**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГоСУДАРСТВЕННОе Бюджетное профессиональное образовательное УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«озинский лицей строительных технологий и сервиса»**

**Утверждаю**

**Директор ГБПОУ СО «ОЛСТиС»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Монин В.В.**

**«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г**

**Приказ № 62 от 01.09.2015 г**

**Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии**

**среднего профессионального образования**

**19.01.17 Повар, кондитер**

Озинки, 2015 г

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Саратовской области

«ОЛСТиС» составлена на основе ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 798 от 02.08. 2013г.

Составители :

Черных Э.А. - заместитель директора по УПР ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

ученая степень, звание, должность, место работы, Ф.И.О.

Почтарь Т.М. - преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

ученая степень, звание, должность, место работы, Ф.И.О.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ученая степень, звание, должность, место работы, Ф.И.О.

Рассмотрена на заседании Методической комиссии специальных дисциплин протокол № 1 от 27 августа 2015 года.

Рекомендована методическим Советом лицея к использованию в учебном процессе по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

протокол № 1 от 27 августа 2015 года.

Утверждена Советом лицея протокол № 5 от 28 августа 2015 года.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих

1.2. Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

2.3. Специальные требования

**3.3. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла**

3.3.1. Программа ОДБ 01 Русский язык

3.3.2. Программа ОДБ 02 Литература

3.3.3. Программа ОДБ 03 Иностранный язык

3.3.4. Программа ОДБ 04 История

3.3.5. Программа ОДБ. 05 Обществознание

3.3.5. Программа ОДБ 09 Математика

3.3.6. Программа ОДБ 10 Информатика и ИКТ

3.3.7. Программа ОДБ 12 Физическая культура

3.3.8 Программа ОДБ 13 ОБЖ

**3.4. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла**

3.4.1. Программа ОДП 14 Физика

3.4.2. Программа ОДП 15 Химия

3.4.3. Программа ОДП 17 Биология

1. **3.5.Программы общепрофессиональных дисциплин**
2. 3.5.1. Рабочая программа ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (Приложение 1 )
3. 3.5.2. Рабочая программа ОП.02.Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров (Приложение 2 )
4. 3.5.3. Рабочая программа ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места (Приложение 3 )
5. 3.5.4. Рабочая программа ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности (Приложение 4 )
6. 3.5.5. Рабочая программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности (Приложение 5 )
7. 3.5.6. Рабочая программа ОП.07.В Охрана труда (Приложение 6 )
8. **3.6.Программы профессиональных модулей** 
   1. 3.6.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов (Приложение 7 )
   2. 3.6.2 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и теста. (Приложение 8 )
   3. 3.6.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03. Приготовление супов и соусов. (Приложение 9 )
   4. 3.6.4 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы. (Приложение 10 )
   5. 3.6.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. (Приложение 11 )
9. 3.6.6. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. (Приложение 12 )
10. 3.6.7. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков. (Приложение 13 )
11. 3.6.8. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий . (Приложение 14)
    * 1. Рабочая программа ФК.00 Физическая культура
12. 3.7 Рабочая программа производственной практики (Приложение 15 )
13. 3.8. Рабочая программа учебной практики (Приложение 16 )

4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

5. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.

Приложения: Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

**1. Общие положения**

**1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**

Программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

- комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии  **19.01.17 Повар, кондитер**

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

– федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»;

– федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования;

– нормативно-методические документы Минобрнауки России:

1. О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением в стране обязательности общего образования. Федеральный закон РФ от 21.07.2007 г. № 194-ФЗ.
2. Об обязательном общем образовании. Письмо Минобрнауки России от 21.08.2007 г. № 03-1810.

Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования. Приказ Минобрнауки России от 05.03.2004 г. № 1089.

Федеральный Базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской федерации, реализующих программы общего образования. Приказ Минобразования России от 09.03.2004 г. № 1312.

1. Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений российской федерации, реализующих программы общего образования. Письмо Минобрнауки РФ от 29.05.2007 г. № 03-1180.
2. О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования». Приказ Минобрнауки России от 20.08.2008 № 241.
3. О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования». Приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 № 889**.**
4. О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утверждённый приказом Министерства образования Российской Федерации от 05.03.2004 г. № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования». Приказ Минобрнауки России от 03.06.2008 г. № 164.
5. О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 05.03.2004 г. № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования». Приказ Минобрнауки России от 31.08.2009 № 320.
6. О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 05.03.2004 г. № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования». Приказ Минобрнауки России от 19.10.2009 г. № 427.
7. Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах (Приказ Минобороны РФ и Минобрнауки РФ от 24.02.2010 № 96/134).

12. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года № 798)

**1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 2г.10 мес.

**2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО «Повар, кондитер»**

**2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

**2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

2.2.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

2.2.3. Приготовление супов и соусов.

2.2.4. Приготовление блюд из рыбы.

2.2.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

2.2.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

2.2.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

2.2.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование |
| **ВПД** | **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 | ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. |
| **ВПД** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.** |
| ПК 2.1 | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК 2.2 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. |
| ПК2.3. | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. |
| ПК 2.4 | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |
| ПК2.5. | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. |
| **ВПД** | **Приготовление супов и соусов.** |
| ПК3.1. | Готовить бульоны и отвары. |
| ПК 3.2 | Готовить простые супы. |
| ПК3.3. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. |
| ПК 3.4 | Готовить простые холодные и горячие соусы. |
| **ВПД** | **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. |
| ПК4.3 | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| **ВПД** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.** |
| ПК5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| ПК5.2. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |
| ПК5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |
| **ВПД** | **Приготовление холодных блюд и закусок.** |
| ПК6.1 | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. |
| ПК6.2 | Готовить и оформлять салаты. |
| ПК6.3 | Готовить и оформлять простые холодные закуски. |
| ПК6.4 | Готовить и оформлять простые холодные блюда. |
| **ВПД** | **Приготовление сладких блюд и напитков** |
| ПК7.1 | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| ПК 7.2 | Готовить простые горячие напитки. |
| ПК 7.2 | Готовить и оформлять простые холодные напитки. |
| **ВПД** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** |
| ПК8.1. | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| ПК 8.2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК8.3. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 8.4 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 8.5 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК 8.6 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |

**Общие компетенции выпускника**

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

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Приложение 1

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области**

**«Озинский лицей строительных технологий и сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевам производстве.**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии  **19.01.17 Повар кондитер**

естественнонаучного профиля

на базе основного общего образования

Озинки, 2015г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.0.17 Повар, кондитер, утвержденного министерством образования и науки РФ (Приказ N 798. от 2 августа 2013 г)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Озинский лицей строительных технологий и сервиса».

Составитель: Максакова Светлана Юрьевна - преподаватель ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рассмотрена на заседании методической комиссии специальных дисциплин протокол №1 от 27 августа 2015 года.

Одобрено методическим советом лицея ГБПОУ СО «ОЛСТиС» протокол №1 от 27 августа 2015г.

