сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

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

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося –22 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –14 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 8 часа;

лаб. Занятия –8часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы			
МДК 04.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			
Тема 1.Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Организация работы рыбного цеха. Правила техники безопасности</p> <p>Обработка рыбы, технологический процесс, основные виды нарезки</p> <p>Полуфабрикаты : ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Котлетная масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.</p> <p>Рубленая масса : рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.</p>	2	2

<b>Тема 2. Рыбные блюда</b>	<b>Содержание</b>			2
	Организация работы горячего цеха, при приготовлении блюд из рыбы. Правила техники безопасности Значение в питании, классификация Отварные блюда из рыбы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения Жареные блюда из рыбы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения Запеченные блюда из рыбы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения Блюда из рыбной котлетной массы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения		4	
	<b>Практические занятия</b>			3
	1	«Приготовление блюд из отварной рыбы» «Приготовление блюд из жареной рыбы»	2	
	2	«Приготовление блюд из запеченной рыбы» «Приготовление блюд из рыбной котлетной массы»	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>8</b>	
<b>Тема заданий</b> 1. Составление схем планирования горячего и рыбного цехов. 3. Составление технологических карт с перерасчетом количества порций по теме				
<b>Дифференцированный зачет</b>		2		
<b>Всего</b>		14/8/8		





## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.»

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов -1- спецтехнологии; лабораторий -поваров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочных мест для уч-ся -25
- рабочее место для преподавателя-1

Технические средства обучения:

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

-

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект кухонной посуды,
- рабочие столы,-
- эл. плита
- жарочный шкаф
- комплект посуды для подачи
- столовые приборы
- столовое белье
- весы
- протирочная машина
- миксер
- мясорубка
- рыбочистка
- посуда для запекания

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Производить обработку рыбы с костным скелетом	-выполнение операций по первичной обработке рыбы -соблюдение правил хранения и подготовки сырья -определение качества поступившего сырья - выбирать и эксплуатировать оборудование -соблюдать сроки хранения полуфабрикатов	-собеседование по темам МДК -письменная работа -лабораторная работа -работа с рефератом -тестовый контроль
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	-выбирать оборудование и инвентарь -соблюдать санитарные требования при приготовлении -считать процент отходов при обработке рыбы	-защита лабораторной работы -практическая работа
Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	-выбирать оборудование и инвентарь -эксплуатировать оборудование -соблюдать технологию приготовления -соблюдать температурный режим -оформлять приготовленные блюда -проверять качество органолептическим методом -соблюдать сроки хранения рыбных блюд	-тестирование и собеседование по темам МДК -итоговый контроль и комплексный экзамен по профессиональному модулю

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения	Демонстрация _ интересов к будущей профессии  _ Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки	- оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. -

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

**Министерство образования и науки Алтайского края**  
**Краевое государственное бюджетное**  
**профессиональное образовательное учреждение**  
**«ТАЛЬМЕНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

## 1.1. Область применения рабочей программы

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

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

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

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

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

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

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

### **иметь практический опыт:**

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

### **уметь:**

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;

### **знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 24 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 15 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 9 часа;  
лабораторные занятия – 8 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Производить подготовку п/ф из мяса, мясных продуктов, домашней птицы
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных п/ф из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности .
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

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



<b>Тема 3.</b> Приготовление полуфабрикатов домашней птицы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	Общие приемы приготовления полуфабрикатов из птицы. Последовательность выполнения технологических операций. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы.		2
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>5</b>
	- Составление таблицы «Требования к качеству, сроки реализации блюд из мяса и домашней птицы». - Составление технологических карт. - Разработка новых видов блюд. - Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам.		
<b>Тема 4.</b> Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Требования к качеству блюд. Оценка качества готовых блюд.		

	<p>Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины</p> <p>Отварные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд.</p> <p>Жареные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд.</p> <p>Тушеные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд.</p> <p>Запеченные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд.</p>		
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>4</b>	
	1 Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины		
<b>Тема 5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
Приготовление и оформление простых блюд из	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из субпродуктов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из субпродуктов.</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из субпродуктов.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.</p> <p>Требование к качеству блюд из субпродуктов.</p> <p>Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд.</p> <p>Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов.</p>		2
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>4</b>
	- Составление схем. - Составление технологических карт.		
<b>Тема 6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>

Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы, субпродуктов	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы.</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.</p> <p>Требование к качеству блюд из субпродуктов.</p> <p>Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд.</p> <p>Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент</p> <p>Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы.</p> <p>Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы.</p> <p>Требование к качеству и оформлению блюд из птицы.</p> <p>Отварные блюда из субпродуктов.</p> <p>Жареные блюда из субпродуктов.</p> <p>Тушеные блюда из субпродуктов.</p> <p>Запеченные блюда из субпродуктов.</p>		2
	<b>Лабораторная работа</b>	4	3
	Приготовление и оформление блюд из домашней птицы		
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>1</b>	
<b>Всего</b>		<b>15/8/9</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса домашней птицы»**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов  
-спецтехнологии-1; лабораторий \_-поваров\_-1.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочных мест для уч-ся -25
- рабочее место для преподавателя-1

Технические средства обучения:

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

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: \_

- комплект кухонной посуды,
- рабочие столы,-
- эл. плита
- жарочный шкаф
- комплект посуды для подачи
- столовые приборы
- столовое белье
- весы

-протирочная машина

-миксер

-мясорубка

-рыбочистка

-посуда для запекания

-поварские иглы

-разрубочный стол

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

-набор ножей

-разделочные доски

- поварские иглы

-мясорубка

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

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

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

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

**Министерство образования и науки Алтайского края**  
**Краевое государственное бюджетное**  
**профессиональное образовательное учреждение**  
**«ТАЛЬМЕНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«Приготовление холодных блюд и закусок»**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление холодных блюд и закусок»,

## 1.1. Область применения рабочей программы

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

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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

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

### **иметь практический опыт:**

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

### **уметь:**

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

### **знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

правила проведения бракеража;

правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

требования к качеству холодных блюд и закусок;

способы сервировки и варианты оформления;

температуру подачи холодных блюд и закусок;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

всего –24 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –24 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –15 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 9 часа;

лабораторные занятия –8 часов



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>			
<b>МДК.06.01</b>			
<b>Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</b>			
<b>Тема 1.</b> Подготовка гастрономических продуктов	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Значение холодных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка гастрономических продуктов для холодных блюд. Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов (овощей и грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, мясопродуктов и субпродуктов и др.). Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок с учетом вкусовых качеств продуктов.	1	2
<b>Тема 2.</b> Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Нарезка гастрономических продуктов порциями. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Виды и правила приготовления бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов. Использование различных технологий приготовления и оформления	1	2/3 2 2

		<p>бутербродов и гастрономических продуктов.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.</p>		
	<b>Лабораторная работа</b>		2	3
		Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.		
<b>Тема 3.</b> Приготовление и оформление салатов	<b>Содержание учебного материала</b>			2/3
	1	<p>Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Требования к качеству, хранение, температура подачи.</p>	2	2
	<b>Лабораторная работа</b>		2	3
	1.	Использование различных технологий приготовления и оформления салатов.		
<b>Тема 4.</b> Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд	<b>Содержание учебного материала</b>		3	2/3
	1.	<p>Виды и правила приготовления простых холодных закусок и блюд.</p> <p>Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения операций при приготовлении простых холодных блюд.</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформления блюд.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Требования к качеству, хранение, температура подачи.</p>	1	2
	<b>Лабораторная работа</b>		2	
	1.	Приготовление холодных блюд и закусок		3

<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 06.</b> Составление инструкционных и технологических карт. Составление технологических схем.	<b>9</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>	
<b>Всего</b>	<b>15/8/9</b>	

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

### **«Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов \_-1- спецтехнологии ; лабораторий \_-1- поваров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета -посадочных мест для уч-ся -25

-рабочее место для преподавателя-1

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионно- программным обеспечением,

-мульти-медиопроектор

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории - \_ комплект кухонной посуды,

-рабочие столы,-

- эл. плита

- жарочный шкаф

- комплект посуды для подачи

- столовые приборы

- столовое белье

- весы

-протирочная машина

-миксер

-креманки

-салатницы

-вазы

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

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

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее	Демонстрация _ интересов к будущей профессии  _ Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в	- оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

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

**Министерство образования и науки Алтайского края**  
**Краевое государственное бюджетное**  
**профессиональное образовательное учреждение**  
**«ТАЛЬМЕНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

«Приготовление сладких блюд и напитков»

Тальменка 2017



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление сладких блюд и напитков»

## 1.1. Область применения рабочей программы

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

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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

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

### **иметь практический опыт:**

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

### **уметь:**

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

### **знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

всего –27 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –27 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –18 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 9 часа;

лабораторные занятия –8 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)(если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков</b>			
<b>МДК 07. 01. Технология приготовления сладких блюд и напитков</b>			
<b>Тема 1. Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
	1. Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении сладких блюд, правила их безопасного использования. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении сладких блюд. Виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. Требования к качеству сладких блюд и напитков.		
	<b>Лабораторное занятие</b>	4	
	1. Приготовление холодных и горячих сладких блюд: кисель, компот из свежего и переработанного сырья, желе, мусс, самбук, крем, горячие жареные и запеченные сладкие блюда		
<b>Тема 2. Приготовление холодных и горячих напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	1. Классификация холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к		

	<p>ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении напитков.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков. Требования к качеству напитков.</p>		
	<b>Лабораторное занятие</b>		
1.	Приготовление холодных и горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад, фруктово-ягодные, молочный прохладительный напиток с джемом или вареньем, молочный коктейль, айс-крим, фраппе и флиппы, плодово-ягодный сироп, сок (в ассортименте)	4	
	Дифференцированный зачет	2	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.07.</b>		<b>9</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составить структурную таблицу «Классификация сладких блюд», «Классификация напитков».</li> <li>2. Составление алгоритмов обработки и приготовления</li> <li>3. Составление инструкционных карт</li> <li>4. Составление технологических схем</li> </ol>			
<b>Всего</b>		<b>15/8/9</b>	



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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов  
-1- спецтехнологии , лабораторий \_1-поваров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочных мест для уч-ся-25
- рабочее место для преподавателя -1

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионно-програмным

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посуда для приготовления

- посуда для подачи

- миксер

- кофейный сервиз

- чайный сервиз

- креманки

- мелкие тарелки

- вазы для подачи фруктов

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- \_посуда для приготовления

- посуда для подачи

- миксер

- кофейный сервиз

- чайный сервиз

- креманки

- мелкие тарелки

- вазы для подачи фруктов

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	-подготавливать продукты для сладких блюд, -подбирать посуду для приготовления и подачи, -соблюдать технологию приготовления, -соблюдать температурный режим,	-устный опрос  -лабораторная работа, - работа с тестами, -собеседование,
Готовить простые горячие напитки	-соблюдать технологию при приготовлении горячих напитков,	-практическая работа,

Готовить и оформлять простые холодные напитки.	-подбирать посуду для подачи, -соблюдать температурный режим,	-работа рефератами, с
	- соблюдать технологию приготовления холодных напитков, -подбирать посуду для подачи, -оформлять простые холодные напитки.	-собеседование,  -итоговый контроль и комплексный экзамен по МДК

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем.</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности .</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Готовить к работе</p>	<p>Демонстрация _ интересов к будущей профессии</p> <p>_ Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов в приготовлении сладких блюд и напитков.</p> <p>_ оценка эффективности и решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления сладких блюд и напитков..</p> <p>_ самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p> <p>_ эффективный поиск необходимой информации</p> <p>_ использование различных источников включая электронные.</p>	<p>- оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>-</p>

<p>производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>_ работа над подбором сырья для рецептур в программ</p> <p>_ взаимодействие с обучающимися и мастерами в ходе обучения.</p> <p>_ подготавливать к работе производственные цеха.</p> <p>_ поддерживать в цехах санитарное состояние.</p> <p>_ исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.</p>	
--	---	--



**Министерство образования и науки Алтайского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение**

«ТАЛЬМЕНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Одобрено цикловой комиссией.  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Программа учебной практики  
по профессии среднего профессионального образования  
16675 Повар

Программу составила:  
мастер производственного обучения  
Шешлянникова Т.В.

Тальменка, 2017

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 16675 Повар.

Разработчики:

Шешляникова Татьяна Владимировна, мастер производственного обучения КГБПОУ «Тальменский технологический техникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы учебной практики	4
2.	Результаты учебной практики	11
3.	Структура и содержание учебной практики	14
4.	Условия организации и проведения учебной практики	32
5.	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	34

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соуса;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса домашней птицы;
- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков;

### 1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанными видами деятельности обучающиеся в ходе данного вида практики должны:

Вид профессиональной деятельности:

Приготовление блюд из овощей и грибов

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.
- выполнять фигурную нарезку овощей и фруктов (карвинг), составлять композиции и использовать отдельные выполненные элементы в оформлении блюд.

знать:

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

- технику выполнения фигурной нарезки овощей и фруктов, правила составления композиций и использования отдельных выполненных элементов в оформлении блюд.

Вид профессиональной деятельности:

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

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;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- 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.

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- технологические требования 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;
- 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.

Вид профессиональной деятельности:

приготовление блюд из рыбы;

иметь практический опыт:

- обработка 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 рыб;
- 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.

Вид профессиональной деятельности:

приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

уметь:

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

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Вид профессиональной деятельности:

приготовление холодных блюд и закусок

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

Вид профессиональной деятельности:

приготовление сладких блюд и напитков.

иметь практический опыт:

- приготовление сладких блюд;
- приготовление 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;
- 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. Количество часов на учебную практику:

Всего 102 часа

в том числе:

УП 01 –12 часов

УП.02 -12 часов

УП.03 – 12 часов

УП.04 - 18 часов

УП.05 – 18 часа

УП. 06 – 18 часа

УП. 07 – 18 часа



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов практики
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и соблюдать его санитарное состояние.

профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результата учебной практики
приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
	ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
	ПК2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых.
	ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
	ПК2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
	ПК2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
Приготовление супов и соусов	ПК3.1	Готовить бульоны и отвары.
	ПК 3.2	Готовить простые супы.
	ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
	ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
Приготовление блюд из рыбы	ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
	ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных

		полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
	ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
	ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
	ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
	ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
	ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
	ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
	ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час.)	Сроки проведения
ПК.1.1-ПК.1. 2.3	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	12	1месяц
ПК.2.1-ПК.2.5	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	12	1месяц
ПК.3.1- ПК.3.6	ПМ.03 Приготовление супов и соусов	12	1месяц
ПК.4.1- ПК.4.6	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	18	2месяц
ПК.5.1-ПК.5.9	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	18	2месяц
ПК.6.1-ПК.6.4	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	18	2месяц
ПК.7.1- ПК.7.4	ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	18	2месяц

Структура и содержание учебной практики ПМ. 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Наименование профессионального модуля	Осваиваемые компетенции	Наименование разделов учебной практики	Содержание учебной практики.	Количество часов
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов			
	ПК.1.1- Первичная обработка овощей.ПК.1.3 приготовление блюд и изделий из овощей и грибов.	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов		12
		Тема 1. Технология обработки овощей и грибов	Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Доведение до полной кулинарной готовности.	
		1.1 Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Нарезка картофеля, моркови, свеклы, простым способом	Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка овощей. Кулинарная обработка картофеля, моркови. Мытье, очистка, дочистка. Нарезка овощей на ломтики, кружочки, соломка, кубики, долька.	2
		1.2 обработка капустных и луковых овощей. Обработка томатных, огурцов, тыквенных овощей	Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. тыквенных, томатных овощей, Сортировка, мытье, очистка, нарезка на капуста- соломкой, шашками, кубиками, дольками; лук- кольцами, полукольцами, кубиками( крошкой),подготовка к фаршированию, нарезка кружочком, ломтиками.	2
	Тема1.2.1 Технология приготовления блюд из овощей			
		1. 2. 1. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Картофельное пюре. Овощи, припущенные в молочном	Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	2