Утверждена Советом лицея протокол №5 от 28 августа 2015 года.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| **СТРУКТУРА и содержание рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| **условия реализации рабочей ПРОГРАММЫ учебной дисциплины** |  |
| **Контроль и оценка результатов Освоения рабочей ПРОГРАММЫ учебной дисциплины** |  |

**1.паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с Федеральным образовательным стандартом СПО по профессии **19.01.17**  **Повар, кондитер,**  входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология»

**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:**

Рабочая программа учебной дисциплины, может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, (в программах повышения квалификации и переподготовки), стажировке и профессиональной подготовке по профессии рабочих

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, направлена на формирование профессиональных и общих компетенций

**Освоение общих компетенций (ОК):**

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

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видами деятельности:

**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 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.

**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.

**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

**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.

**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.

**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.

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

**ПК 8.2.** Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;

лабораторно – практические задания – 35 часов

самостоятельной работы обучающегося - 25 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| *Вид учебной работы* | *Объём часов* |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 75 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 50 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 35 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 25 |
| в том числе: |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы; подготовка к практическим работам и из защита; выполнение исследовательской деятельности – индивидуальное проектной задание (использую интернет-ресурсы) |
| Итоговая аттестация в форме – дифференцированного зачета | 1 |

# **2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины 1**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | | | | | | | **3** | **4** |
| **Раздел 1.Основы микробиологии** |  | | | | | | | | |  |  |
| Введение | 1 | | | | | | | Основные понятия: микробиология, гигиена, санитария. Предмет, цели и задачи курса. | | **1** | 1 |
| **Тема 1.1.** Морфология микроорганизмов | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | |  |  |
| 1 | | | | | | Классификация микробов. Распространение микробов в природе, их роль в природе и жизни человека.  Воздействие микробов на пищевые продукты. | | | 1 | 1 |
| **Лабораторные работы**  **Лабораторная работа**  Знакомство с оборудованием лаборатории.  **Лабораторная работа**  Микроскоп, его устройство, правила работы с ним.  **Лабораторная работа**  Техника микроскопирования.  **Лабораторная работа**  Приготовление фиксированных окрашенных препаратов. | | | | | | | | | 2  2  2  2 |  |
|  | | | | | | | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  1.Реферативная работа на тему: «Распространение микробов в природе (микрофлора почвы, воды, воздуха)»  2.Презентация на тему: «Микрофлора основных пищевых продуктов»  3.Творческая работа на тему: «Роль микробов в природе и жизни человека»  4.Заполнение таблицы: «Виды порчи основных пищевых продуктов» | | | | | | | | | 7 |
| **Тема 1.2.** Физиология микробов, факторы среды, влияющие на них | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | |  |  |
| 1.  2. | | | | | Физиология микробов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микробов.  Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном виде. | | | | 1  1 | 2 |
| **Практическая работа**  Микробиология основных пищевых продуктов.  Способы приготовления препаратов для микрокопирования  Изучение морфологии бактерии , дрожжей, микроскопических грибов**.**  Микробиологическое исследование молока | | | | | | | | | **2**  **2**    **2** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  1.Реферат на тему: «Температурный фактор обработки пищевых продуктов как способ их сохранности»  2.Реферат на тему: «Антибиотики, антисептики, фитонциды, их практическое применение»  3.Презентация на тему: «Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве и пути их устранения» | | | | | | | | | 6 |
| **Тема 1.3.** Пищевые заболевания, их профилактика | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | **2** |  |
| 1 | | | | Понятие о патогенных микробах. Пищевые инфекции. Понятие об инфекции, пути проникновения микробов в организм человека. Бациллоносительство. | | | | | 1 | 1 |
| 2 | | | | Пищевые отравления. Характеристика микробных пищевых отравлений: токсикоинфекций, интоксикаций, микотоксикозов. | | | | | 1 | 2 |
| **Практические занятия**  Пищевые инфекционные заболевания.  Пищевые инфекционные заболевания .меры предупреждения  Пищевые отравления бактериального происхождения.  Пищевые отравления не микробного происхождения. | | | | | | | | | **1**  **1**  **2**  **2** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  1.Составление опорного конспекта по теме: «Гельминты и гельминтозы, их профилактика»  2.Составление схемы: «Этапы расследования пищевых отравлений»  3.Реферат на тему: «Профилактика немикробных пищевых отравлений» | | | | | | | | | 3 |
| **Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания** |  | | | | | | | | |  |  |
| **Тема 2.1.** Личная гигиена работников общественного питания | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | |  |  |
| 1.  2. | Личная гигиена, производственная гигиена, гигиена труда. Значение личной гигиены работников предприятий питания. Санитарная одежда, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду повара, кондитера.  Медицинский контроль работников предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Сроки проведения медицинского обследования. Перечень болезней, препятствующих работе в общественном питании. | | | | | | | | 1  1 | 3 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  1.Реферат на тему: «Гигиена труда повара, кондитера»  2.Реферат на тему: «Производственный травматизм и меры его предупреждения» | | | | | | | | | **6** |  |
| **Тема 2.2.** Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | |  |  |
| 1 | | | Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания, оборудованию, инвентарю, посуде, таре и их содержанию.  Значение санитарии и гигиены в работе предприятий общественного питания.  Санитарно – гигиенические требования к складским помещениям. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Требования к уборке помещений. | | | | | | 1  1 | 2 |
| 2 | | | Моющие и дезинфицирующие средства.  Понятие: дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Способы и методы дезинфекции. Применение и хранение растворов моющих средств. | | | | | | 1 | 3 |
| 3 | | | Санитарные требования к приемке пищевых продуктов. Соблюдение температурного режима. | | | | | | 1 |
| **Практические занятия**  Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.  Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств    Личная гигиена работников предприятий общественного питания.  Санитарные нормы гигиены предприятий общественного питания | | | | | | | | | **2**  **2**  **2**  **2** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  1.Исследовательская работа на тему: «Соблюдение гигиенических принципов планировки помещений»  2.Реферат на тему: «Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам» | | | | | | | | | 4 |  |
| **Тема 2.3.** Санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам, их кулинарной обработке и реализации | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | |  |  |
| 1 | | Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов  Правила перевозки продуктов. | | | | | | | 1 | 2 |
| 2 | | Санитарные и гигиенические требования к механической кулинарной обработке сырья. | | | | | | | 1  **1** | 2 |
| 3 | | Санитарные требования к тепловой обработке продуктов: способы, режим, правила. | | | | | | |
|  | | **Лабораторные работы**  Санитарные требования к оборудованию, инвентарю.  Санитарные требования посуде, таре.  Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.  Санитарные требования к хранению готовой продукции**.** | | | | | | | 6 |  |
|  | | Дифференцированный зачет | | | | | | | 1  75 |
|  | | Всего | | | | | | |
|  |  | | | | | | | |

# **3. Условия реализации учебной дисциплины**

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

Учебная дисциплина реализуется в учебном кабинете: «Технология кулинарного и кондитерского производства».

**Оборудование учебного кабинета:**

**-** посадочные рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебники и учебные пособия по предмету;

**Технические средства обучения:**

- Персональный компьютер – 1;

- мультимедийный экран - 1;

- телевизор HIK SAMSUNG - 1;

- DVD плеер ACCER PD – 25 - 1;

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: уч-к для нач. проф. образ. – М: Изд. центр «Академия», 2013.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образ. М: Изд. центр «Академия», 2012.