		соусе.		
		1.2.2. Приготовление капусты тушеной с мясом (бигус). Приготовление овощного рагу. Приготовление голубцов овощных.	Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
		1. 2.3. Приготовление картофеля-фри. Приготовление рулета картофельного с грибами.	Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка овощей. Тепловая обработка, приготовление полуфабрикатов и начинки грибной с луком. Подготовка жира для фритюра. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.			12
	ПК.2.1-ПК.2.5 ПК 2.2. готовить и оформлять каши и гарниры из	Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста 2.1 Приготовление каши рисовой молочной, манной,.		3
			Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка круп, варка каши. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд	

	круп риса, простые блюда из бобовых. ПК 2.3.	2.2 Приготовление гречневой рассыпчатой, перловой, фасоли отварной, каши гороховой.	Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка круп. Тепловая обработка. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
	приготовлении и оформление простых блюд из макаронных изделий. ПК2.4. Готовить и оформлять простые блюда ПК 2.5. Готовить и оформлять простые и мучные блюда из теста и фарша.	2.3 Приготовление яйца вкрутую, всмятку, яичница- глазунья, омлет. 2.4 Приготовление макарон отварных, лапшевника.	Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка яйца, мытье, проверка на овоскопе. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка макарон. Доведение до полной кулинарной готовности. Заправка маслом, оформление и отпуск блюд.	2
		2.5 Приготовление дрожжевого теста. Булочка домашняя, дорожная, ватрушка с творогом.	Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка сырья. Приготовление начинки для ватрушки. Замес теста, брожение, формовка, расстойка, выпечка. Отпуск изделий.	4
ПМ.03 Приготовление супов и соусов	Раздел 3. Приготовление супов и соусов			12
	ПК.3.1 Приготовление супов, их оформление и подача. ПК.3.4	Тема3. Приготовление супов и соусов		
1.1 Приготовление щей из свежей капусты, борща украинского, сибирского.		Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов, очистка, нарезка на брусочки- картофель, соломкой- капусту, крошкой- лук, соломкой- свеклу, морковь. Приготовление мясных фрикаделек. Тепловая обработка. Доведение до полной кулинарной готовности.	2	

			Оформление и отпуск блюд.	
		1.2 Приготовление солянки мясной и сборной.	Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов и подготовка их к варке. Варка солянки. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	2
		1.3 Приготовление супа рассольник «Ленинградский», холодного супа окрошка.	Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Нарезка овощей. Тепловая кулинарная обработка. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и подача блюд.	2
		1.4 Приготовление супа картофельного с крупой, горохового.	Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов, нарезка овощей для варки и пассерования. Тепловая обработка. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	2
		1.5 Приготовление супа-лапши домашней. Приготовление суп-пюре из разных овощей.	Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Нарезка овощей. Тепловая обработка. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	2
		1.6 Приготовление соуса белого основного. Его производных (луковый) Приготовление соуса красного основного и его производных – кисло-сладкий, с горчицей.	Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка сырья. Тепловая обработка. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	2
ПМ.04 Приготовление	Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы			18

блюды из рыбы	ПК.4.1Первичная обработка рыбы, приготовление из нее блюд и подача. ПК.4.3	Тема 4 Приготовление блюд из рыбы		
		1.1 Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, очистка рыбы чешуйчатой и бесчешуйчатой.	Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, очистка рыбы чешуйчатой и бесчешуйчатой.	3
		1.2 Приготовление рыбы жаренной в тесте- кляре, рыбы жаренной основным способом.	Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление теста кляр, подготовка жира для фритюра и для жарения основным способом. Тепловая обработка полуфабрикатов в жиру. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
		1.3 Приготовление щуки фаршированной.	Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка рыбы. Приготовление полуфабриката. Приготовление начинки для фарширования. Тепловая обработка полуфабрикатов путем запекания. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
		1.4 Приготовление рыбы отварной в целом виде.	Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов путем варки. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
		1.5. Приготовление котлет рыбных, биточков, тельного,	Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Разделка рыбы на чистое филе. Формование	3



		рулета из рыбы.	полуфабрикатов. Подготовка жира. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	
		1.6 Приготовление рыбы запечённой по-русски.	Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка рыбы на филе, подготовка картофеля, соуса. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			18
	ПК.5.1- ППК.5.4Первичная обработка мяса, приготовление блюд, оформление и их подача	Тема 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		
		5.1 Кулинарная разделка и обвалка свинной и говяжьей туши и изготовление полуфабрикатов из них.	Виды работ Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов: размораживание, обсушивание, разруб, разделка, обвалка, приготовление полуфабрикатов: порционных бифштекс, лангет, антрекот, ромштекс; мелко кусковых бефстроганов, поджарка, азу, гуляш. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	2
		5.2 Приготовление мяса жаренного мелкими кусками. Бефстроганов, гуляш. Приготовление азу по-татарски, поджарка из свинины.	Виды работ Первичная обработка мяса. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов. Подготовка жира, овощей. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	2
		5.3 Приготовление мяса жаренного порционными кусками. лангета, бифштекса, антрекота.	Виды работ Первичная обработка мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	2

		5.4 Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов котлет и биточков, зраз с гарниром.	Виды работ Первичная обработка мяса. Приготовление котлетной массы, подготовка овощей и круп к приготовлению гарнира. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	2
		5.5 Приготовление котлетной массы, полуфабрикатов тефтелей, рулета мясного.	Виды работ Первичная обработка мяса. Приготовление котлетной массы и формование из нее полуфабрикатов. Подготовка жира. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	2
		5.6 Приготовление мяса отварного с гарниром, варка сосисок, сарделек.	Виды работ Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	2
		5.7 Приготовление плова, азу, гуляша.	Виды работ Первичная обработка мяса, риса, овощей, круп, макарон. Тепловая обработка мелкокусковых полуфабрикатов. Подготовка жира. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	2
		5.8 Приготовление блюд из субпродуктов. Печень по-строгоновски.	Виды работ Первичная обработка субпродуктов и мелкокусковых полуфабрикатов. Подготовка жира. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	2
		5.9 Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	Виды работ Первичная обработка субпродуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной	2

			готовности. Оформление и отпуск блюд.		
		Проверочная работа			
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			18	
	ПК.6.1- готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями ПК 6.2. готовить и оформлять салаты ПК6.3 готовить и оформлять простые и холодные закуски ПК.6.4 готовить и оформлять простые и холодные блюда.	Тема 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Салат из свежих овощей			
		6.1 Приготовление бутербродов открытых и закрытых, бутербродов с гастрономическими изделиями.	Виды работ Первичная обработка продуктов и нарезка простым и фигурным способом. Варка яиц, моркови, подготовка масляной смеси, зелени. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	6	
		6.2 Приготовление яйца под майонезом с гарниром, салата из свежих овощей.	Виды работ Первичная обработка овощей для салата (картофельного, мясного, столичного, рыбного). Тепловая обработка яиц. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3	
		6.3 Салат-коктейль с ветчиной и сыром, винегрет.	Виды работ Первичная обработка продуктов. Варка овощей для винегрета, подготовка квашенной капусты, заправка, нарезка ветчины и сыра для салата. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3	
6.4 Студень, паштет из печени, мясное ассорти.	Виды работ Первичная обработка продуктов. Варка мяса, субпродуктов, нарезка шпика, жарение печени, лука, моркови для паштета, охлаждение овощей и мяса, соединение с бульоном. Подготовка продуктов для мясного ассорти. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	6			
ПМ.07 Приготовление	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков			18	
		Тема 7 Приготовление сладких блюд и напитков			

сладких блюд и напитков	ПК.7.1 ПК.7.4Готовить и оформлять напитки и их подача.	7.1.Приготовление сладких блюд. Желе, муссы	Виды работ Первичная обработка продуктов. Подготовка желатина, яблок, ягод. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд, листиком мяты- желе.	6
		7.2 Приготовление горячих и холодных напитков	Виды работ Первичная подготовка продуктов. Тепловая обработка продуктов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	6
	Дифференцированный зачет		6	
Всего				102

#### 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

##### 4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- программа учебной практики;
- перечень учебно-производственных работ по данному виду практики;
- комплект документов для экзамена (квалификационного) (перечень контрольно-проверочных работ, задания, наряды, протокол);

##### 4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Учебная практика проводится в учебной лаборатории. Лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием, инструментами, инвентарем, обеспечены средствами коллективной и индивидуальной защиты для поддержания высокой работоспособности, сохранения здоровья работающих и окружающих.

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

###### 1. Основные источники:

Анфимова Н.А., «Кулинария», учебное пособие для среднего профессионального образования, М: Издательство «Академия», 2011г

###### 2. Нормативные документы:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» М: «Экономика», 1983г.

Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М: Издательский центр :«Академия», 2008г.

###### 3. Дополнительные источники:

Сопина Л.Н., Пособие для повара, М: Издательский центр «Академия», 2001г.

Антонова Р.П., «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», М: 2002г.

Татарская Л.Л., «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», М: Изд-Центр «Академия», 2005г.

Фатыхов Д.Ф., «Охрана труда в торговле, в общественном питании», М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

Коева В.А. «Лабораторно-практические занятия для поваров», Ростов н/Д: Феникс, 2001г.

Анфимова Н. А., Татарская Л. Л., Захарова Т. И. Кулинария – М.: «Экономика», 1978г.

Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Москва, ПрофОбрИздат 2001г.

Матюхина З. П. «Товароведение пищевых продуктов» Москва 2005г.

###### Дополнительные источники:

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

<http://gotovim-doma.ru/>

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

<http://www.povarenok.ru/recipes/>

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

[http://www.good-cook.ru/tort/tort\\_vse.shtml](http://www.good-cook.ru/tort/tort_vse.shtml)

#### 4.4. Требования к руководителям практики

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется руководителем практики от предприятия, которыми должны быть квалифицированные специалисты, работающие на предприятиях данного профиля.