1. Микробиология: [http://www.krugosvet.ru/enc/nauka\_i\_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.htm](http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html)

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:**  соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; | - тестовый контроль;  - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ. |
| производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; | - письменная проверка;  - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; |
| готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; | - тестовый контроль; |
| выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. | - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ. |
| **Знания:**  основные группы микроорганизмов; | - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;  - защита рефератов по теме «Виды микроорганизмов пищевых подуктов» |
| основные пищевые инфекции и пищевые отравления; | - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; |
| возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; | - тестовый контроль  - защита компьютерной презентации. |
| санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; | - тестовый контроль  - отчет по анализу своей производственной работы в учебных мастерских |
| правила личной гигиены работников пищевых производств; | - тестовый контроль |
| классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; | -проверка в виде электронного тестирования |
| правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. | - тестовый контроль |
| Итоговой контроль: | Дифференцированный зачет. |

Приложение 2

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области**

**«Озинский лицей строительных технологий и сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии  **19.01.17 Повар кондитер**

естественнонаучного профиля

на базе основного общего образования

Озинки, 2015г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.0.17 Повар, кондитер, утвержденного министерством образования и науки РФ (Приказ N 798 от 2 августа 2013 г)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Озинский лицей строительных технологий и сервиса».

Составитель: Почтарь Татьяна Михайловна мастер п\о ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рассмотрена на заседании методической комиссии специальных дисциплин протокол №1 от 27 августа 2015 года.

Одобрено методическим советом лицея ГБПОУ СО «ОЛСТиС» протокол №1 от 27 августа 2015г.

Утверждена Советом лицея протокол №5 от 28 августа 2015 года.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование раздела | Стр. |
| 1. | Паспорт рабочей программы учебной дисциплины | 4 |
| 2. | Структура и содержание учебной дисциплины | 6 |
| 3. | Условия реализации учебной дисциплины | 10 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 11 |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «**Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»,** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с Федеральным образовательным стандартом СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология.

Рабочая программа учебной дисциплины, может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, (в программах повышения квалификации и переподготовки), стажировке и профессиональной подготовке по профессии рабочих

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, направлена на формирование профессиональных и общих компетенци

**Освоение общих компетенций (ОК):**

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

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видами деятельности:

**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 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.

**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.

**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

**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.

**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.

**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.

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

**ПК 8.2.** Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

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

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

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

- роль пищи для организма человека;

- основные процессы обмена веществ в организме;

- суточный расход энергии;

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

- понятие рациона питания;

- суточная норма потребности человека в питательных веществах;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

- методику составления рационов питания;

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных

видов

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

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;

- самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| *Вид учебной работы* | *Объём часов* |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 75 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 50 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 35 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 25 |
| в том числе: |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы; подготовка к практическим работам и из защита; выполнение исследовательской деятельности – индивидуальное проектной задание (использую интернет-ресурсы) |
| Итоговая аттестация в форме – дифференцированного зачета | 1 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел 1.**  **Физиология питания** |  | |  |  |
| **Тема 1.1 Основы физиологии питания** | **Содержание учебного материала** | | *1* | 2 |
| 1 | Обмен веществ в организме и пищеварение. Рациональное питание. |
| 3 | Пищевая ценность продуктов. |
| **Практические занятия** | | 2  2 |  |
| Расчет энергетической ценности блюд | |
| Составление рациона питания | |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Систематическая проработка конспектов знаний, учебной литературы  (по вопросам к главам учебных пособий, составленными преподавателем). Создание презентаций по изучаемым темам.  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Рациональное питание  Расход энергии человека при различных физических нагрузках  Сбалансированное питание | | 3 |
| **Раздел 2.**  **Основы товароведения продовольственных товаров** |  | |  |
| **Тема 2.1**  **Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки.** | **Содержание учебного материала** | |  |
| 1 | Овощи, плоды свежие. Сушеные овощи и плоды. Консервы овощные и плодово -ягодные Грибы | 1 | 2 |
| **Практические занятия** | | 2  2 |  |
| Определение качества овощей (натуральные образцы) | |
| Определение качества ягод и плодов (натуральные образцы) | |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа с учебной литературой, методическими рекомендациями составленными преподавателем, использование ресурсов интернета. Создание рефератов, презентаций, кроссвордов.  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  **Химический состав** и пищевая ценность капусты;  Квашение овощей;  Презентация «Химический состав и пищевая ценность ягод;  Сублимационная сушка | | 3 |
| **Тема 2.2**  **Рыба и рыбные товары** | **Содержание учебного материала** | | **1** |
| 1 | Химический состав, пищевая ценность, рыб. | 2 |
| 2 | Рыба живая, охлажденная, замороженная |  |
| 3 | Рыба соленая, копченная, вяленая, сушенная, пищевая ценность.Рыбные консервы. |
|  | **Практические занятия**  Оценка качества рыбных консервов (натуральные образцы)  **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа с учебной литературой, методическими рекомендациями составленными преподавателем, использование ресурсов интернета. Создание рефератов, презентаций, кроссвордов.  **тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Презентация «Разделка осетровых пород рыб»  Ассортимент рыбных консервов | 2  3 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема 2.3**  **Мясо и мясные товары** | **Содержание учебного материала** | | | **1** |  | |
| 1 | Мясо. Ассортимент: говядина, свинины, баранина, мясо птицы; химический состав, пищевая ценность. Требования к качеству. Условия транспортировки и хранения. | | 2 | |
| 2 | Мясопродукты. Классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение. | | **1** |
| **Практические занятия** | | | 4 |  | |
| Оценка качества колбасных изделий (натуральные образцы) | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа с учебной литературой, методическими рекомендациями составленными преподавателем, использование ресурсов интернета. Создание рефератов, презентаций, кроссвордов.  **тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Мясные субпродукты  Желатиновая продукция | | | 3 |
| **Тема 2.4**  **Молоко и молочные товары** | Содержание учебного материала | | | 1 |
| 1 | Классификация молока и молочных продуктов. Химический состав, пищевая ценность | | 2 | |
| 2 | Кисломолочные продукты, сметана, творог. химический состав, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка маркировка и хранение. | | 1 |
|  | **Практические занятия** | | | 2  2 |  | |
| Органолептическая оценка качества молока (натуральные образцы) | | |
| Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов (натуральные образцы) | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа с учебной литературой, методическими рекомендациями составленными преподавателем, использование ресурсов интернета. Создание рефератов, презентаций, кроссвордов.  **тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Химический состав и пищевая ценность молока  Производство кисломолочных продуктов | | | 3 |
| **Тема 2.5**  **Пищевые жиры, яичные товары.** | **Содержание учебного материала** | | | 1 |
| 1 | Масло коровье. | | 2 | |
| 2 | Растительные масла. | | 1 |
| **Практические занятия** | | | 4 |  | |
| Органолептическая оценка качества растительного масла (натуральные образцы) | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа с учебной литературой, методическими рекомендациями составленными преподавателем, использование ресурсов интернета. Создание рефератов, презентаций, кроссвордов.  **тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Маргарин  Оливковое масло  Спреды | | |  |
| **Тема 2.6**  **Продукты переработки зерна** | **Содержание учебного материала** | | | 1 |
| 1 | Крупы. Мука. Производство.Ассортимент. | | 2 | |
|  | Хлебобулочные изделия . Макаронные изделия | | 1 |
|  |  | |
| **Практические занятия** | | | 2  2 |  | |
| Органолептическая оценка качества хлеба (натуральные образцы) | | |
| Органолептическая оценка качества макаронных изделий и их видов (натуральные образцы) | | |
| Органолептическая оценка качества крупы (натуральные образцы) | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа с учебной литературой, методическими рекомендациями составленными преподавателем, использование ресурсов интернета. Создание рефератов, презентаций, кроссвордов.  **тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Хлебцы  Дрожжи  Бараночные изделия | | |  |
| **Тема 2.7**    **Крахмал, сахар**  **Тема 2.8 Вкусовые товары.** | **Содержание учебного материала** | | | 1  1 |
| 1 | Крахмал. Сахар.Крахмалопродукты. Заменитель сахара. | | 2 | |
| 2 | Мед. Кондитерские изделия | |
| **Практические занятия** | | | 4 |  | |
| Определение качества мучных кондитерских изделий | | |
|  | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа с учебной литературой, методическими рекомендациями составленными преподавателем, использование ресурсов интернета. Создание рефератов, презентаций, кроссвордов.  **тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Халва и восточные сладости  Витаминизированные изделия  Лечебные кондитерские изделия  Шоколад  Пищевые красители и ароматизаторы | | | 3 |
| **Содержание учебного материала** | | |  |
| 1 | | Чай.Кофе. Чайные и кофейные напитки. | 1  1 |
| 2 | | Пряности и приправы. Поваренная соль и пищевые кислоты |
|  | | **Практические занятия**  Определение качества вкусовых товаров | 4 |
|  | | **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа с учебной литературой, методическими рекомендациями составленными преподавателем, использование ресурсов интернета. Создание рефератов, презентаций, кроссвордов. | 3 |
|  | | **Дифференцированный зачет** |  |
|  | | **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа с учебной литературой, методическими рекомендациями составленными преподавателем, использование ресурсов интернета. Создание рефератов, презентаций, кроссвордов.  **Дифференцированный зачет** | 1 |
|  | | **Всего** | 75 |
|  | | | | | |