#### 4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации (на предприятии), а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1.1-ПК.1.3 Приготовление блюд из овощей и грибов	Соответствие выбора оборудования и материалов виду кулинарных работ; рациональность организации рабочего места в соответствии с безопасностью работ; скорость приготовления блюд; соответствие конечного результата технологическим требованиям и нормам; соблюдение санитарных норм; органолептические показатели.	Наблюдение и оценка деятельности учащихся на производственной практике Экзамен (квалификационный)
ПК.2.1-ПК.2.5 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Соответствие выбора оборудования и материалов виду кулинарных работ; рациональность организации рабочего места в соответствии с безопасностью работ; скорость приготовления блюд; соответствие конечного результата технологическим требованиям и нормам; соблюдение санитарных норм; органолептические показатели.	Наблюдение и оценка деятельности учащихся на производственной практике Экзамен (квалификационный)
ПК.3.1 ПК.3.4 Приготовление супов и соусов	Соответствие выбора оборудования и материалов виду кулинарных работ; рациональность организации рабочего места в соответствии с безопасностью работ; скорость приготовления блюд; соответствие конечного результата технологическим требованиям и нормам; соблюдение санитарных норм; органолептические показатели.	Наблюдение и оценка деятельности учащихся на производственной практике Экзамен (квалификационный)
ПК.4.1 ПК.4.3 Приготовление блюд из рыбы	Соответствие выбора оборудования и материалов виду кулинарных работ; рациональность организации рабочего места в соответствии с безопасностью работ; скорость приготовления блюд; соответствие конечного результата технологическим требованиям и нормам; соблюдение санитарных норм; органолептические показатели.	Наблюдение и оценка деятельности учащихся на производственной практике Экзамен (квалификационный)

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Положительные отзывы по итогам учебной и производственной практик; участие в конкурсах профессионального мастерства, ученических олимпиадах, научно-практических конференциях и т. п.; положительная динамика учебных достижений	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ на производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	соответствие выбранных методов и способов решения профессиональных задач цели и способам ее достижения, определенных руководителем; рациональность и результативность организации самостоятельной работы; своевременность сдачи лабораторных работ и практических занятий; достижение цели, определенной руководителем	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ на производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Адекватность оценки рабочей ситуации; рациональность выбранных методов осуществления текущего и итогового контроля; обоснованность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях; достижение требуемых результатов работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ на производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Точность и скорость поиска информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ на производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Результативность использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ



		производственно й практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Результативность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ на производственно й практике
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Соблюдение санитарных правил и норм при подготовке и во время работы в цехах, согласно САНПИН	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ на производственно й практике

Министерство образования и науки Алтайского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение

«Тальменский технологический техникум»

Одобрено предметно-цикловой  
комиссией.  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Согласовано:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Утверждено приказом директора  
№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
по профессии 16675 Повар

Программу составила мастер производственного обучения  
Шешлянникова Т.В.

Программа производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 2 августа 2013 г. N 798

Организация-разработчик: КГБ ПОУ «ТТТ»

Разработчики:

Шешляникова Т.В.- мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер программ профессионального модуля

ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

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

ПМ 03 Приготовление супов и соусов

ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы

ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков

1.2. Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности:

выполнение работ по приготовлению блюд из овощей и грибов

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.
- выполнять фигурную нарезку овощей и фруктов (карвинг), составлять композиции и использовать отдельные выполненные элементы в оформлении блюд.

знать:

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

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.  
-технику выполнения фигурной нарезки овощей и фруктов, правила составления композиций и использования отдельных выполненных элементов в оформлении блюд

Вид профессиональной деятельности:

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

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: температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

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.

Вид профессиональной деятельности:

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

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:

температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  
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.

иметь практический опыт:  
приготовления основных супов и соусов.

уметь:  
проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  
технологические требования 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;  
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;

иметь практический опыт:  
Обработка 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 рыб;  
способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;  
правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;  
температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранение полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;  
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

иметь практический опыт:  
обработки сырья;  
приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

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

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

иметь практический опыт:  
подготовки гастрономических продуктов;  
приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

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

знать:  
классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;



правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;  
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;  
правила 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;

иметь практический опыт:  
приготовление сладких блюд;  
приготовление 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;  
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. Количество часов на производственную практику:

Всего 144 часа

в том числе :

ПП 01 – 18 часов,

ПП 02 - 18 часов,

ПП 03 - 18 часов

ПП 04 - 24 часов

ПП 05 – 24 часа,

ПП 06 – 24 часа,

ПП 07 -18 часов,

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов практики
ОК 1.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
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.

профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результата производственной практики
приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
	ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
	ПК 1.3	Выполнять фигурную нарезку овощей и фруктов, составлять композиции и использовать отдельные выполненные элементы в оформлении блюд.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
	ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых.
	ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
	ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
	ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
Приготовление супов и соусов	ПК3.1	Готовить бульоны и отвары.
	ПК 3.2	Готовить простые супы.
	ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

	ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
Приготовление блюд из рыбы	ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
	ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
	ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
	ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
	ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
	ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
	ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
	ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
	ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час.)	Сроки проведения
ПК.1.1-ПК.1.3	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	18	3 месяц
ПК.2.1-ПК.2.5	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	18	3 месяц
ПК.3.1- ПК.3.4	ПМ.03 Приготовление супов и соусов	18	3 месяц
ПК.4.1- ПК.4.3	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	24	3 месяц
ПК.5.1-ПК.5.4	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	24	3 месяц
ПК.6.1-ПК.6.4	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	24	3 месяц
ПК.7.1- ПК.7.4	ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	18	3 месяц

Структура и содержание производственной практики.

Наименование профессионального модуля	Осваиваемые компетенции	Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики.	Количество часов
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК.1.1-ПК.1.3	Раздел 1.		18
		Тема 1 . Приготовление блюд из овощей и грибов		
		1.1 Приготовление картофельного пюре, картофеля отварного.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
		1.2 Приготовление капусты тушеной с мясом (бигус). Тушеная свежая капуста.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
		1.3 Приготовление картофеля-фри. Лук-фри, петрушка- фри.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
		1.4 Приготовление рулета картофельного с грибами, картофельные котлеты, биточки.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
		1.5 Приготовление овощного рагу, баклажаны тушеные с помидорами.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
		1.6 Приготовление голубцов овощных,	Организация рабочего места. Первичная	

		перца фаршированного овощами, помидоры фаршированные овощами.	обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ПК.2.1-ПК.2.5	Раздел 2. Тема2.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		18
		2.1 Приготовление каши рисовой молочной, кукурузной.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Подбор к гарнирам основного блюда. Оформление и отпуск блюд	3
	2.2Приготовление каши гречневой рассыпчатой	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Подбор к гарнирам основного блюда. Оформление и отпуск блюд	3	
	2.3Приготовление фасоли отварной. Горохового пюре.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Подбор к гарнирам основного блюда. Оформление и отпуск блюд	3	
		2.4 Приготовление макарон отварных,	Организация рабочего места. Первичная	

		лапшевника.	обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Подбор к гарнирам основного блюда. Оформление и отпуск блюд	3
		2.5 Приготовление изделий из бездрожжевого теста: тесто для вареников, пельменей, блинчиков. Приготовление изделий с фаршами и начинками.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Подбор к гарнирам основного блюда. Оформление и отпуск блюд	3
		2.6 Приготовление дрожжевого теста. Булочка домашняя, дорожная, расстегай, ватрушки с сыром, творогом, повидлом, блины.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Подбор к гарнирам основного блюда. Оформление и отпуск блюд	3
ПМ.03 Приготовление супов и соусов	ПК.3.1 ПК.3.4	Раздел 3 Тема3. Приготовление супов и соусов		18
		3.1 Приготовление щей из свежей капусты, щи из квашеной капусты, борщ, борщ сибирский.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
		3.2 Приготовление солянки мясной, сборной.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	
		3.3 Приготовление супа рассольник	Организация рабочего места. Первичная	



		«Ленинградский», «Домашний».	обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
		3.4 Приготовление супа картофельного с крупой, макаронными изделиями, с фрикадельками.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
		3.5 Приготовление супа-лапши домашней. Приготовление суп-пюре из разных овощей.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
		3.6 Приготовление соуса белого основного. Приготовление соуса красного основного. И их производных.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	ПК.4.1 ПК.4.3	Раздел 4. Тема 4 Приготовление блюд из рыбы		24
		4.1 Приготовление рыбы запечённой порусски, под соусом.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	4
		4.2 Рыба жаренная в тесте, рыба фри.	Организация рабочего места. Первичная	

			обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	4
		4.3 Приготовление котлет, биточков, фрикаделек рыбных.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	4
		4.4 Приготовление тельного и кнельной массы.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	4
		4.5 Приготовление рыбы отварной целом виде, порционными кусками.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	4
		4.6 Приготовление рыбы жаренной основным способом.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	4
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК.5.1-ПК.5.4	Раздел 5. Тема 5.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		24
		5.1 Приготовление азу по-татарски, бефстроганов	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	4
		5.2 Приготовление гуляш, рагу, поджарки.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск	4

			блюды.	
		5.3 Приготовление лангет, бифштекс, антрекот.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	4
		5.4 Приготовление котлет, биточков, шницелей с гарниром.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	4
		5.5 Приготовление чахохбили	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	
		5.6 Приготовление тефтелей, зраз.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	4
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	ПК.6.1-ПК.6.4	Раздел 6. Тема 6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.		24
		6.1 Приготовление бутербродов открытых и закрытых, бутербродов с гастрономическими изделиями, канапе.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	4
		6.2 Приготовление яйца под майонезом с гарниром, салатов из свежих овощей( помидоры, огурцы, капуста).	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	4

		6.3 Приготовление салата-коктейля с ветчиной и сыром.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	4
		6.4 Приготовление студня мясного, паштета из печени.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	4
		6.5 Приготовление сладких салатов.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	4
		6.6 Приготовление винегретов овощных и сельди.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	4
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	ПК.7.1 ПК.7.4	Раздел 7. Тема 7 Приготовление сладких блюд и напитков	.	18
		7.1. Приготовление компота из сухофруктов, свежих ягод, фруктов.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
		7.2 Приготовление киселя густого со взбитыми сливками, жидкого киселя.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
		7.3 Приготовление кофе-гляссе. Приготовление кофе с молоком.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3