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

Учебная дисциплина реализуется в учебном кабинете: «Технология кулинарного и кондитерского производства».

**Оборудование учебного кабинета:**

**-** посадочные рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебники и учебные пособия по предмету;

**Технические средства обучения:**

- Персональный компьютер – 1;

- мультимедийный экран - 1;

- телевизор HIK SAMSUNG - 1;

- DVD плеер ACCER PD – 25 - 1;

**3.2. Информационное обеспечение обучения:**

Перечень используемых и рекомендуемых для самостоятельной работы учащихся учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной технической литературы:

**Основные источники:**

1.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образ. М: Изд. центр «Академия», 2012.

2..Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образ. : Учебное пособие для среднего проф. образ. – М.: ПрофОбрИздат, 2001.

**Дополнительная литература:**

1. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. для нач.проф. образования / А.М.Новикова, Т.С. Голубкина. – М:ИРПО; Издательский центр «Академия» 2000г

**4. ОБЩИЙ КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, освоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - рассчитывать энергетическую ценность блюд; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - составлять рационы питания. | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| **Знания:** |  |
| - роль пищи для организма человека; | устный опрос, тестирование  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - основные процессы обмена веществ в организме; | устный опрос, тестирование  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - суточный расход энергии; | устный опрос, тестирование  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; | устный опрос, тестирование  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; | устный опрос, тестирование  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - понятие рациона питания; | тестовые задания, |
| - суточная норма потребности человека в питательных веществах; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - нормы и принципы рационального сбалансированного питания; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - методика составления рационов питания; | Проверка выполнения индивидуальных заданий |
| - ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - общие требования к качеству сырья и продуктов; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных  видов продовольственных товаров. | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |

Приложение 3

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области**

**«Озинский лицей строительных технологий и сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Техническое оснащение и организация рабочего места».**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии  **19.01.17 Повар кондитер**

естественнонаучного профиля

на базе основного общего образования

с получением среднего общего образования

Озинки, 2015г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного министерством образования и науки Российской Федерации (Приказ № 798 от 02.08.2013 г.)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Озинский лицей строительных технологий и сервиса».

Составитель: Максакова Светлана Юрьевна - преподаватель ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рассмотрена на заседании методической комиссии специальных дисциплин протокол №1 от 27 августа 2015 года.

Одобрено методическим советом лицея ГБПОУ СО «ОЛСТиС» протокол №1 от 27 августа 2015г.

Утверждена Советом лицея протокол №5 от 28 августа 2015 года.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование раздела** | **Стр.** |
| 1. | Паспорт рабочей программы учебной дисциплины |  |
| 2. | Структура и содержание учебной дисциплины |  |
| 3. | Условия реализации учебной дисциплины |  |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины |  |

**1.паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места **»,** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с Федеральным образовательным стандартом СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология.

Рабочая программа учебной дисциплины, может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, (в программах повышения квалификации и переподготовки), стажировке и профессиональной подготовке по профессии рабочих

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

**Освоение общих компетенций (ОК):**

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

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видами деятельности:

**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 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.

**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.

**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

**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.

**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.

**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.

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

**ПК 8.2.** Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

**ПК 8.6.** Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожны

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

* организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых 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;
* -работать с оборудованием, посудой и инвентарём для баров;
* -работать с оборудованием, посудой и инвентарём для производства пиццы;
* -принимать заказ от потребителя;
* -обслуживать потребителей

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

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

- оборудование баров;

- посуду, инвентарь, барные аксессуары;

- оборудование и инвентарь для производства пиццы;

- правила приёма заказа;

- правила обслуживания потребителей

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы**

**учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Объем учебной дисциплины и вида учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 54 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 36 |
| В том числе: |  |
| лабораторные работы | **16** |
| практические занятия | 8 |
| контрольные работы | 2 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 18 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного 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, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)* | | | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | | | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания.** |  | | | | |  |  |
| **Тема 1.1. Характеристика предприятия общественного питания.** | **Содержание** | | | | | **1** | **2** |
| 1 | | | | Особенности деятельности предприятий общественного питания. |
| 2. | | | | Классификация, типы предприятий общественного питания. |
| **Cамостоятельная работа.**  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы.**  Отличие произведственно-торговой деятельности предприятий общественного питания от работы предприятий пищевой промышленности и предприятий розничной торговли.  Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговым признакам.  Основные типы предприятий общественного питания.  Состав и планировка предприятий общественного питания. | | | | | **3** |  |
| **Тема 1. 2. Организация кулинарного и кондитерского производства.** | **Содержание** | | | | | **5** | **2** |
| 1 | | | | Производственные помещения. Организация рабочих мест. Организация работы овощного цеха: назначение, его характеристика, схема процесса обработки овощей. Инвентарь, инструменты и оборудования овощного цеха. |
| 2. | | | | Организация работы мясного и рыбного цеха: назначение, его характеристика. Схема процессов обработки мяса и рыбы. Инвентарь, инструменты, оборудования рыбного и мясного цеха. |
| 3. | | | | Организация работы горячего цеха. Общие требования к организации горячего цеха: супового и соусного отделения. Оборудование, посуда, инвентарь, инструменты, применяемые в горячем цехе. |
| Организация работы холодного цеха: назначение, его характеристика. Оборудование цеха, его расстановка. Инвентарь, инструменты, посуда, применяемые в холодном цехе. Организация работы хлеборезки. |
| 4 | | | | Организация работы раздаточной: назначение, организация рабочих мест, их инвентарь и инструменты. Организация работы моечной столовой и кухонной посуды. |
| 5 | | | | Организация работы кондитерского цеха: назначение, его характеристика, особенности организации. Размещение оборудования цеха с учетом поточности технологического процесса. Посуда, инвентарь и инструменты кондитерского цеха. |
|  | | | | Контроль за качеством выпускаемой продукции. Бракеражные комиссии. |
| **Лабораторные работы** | | | | | **8**  **2** |  |
| 1. | Ознакомление с организацией рабочего места повара и кондитера в овощном, мясном, рыбном, горячем, холодном и кондитерском цехах, моечной кухонной посуды и раздаточной на предприятиях общественного питания. | | | |
| 2. | Составление схем: горячего, холодного, овощного, мясорыбного и кондитерского цеха. | | | |
| 3. | Составление схем организации производства полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и птицы. | | | |
| **Практические занятия** | | | | |
| 1. | Выполнение операций по взвешиванию продуктов на весах. | | | |
| **Самостоятельная работа.**  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы.**  Организация рабочего места.  Поступление сырья в цех.  Схемы организации производства полуфабрикатов из овощей, рыбы, птицы и мяса.  Отходы цехов и их использование.  Безопасность в цехах.  Формы и методы контроля качества. | | | | | **6** |  |
| **Тема 1.3 Учет сырья и готовых изделий на производстве.** | **Содержание** | | | | | **1** | **2** |
| 1. | | | Технологическая документация, планирование производства. | |
| **Лабораторные работы** | | | | | **2**  **3** |  |
| 1. | Составление плана – меню производства; меню на каждый день. | | | |
| 2. | Расчет потребного количества продуктов, необходимых на текущий день. Расчет расхода соли и специй. | | | |
| **Практические занятия** | | | | |
| 1. | | Оформление отпуска сырья и товаров из кладовой на производство и в кондитерский цех. Оформление отпуска готовой продукции с производства и с кондитерского цеха. | | |
| 2 | | Оформление отпуска сырья и товаров из кладовой на производство и в кулинарный цех. Оформление отпуска готовой продукции с производства и с кулинарного цеха. | | | ***3*** |  |
| **Контрольная работа по теме: «Организация производства».** | | | | | **1** |  |
| **Самостоятельная работа.**  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы.**  Планирование работы производства.  Порядок и документальное оформление отпуска продуктов из кладовой на производство и готовой продукции из производства.  Порядок составления расчетов потребности сырья на плановый выпуск блюд. | | | | | **3** |  |
| **Раздел 2.**  **Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства.** |  | | | | |  |  |
| **Тема 2.1.**  **Механическое оборудование.** | **Содержание** | | | | | **1** | **2** |
| 1 | | | | Общие сведения о машинах. Универсальные приводы. Машины для обработки овощей: |
| Машины для обработки мяса и рыбы, для нарезки хлеба и гастрономических товаров: |
|  |
| Лабораторные работы. | | | | | **2** |  |
| 1. Ознакомление с технической документацией машин. | | | | |
| 2. Составление схем. | | | | |
| **Самостоятельная работа.**  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы.**  Классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания.  Техническая документация, ее значение и содержание.  Машины для обработки овощей, мяса, рыбы; машины кондитерского цеха. | | | | | **2** |
| **Тема 2.2.**  **Тепловое оборудование.** | **Содержание** | | | | | **1** | **2** |
| 1 | Аппараты для жарки и выпечки, варочно-жарочное, водогрейное и оборудование для раздачи пищи: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации машин. | | | |
| **Лабораторные работы.** | | | | | **2** |  |
| 1. | Ознакомление с технической документацией теплового оборудования. | | | |
| 2. | Составление схем. | | | |
| **Самостоятельная работа.**  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы.**  Классификация теплового оборудования по технологическому назначению.  Пищеварочные котлы. Автоклавы.  Аппараты для жарки и выпечки.  Водогрейное оборудование. | | | | | **2** |  |
| **Тема 2.3.**  **Холодильное оборудование.** | **Содержание** | | | | | **1** | **2** |
| 1. | | | Холодильные шкафы: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации машин. Холодильные прилавки и витрины: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации машин. | |
|  | | | **Лабораторные работы.** | | **2** |  |
| 1. | | | Ознакомление с технологической документацией холодильного оборудования. | |
| 2. | | | Составление схем. | |  |  |
|  | | | **Контрольная работа по теме: «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства».** | | **1**  **2** |  |
| **Самостоятельная работа.**  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы.**  Процессы и способы охлаждения.  Холодильные шкафы, прилавки и витрины. Технологическая документация. | | | | |  |
| **Всего:** | | | | | | **54** |  |

# **3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

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

Учебная дисциплина реализуется в учебном кабинете: «Технология кулинарного и кондитерского производства».

**Оборудование учебного кабинета:**

**-** посадочные рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебники и учебные пособия по предмету;

**Технические средства обучения:**

- Персональный компьютер – 1;

- мультимедийный экран - 1;

- телевизор HIK SAMSUNG - 1;

- DVD плеер ACCER PD – 25 - 1;

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – Ростов н/Дону: Феникс, 2011. – 373 с. – Серия: Среднее профессиональное образование.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования / В.П. Золин. – 9-е изд., стер. – М: Академия, 2010. – 320 с.
3. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Учебник. – М: Академия, 2010. – 160с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. – М: «Академия», 2010. – 144 с.
2. Сопачев Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. – М: «Академия», 2010. – 128с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Москва. 2009.

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения**: |  |
| Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; | Лабораторные работы, самостоятельная работа |
| Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; | Лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа. |
| Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства | Лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа. |
| Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства | Лабораторные работы, самостоятельная работа. |
| Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания | Лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа. |
| **Знания:** |  |
| Характеристики основных типов организации общественного питания | Контрольная работа, самостоятельная работа |
| Принципы организации кулинарного и кондитерского производства | Контрольная работа, самостоятельная работа |
| Учет сырья и готовых изделий на производстве | Контрольная работа, самостоятельная работа |
| Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования | Контрольная работа, самостоятельная работа. |
| Правила их безопасного использования | Контрольная работа, самостоятельная работа |
| Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции | Контрольная работа, самостоятельная работа |

Приложение 4

**Министерство образования Саратовской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Озинский лицей строительных технологий и сервиса»**

|  |
| --- |
| **РАБОЧАЯ ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  **Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**  *название учебной дисциплины*  программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  для профессии \_\_\_19.01.17 «Повар, кондитер»\_\_естественнонаучного\_\_профиля  на базе основного общего образования  Озинки, 2015 г |

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного министерством образования и науки Российской Федерации (Приказ № 798 от 02.08.2013 г.)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Озинский лицей строительных технологий и сервиса"

Разработчики: Черных Э.А. заместитель директора по УПР ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

Разработчики: Павлова Н.В., преподаватель ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

Рассмотрена на заседании Методической комиссии специальных дисциплин протокол № 1 от 27 августа 2015 года.

.Одобренометодическим советом лицея ГБПОУ СО «ОЛСТиС» протокол № 1 от 27 августа 2015г

Утверждена Советом лицея протокол № 5 от 28 августа 2015 года.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 6 |
| **условия реализации учебной дисциплины** | 12 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 15 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «**Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с Федеральным образовательным стандартом СПО по профессии **19.01.17**  **Повар, кондитер,**  входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), стажировке и профессиональной подготовке по профессии рабочих.

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

Дисциплина входит вобщепрофессиональный цикл.

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

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, направлена на формирование профессиональных и общих компетенций.

Общие компетенции:

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

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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 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.

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

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.

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

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.

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.