		7.4 Приготовление какао, кофейного напитка.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
		7.5 Приготовление чая, черного, зеленого, с лимоном, с сахаром, с молоком.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
		7.6 Приготовление желе из яблок . Приготовление желе из яблок и ягод, простого, многослойного, мозаичного.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.	3
Всего				144

#### **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:  
программа производственной практики;  
перечень учебно-производственных работ по данному виду практики;  
договор с предприятием о прохождении производственной практики;  
комплект документов для экзамена (квалификационного) (перечень контрольно-проверочных работ, задания, наряды, протокол);  
задание для прохождения производственной практики;  
методические указания для выполнения отчета по производственной практике;  
аттестационные листы по производственной практике на каждого студента.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики  
Производственная практика проводится на предприятиях. Предприятия должны быть оснащены современным оборудованием, инструментами, инвентарем, обеспечены средствами коллективной и индивидуальной защиты для поддержания высокой работоспособности, сохранения здоровья работающих и окружающих.

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

1. Основные источники:

Анфимова Н.А., «Кулинария», учебное пособие для среднего профессионального образования, М: Издательство «Академия», 2011г.

2. Нормативные документы:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» М: «Экономика», 1983г.

Харченко Н.Э., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий , М: Издательский центр :«Академия», 2008г.

3. Дополнительные источники:

Сопина Л.Н., Пособие для повара, М: Издательский центр «Академия», 2001г.

Антонова Р.П., «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», М: 2002г.

Татарская Л.Л., «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», М: Изд-Центр «Академия», 2005г.

Фатыхов Д.Ф., «Охрана труда в торговле, в общественном питании», М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

Коева В.А. «Лабораторно-практические занятия для поваров», Ростов н/Д: Феникс, 2001г.

Анфимова Н. А., Татарская Л. Л., Захарова Т. И. Кулинария – М.: «Экономика», 1978г.

Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Москва, ПрофОбрИздат 2001г.

Матюхина З. П. «Товароведение пищевых продуктов» Москва 2005г.

Дополнительные источники:

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

<http://gotovim-doma.ru/>

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

<http://www.povarenok.ru/recipes/>

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

[http://www.good-cook.r/tort/tort\\_vse.shtml](http://www.good-cook.r/tort/tort_vse.shtml)

4.4. Требования к руководителям практики

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе.

Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется руководителем практики от предприятия, которыми должны быть квалифицированные специалисты, работающие на предприятиях данного профиля.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности  
 В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации (на предприятии), а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1.1-ПК.1.3 Приготовление блюд из овощей и грибов	Соответствие выбора оборудования и материалов виду кулинарных работ; рациональность организации рабочего места в соответствии с безопасностью работ; скорость приготовления блюд; соответствие конечного результата технологическим требованиям и нормам; соблюдение санитарных норм; органолептические показатели.	Наблюдение и оценка деятельности учащихся на производственной практике Экзамен (квалификационный)
ПК.2.1-ПК.2.5 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Соответствие выбора оборудования и материалов виду кулинарных работ; рациональность организации рабочего места в соответствии с безопасностью работ; скорость приготовления блюд; соответствие конечного результата технологическим требованиям и нормам; соблюдение санитарных норм; органолептические показатели.	Наблюдение и оценка деятельности учащихся на производственной практике Экзамен (квалификационный)
ПК.3.1 ПК.3.4 Приготовление супов и соусов	Соответствие выбора оборудования и материалов виду кулинарных работ; рациональность организации рабочего места в соответствии с безопасностью работ; скорость приготовления блюд; соответствие конечного результата технологическим требованиям и нормам; соблюдение санитарных норм; органолептические показатели.	Наблюдение и оценка деятельности учащихся на производственной практике Экзамен (квалификационный)
ПК.4.1 ПК.4.3 Приготовление блюд из рыбы	Соответствие выбора оборудования и материалов виду кулинарных работ; рациональность организации рабочего места в соответствии с безопасностью работ; скорость приготовления блюд; соответствие конечного результата технологическим требованиям и нормам;соблюдение санитарных норм;органолептические показатели.	Наблюдение и оценка деятельности учащихся на производственной практике Экзамен (квалификационный)

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Положительные отзывы по итогам учебной и производственной практик; участие в конкурсах профессионального мастерства, ученических олимпиадах, научно-практических конференциях и т. п.; положительная динамика учебных достижений	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ на производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	соответствие выбранных методов и способов решения профессиональных задач цели и способам ее достижения, определенных руководителем; рациональность и результативность организации самостоятельной работы; своевременность сдачи лабораторных работ и практических занятий; достижение цели, определенной руководителем	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ на производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Адекватность оценки рабочей ситуации; рациональность выбранных методов осуществления текущего и итогового контроля; обоснованность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях; достижение требуемых результатов работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ на производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Точность и скорость поиска информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ на производственной



		практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Результативность использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ производственной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Результативность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ на производственной практике
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Соблюдение санитарных правил и норм при подготовке и во время работы в цехах, согласно САНПИН	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ на производственной практике

По результатам производственной практики обучающиеся оформляют отчет.

Отчет по производственной практике включает:

задание на производственную практику;

дневник производственной практики;

аттестационный лист;

производственная характеристика;

отзыв студента о прохождении производственной практики.