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» обучающийся должен

**уметь**:

* ориентироваться в общих вопросах экономики производства парикмахерских услуг;
* применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
* защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

**знать:**

- понятия спроса и предложения на рынке услуг;

- особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы обслуживания и услуг парикмахерских;

- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- типовые локальные акты организации;

- организационно-правовые формы организаций;

- формы оплаты труда.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов

- самостоятельной работы обучающегося- 16 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *48* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *32* |
| в том числе: |  |
| практические работы | *20* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *16* |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *16* |
| *Итоговая аттестация в форме* ***дифференцированного зачета*** |  |

# **Тематический план и содержание учебной дисциплины** « Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| **Раздел 1.**  **Экономические основы функционирования отрасли и предприятия** |  | | ***36(8/18/10)*** |  |
| **Тема 1.1.**  Предприятие - основное звено экономики | **Содержание учебного материала** | | ***1*** |  |
| 1 | *Понятие и классификация предприятий, принципы деятельности, организационно-правовые формы предприятий.* | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам параграфа).  Самостоятельная проработка дополнительной литературы, с использованием рекомендаций преподавателя. Подготовка и оформление доклада.  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Доклад по теме: «Виды предпринимательской деятельности». | | ***1*** |  |
| **Тема 1.2.**  Ресурсы предприятия | **Содержание учебного материала** | | ***1*** |
| 1 | Уставной капитал и имущество предприятия, основные фонды предприятия, учет и оценка основных фондов, амортизация основных фондов, показатели использования основных производственных фондов. | *2* |
| **Практические занятия № 1**  1.Решение задач по теме: Показатели использования основных производственных фондов. .Группировка основных фондов. | | ***2*** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам параграфа)  Самостоятельная проработка дополнительной литературы, с использованием рекомендаций преподавателя. Подготовка и оформление работы (доклада).  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Доклад по теме: «*Учет и оценка основных фондов*» | | ***2*** |
| **Тема 1.3.**  Оборотные средства предприятия | **Содержание учебного материала** | | ***1*** |
| 1 | Состав и структура оборотных средств, коэффициент оборачиваемости оборотных средств | *2* |
| **Практические занятия № 2**  1.Решение задач по теме: Расчет коэффициента оборачиваемости оборотных средств. | | ***2*** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам), выполнение домашнего задания .  Самостоятельная проработка дополнительной литературы, с использованием рекомендаций преподавателя. Подготовка и оформление работ (докладов, отчетов).  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Доклад по теме: «*Состав и структура оборотных средств*». | | ***1*** |
| **Практические занятия №3**  1.Решение задач по теме: Расчет норм оборотных средств. | | ***2*** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам), выполнение домашнего задания по подготовке к лабораторной и контрольной работам.  Самостоятельная проработка дополнительной литературы, с использованием рекомендаций преподавателя.. Подготовка и оформление работ (докладов, отчетов).  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Доклад по теме: «Оборотные средства предприятия». | | ***1*** |
| **Тема 1.4.**  Трудовые ресурсы предприятия | **Содержание учебного материала** | | ***1*** |
| 1 | Понятие и структура трудовых ресурсов, расчет численности работников предприятия, производительность труда. | *2* |
| **Практические занятия № 4**  **1**.Решение задач по теме: Составление штатного расписания Расчет численности работников. Определение среднесписочной численности | | ***2*** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам).  Самостоятельная проработка дополнительной литературы, с использованием рекомендаций преподавателя. Подготовка и оформление работ (докладов, отчетов).  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Доклад по теме: «Трудовые ресурсы предприятия» | | ***1*** |
| **Тема 1.5.**  Формы и системы оплаты труда | **Содержание учебного материала** | | ***1*** |
| 1 | Форма и организация зарплаты на предприятии | *2* |
| **Практические занятия** №5  1.Решение задач по теме: Начисление заработной платы работникам. | | ***4*** | *.* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам), выполнение домашнего задания .  Самостоятельная проработка дополнительной литературы, с использованием рекомендаций преподавателя. Подготовка и оформление работ (докладов).  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**   1. Доклад по теме: «Тарифная система» 2. Формы оплаты труда | | ***1*** |
| **Тема 1.6.**  Себестоимость продукции | **Содержание учебного материала** | | ***1*** |  |
| 1 | Калькуляция: виды, группировка по статьям, себестоимость продукции: ее состав и структура, налогообложение продукции общественного питания. | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам).  Самостоятельная проработка дополнительной литературы, с использованием рекомендаций преподавателя. Подготовка и оформление работ (докладов).  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Доклад по теме: Себестоимость продукции | | ***1*** |  |
| **Тема 1.7.**  Издержки производства и обращения | **Содержание учебного материала** | | ***1*** |
| 1 | Сущность и классификация издержек производства, факторы влияющие на издержки производства и обращения, товарооборачиваемость, статьи издержек по предприятию. | *2* |
| **Практические занятия** № 6  1.Решение задач на тему: Расчет постоянных и переменных издержек производства. | | ***2*** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам).  Самостоятельная проработка дополнительной литературы, с использованием рекомендаций преподавателя. Подготовка и оформление работ (докладов).  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Доклад по теме: Статьи издержек по предприятию | | ***1*** |
| **Тема 1.8.**  Прибыль и рентабельность предприятия | **Содержание учебного материала** | | ***1*** |
| 1 | Прибыль ее сущность и формирование, виды, распределение и использование прибыли, рентабельность и методика ее определения. | *2* |
| **Практические занятия № 7**  **1.**Решение задач по теме: Расчет рентабельности предприятия. | | ***4*** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам).  Самостоятельная проработка дополнительной литературы, с использованием рекомендаций преподавателя. Подготовка и оформление работ (докладов).  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Доклад по теме: Прибыль ее сущность и формирование | | ***1*** |
| **РАЗДЕЛ 2**  **Правовые основы производственной деятельности** |  | | ***12(4/2 /6)*** |
| **Тема 2.1.**  Управление качеством продукции | **Содержание учебного материала** | | ***1*** |
| 1 | Понятие качества, службы контроля качества, закон РФ «о защите прав потребителей» | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам).  Самостоятельная проработка дополнительной литературы, интернет источников, с использованием рекомендаций преподавателя. Подготовка и оформление работ (докладов).  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**   1. Доклад по теме: Законы РФ о качестве продукции | | ***1*** |  |
| **Тема 2.2.**  Защита трудовых прав работников | **Содержание учебного материала** | | ***1*** |
| 1 | Способы защиты трудовых прав работника, государственный надзор и контроль за соблюдением трудового законодательства, защита трудовых прав работников профессиональными союзами, трудовые споры. | *2* |
| **Практические занятия** №8  1.Изучение правил о порядке заключения трудовых договоров | | ***2*** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам).  Самостоятельная проработка дополнительной литературы, интернет источников, с использованием рекомендаций преподавателя. Подготовка и оформление работ (докладов, электронных презентаций).  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**   1. Доклад по теме: Трудовой договор | | ***2*** |
| **Тема 2.3.**  Правовое регулирование трудовых отношений | **Содержание учебного материала** | | ***1*** |
| 1 | Трудовое законодательство разных уровней, трудовой договор, материальная ответственность сторон трудового договора, правовое регулирование договорных отношений. | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам).  Самостоятельная проработка дополнительной литературы, интернет источников, с использованием рекомендаций преподавателя.. Подготовка и оформление работ (докладов, отчетов, электронных презентаций).  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** доклады, отчеты, электронные презентации по темам:  1. Доклад по теме: Трудовые споры | | ***2*** |  |
| **Тема 2.4.**  Административные правонарушения и административная ответственность | **Содержание учебного материала** | | ***1*** |
| 1 | Законодательство об административных правонарушениях, административные наказания ДЗ | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам).  Самостоятельная проработка дополнительной литературы, интернет источников, с использованием рекомендаций преподавателя. Подготовка и оформление работ (докладов, отчетов).  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1.Доклад по теме: Административные наказания. | | ***1*** |  |
|  | **Всего:** | | ***48*** |

# **3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ**

Учебная дисциплина реализуется в учебном кабинете «Экономическая теория»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

Персональный компьютер CPU – 1

Проектор Acer Projector – 1

Телевизор HIK SAMSUNG – 1

DVD плеер Philips – 1

Раздаточный материал - 50 шт.

**3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

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

**Основные источники:**

Гражданский кодекс РФ с изменениями и дополнениями. – М., 2014.,- 1227 с.

Трудовой кодекс РФ с изменениями и дополнениями. – М., 2013.,- 117 с.

Налоговый Кодекс РФ с изменениями и дополнениями. –М.,2013.,652с

Слагода В.Г. Основы экономической теории: учебник. – М.: ФОРУМ:ИНФРА-М,2009.-272 с.

Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/ В.В. -10-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2014,- 224 с.

**Дополнительные источники:**

Экономика организации (предприятия): учебник/ под ред. Н.А. Сафронова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М., 2012.,439 с.

Экономика предприятия: Учебник / под ред. проф. В.Я. Горфинкеля, проф. В.А. Швандара. – 4-е изд., перераб. и доп. – М., 2012.,415с.

**Интернет-ресурсы**

Социальные и экономические права в России

http://www.seprava.ru

Основы экономики: вводный курс

http://be.economicus.ru

Открытая экономика: информационно-аналитический сервер

http://www.opec.ru

Права человека в России

http://www.hro.org

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| 1 | 2 |
| *Усвоенные знания:* | |
| -понятия спроса и предложения на рынке услуг;  -особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы обслуживания и услуг парикмахерских;  -законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;  -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  -типовые локальные акты организации;  -организационно-правовые формы организаций;  - формы оплаты труда. | *Текущий контроль:* (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет).  Экспертная оценка по критериям |
| *Освоенные умения:* | |
| -ориентироваться в общих вопросах экономики сферы обслуживания и организаций сферы обслуживания;  -применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;  -защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; | *Текущий контроль* :  (устный и письменный опрос, тестирование, практическая работа).  Экспертная оценка по критериям. |
|  | *Итоговый контроль*:  ДЗ |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** | **Нумерация тем в соответствии с тематическим планом** |
| ***Умения, знания*** | ***ОК, ПК*** |
| *Освоенные умения:*-ориентироваться в общих вопросах экономики сферы обслуживания и организаций сферы обслуживания;  -применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;  -защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;  *Освоенные знания:-*  -понятия спроса и предложения на рынке услуг;  -особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы обслуживания и услуг парикмахерских;  -законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;  -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  -типовые локальные акты организации;  -организационно-правовые формы организаций;  - формы оплаты труда. | 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.  Обучающийся, освоивший общепрофессиональную дисциплину, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:  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 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.  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  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.  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  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.  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.  ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.  ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.  ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.  ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.  ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.  ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | *Текущий контроль:* (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет).  Экспертная оценка по критериям  *Текущий контроль:* (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет).  Экспертная оценка по критериям  *Текущий контроль:* (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет).  Экспертная оценка по критериям | Тема 1.1;2,1; 2.3,;2.4.  Тема 1.1;1,2; 1.3,;1.4; 1.5; 1.6;..7.; 1.8..  Тема 1.1;2,1; 2.3,;2.4. |

Приложение 5

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области

**«Озинский лицей строительных технологий и сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Безопасность жизнедеятельности»**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» естественнонаучного профиля

на базе основного общего образования

**2015**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар,кондитер»,утвержденного министерством образования и науки Российской Федерации ( Приказ № 798 от 02.08.2013

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Озинский лицей строительных технологий и сервиса»

Составитель: Ворона Е.В., преподаватель ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рассмотрена на заседании Методической комиссии специальных дисциплин протокол № 1 от 27 августа 2015 года.

Одобрена методическим советом лицея ГБПОУ СО «ОЛСТиС» протокол № 1от 27 августа 2015 г

Утверждена советом лицея протокол № 5 от 28 августа 2015 г

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ »

**1.паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с Федеральным образовательным стандартом СПО по профессии 19.01.17 «Повар,кондитер», входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология »

Рабочая программа учебной дисциплины, может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, а также, в программах повышения квалификации и переподготовки рабочих кадров.

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

**Учебная дисциплина направлена на формирование профессиональных и общих компетенций .**

Общие компетенции :

 OK 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.

    OK 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

    ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник ,освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями ,соответствующими видам деятельности :

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 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.

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.

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.

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.

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.

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.

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим;

**знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

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

Учебным планом для данной дисциплины определено:

максимальная учебная нагрузка обучающегося устанавливается в объёме 48 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающегося составляет 32 часа;

самостоятельная работа обучающегося - 16 часов.

Итоговый контроль знаний проводится по завершению курса дисциплины в форме дифференцированного зачёта.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы(например)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **32** |
| в том числе:  практические занятия:  контрольные работы | 22 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **16** |
| в том числе:  подготовка сообщений и докладов;  подготовка к занятиям  завершение и оформление отчётов по лабораторным и практическим работам  подготовка к контрольной работе |
| **Итоговый контроль знаний проводится по завершению курса дисциплины в форме дифференцированного зачёта** | |

1. **2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объём часов** | | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | | **4** |
| **Раздел 1.Чрезвычайные ситуации мирного и воен­ного времени, организация защиты населения** | | **13** | | |  |
| **Тема 1.1.**  **Чрезвычайные ситуации природного, тех­ногенного и военного хара­ктера** | **Содержание учебного материала** | | **2** | | **2** |
| 1.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, источники их возникновения.  2 Прогнозирование чрезвычайных ситуаций. Теоретические основы прогнозирования чрезвычайных ситуаций. | |
| **Самостоятельная работа обучающихся** - подготовка доклада на одну из тем:  1.Классификация чрезвычайных ситуаций по масштабам их распространения и тяжести последствий .  2.Чрезвычайные ситуации военного характера, которые могут возникнуть на территории России в случае локальных вооружённых конфликтов или ведения широкомасштабных боевых действий .  3.Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах . | | **2** | |  |
| **Тема 1.2.**  **Организационные основы по защите**  **населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени** | **Содержание учебного материала** | | **1** | | **2** |
| **1.**Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан | |
| **Самостоятельная работа обучающихся** - подготовка доклада на одну из тем:  1.Основные задачи МЧС России в области гражданской обороны, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций .  2.Основная цель создания РСЧС, основные задачи РСЧС по защите населения от чрезвычайных ситуаций, силы и средства ликвидации чрезвычайных ситуаций . | | **2** | |  |
| **Тема 1.3**  **Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного**  **и военного времени**  **Наименование разделов и тем** | **Практические занятия**  1 Организация и выполнение эвакуационных мероприятий. Основные положения по эвакуации населения в мирное и военное время | | **1** | |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся-**подготовка презентации на одну из тем  1.Деятельность государства в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Федеральные законы и другие нормативно-правовые акты Российской Федерации в области безопасности жизнедеятельности  2.Применение средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях. 3.Назначение и порядок применения средств индивидуальной защиты органов дыхания, кожи и средств медицинской защиты в чрезвычайных ситуациях | | **2** | |  |
| **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объём часов** | | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | | **4** |
|  | | | | | |
| **Тема 1.4**  **Обеспечение**  **Устойчивости функционирования объектов экономики** | **Практические занятия** | | **1** | |  |
| 1. Планирование и организация выполнения эвакуационных мероприятий на объекте экономики. | |
| **Самостоятельная работа обучающихся** - подготовка сообщения на одну из тем:  1 Общие понятия об устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях.  2.Основные мероприятия, обеспечивающие повышение устойчивости объектов экономики | | **2** | |  |
| **Раздел 2.**  **Основы военной службы** | | | **28** |  | |
| **Тема 2.1**  **Основы обороны государства** | **Содержание учебного материала** | | **1** | | **2** |
| **1.**Военная доктрина Российской Федерации. Обеспечение военной безопасности Российской Федерации, военная организация государства, руководство военной организацией государства. | |
| **Практические занятия** | | **7** | |  |
| **1.**Пользование средствами индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.  2.Меры безопасности при обращении с стрелковым оружием, имитационными средствами и боеприпасами.  3.Материальная часть стрелкового оружия 5.5-мм. АК-74.  4.Отработка нормативов по неполной разборке и сборке после неполной разборке АК-74.  5. Вооружённые силы Российской Федерации - основа обороны Российской Федерации. Виды Вооружённых сил, рода войск и их предназначение.  6.Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений.  7. Порядок действий и правила поведения при обнаружении признаков (угрозе) совершения террористического акта. | |
| **Самостоятельная работа обучающихся** - подготовка доклада или презентации на одну из тем:  1.История создания Вооруженных Сил России  2.Функции и основные задачи современных Вооружённых сил России .  3.Другие войска, их состав и предназначение . | | **2** | |  |
| **Тема 2.2**  **Военная служба – особый вид федеральной государственной службы** | **Содержание учебного материала** | | **2** | | **2** |
| 1.Правовые основы военной службы. Воинская обязанность, её основные составляющие.  2.Прохождение военной службы по призыву и по контракту. | |
| **Практические занятия**  1. Общие должностные и специальные обязанности военнослужащих.  2.Правила приёма в военные образовательные учреждения профессионального образования гражданской молодёжи.  3.Воинский этикет и честь военнослужащего Вооруженных Сил Российской Федерации  4. Воинские звания и знаки различия, правила их размещения на военной форме.  5.Формирование навыков бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.  6.Требования воинской деятельности, предъявляемые к физическим, психологическим и профессиональным качествам военнослужащего. 7.Воинская дисциплина, её сущность и значение. Уголовная ответственность военнослужащих за преступления против военной службы. | | **7** | |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся-** подготовка докладов и презентаций на одну из тем  1.Права и свободы военнослужащего .  2.Льготы, предоставляемые военнослужащему .  3.Альтернативная гражданская служба . | | **2** | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тема 2.3.**  **Основы военно-**  **патриотического воспитания** | **Содержание учебного материала** | **2** | **2** |
| 1. Патриотизм и верность воинскому долгу - основные качества защитника Отечества. Дружба, войсковое товарищество - основы боевой готовности частей и подразделений.  2.Сущность международного гуманитарного права и основные его источники. |
| **Практические занятия**  **1.** Воинские ритуалы их сущность и значение. Символы воинской чести.  2. Дни воинской славы России – дни славных побед | **2** |  |
| **Контрольная работа по разделу : « Основы военной службы )** | **1** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Боевые традиции Вооружённых сил России (сообщение).  Города воинской славы России (презентация) | **2** |  |
| **Раздел 3Основы медицинских знаний и здорового образа жизни** | | **7** |  |
| **Тема 3.1.**  **Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества** | **Содержание учебного материала** | **2** | **2** |
| 1.Здоровье человека и здоровый образ жизни.  2. Факторы, формирующие здоровье и факторы, разрушающие здоровье. |
| **Практические занятия**  1 Первая медицинская помощь при ранениях. Первая медицинская помощь при травмах .Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при кровотечениях.  2 Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при отравлении аварийно-химически опасными веществами (АХОВ). | **2** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** -  Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье (презентация).  Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Ситуация, при которых человек нуждается в оказании первой медицинской помощи (презентация).  Подготовка к контрольной работе | **2** |  |
|  | **Итоговая контрольная работа** | **1** |  |
| **Всего:** | | **48** |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Учебная дисциплина реализуется в учебном кабинете «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда»

**Оборудование учебного кабинета**:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий «Оказание медицинской помощи», «Основы военной службы», «ЧС природного и техногенного характера»;

- стендовое оборудование;

- печатные пособия по основным разделам БЖ;

- фильтрующие противогазы ГП-5, ГП-7

- общевойсковые защитные комплекты -ОЗК-1

- прибор радиационной разведки;

- прибор химической разведки

**Технические средства обучения**:

- Компьютер ATTO – 1шт

Рабочее место преподавателя (стол + стул) – 1шт

Телевизор HIK SAMSUNG – 1

DVD плеер Philips – 1

Видеотека

- аудиовизуальные средства – схемы и рисунки к лекциям в виде слайдов и электронных презентаций;

**3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**Основные источники:**

1. Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Об альтернативной гражданской службе», «О внесении изменений в Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» № 61-ФЗ и статью 14 Закона РФ «Об образовании», «О противодействии терроризму» // Собрание законодательства Российской Федерации: официальное издание. – М., 1993—2007.
2. Безопасность жизнедеятельности .Косолапова Н.В.Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. М.: Академия ,2014
3. Безопасность жизнедеятельности .Э.А.Арустамов, Косолапова Н.В Н.А.Прокопенко ,Г.В.Гуськов .М.: Академия ,2014
4. Безопасность жизнедеятельности .Практикум . Косолапова Н.В.Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. М.: Академия ,2013
5. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А.Основы безопасности жизнедеятельности (базовый и профильный уровни), 10 кл.,Просвещение-2013
6. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А.Основы безопасности жизнедеятельности (базовый и профильный уровни), 11 кл.,Просвещение-2013

7. Общевоинские уставы Вооруженных сил РФ, Ростов –на-Дону «Феникс»2012

8. Электронные ресурсы. Форма доступа: http://0bj.ru/katastrofy/avariya\_na\_gorodskom\_transporte.htm

<http://www.szrf.ru/> собрание законодательства РФ

**3.3. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

В целях реализации компетентностного подхода при преподавании дисциплины используются современные образовательные технологии: практико-ориентированные технологии (лабораторные и практические работы), информационные технологии (компьютерные презентации), технологии развивающего обучения, технологии проблемного обучения (проблемное изложение, эвристическая беседа, исследовательский метод), технологии эвристического обучения (выполнение творческих проектов, «мозговая атака», игровые методики). В сочетании с внеаудиторной работой, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (групповая консультация, разбор конкретных ситуаций, деловые и ролевые игры, групповая дискуссия).

Для проведения текущего контроля знаний проводятся устные (индивидуальный и фронтальный) и письменные опросы (тестирование, контрольная работа, доклады), а также просмотр и оценка отчётных работ по практическим занятиям.

Итоговый контроль знаний проводится по завершению курса дисциплины в форме дифференцированного зачёта.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(предметные результаты)** | **Формы и методы контроля и оценки**  **результатов обучения** |
| **В результате освоения дисциплины обучающийся должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины "Безопасность жизнедеятельности ":**  - сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора; | Оперативный контроль:   * устный фронтальный и индивидуальный опрос. |
| - знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; | Оперативный контроль:   * устный фронтальный и индивидуальный опрос; * семинарские занятия. |
| сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения; |
| - сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности; | Оперативный контроль:   * устный фронтальный и индивидуальный опрос. |
| - знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;  - знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.); | Оперативный контроль:   * устный фронтальный и индивидуальный опрос;   проверка и оценка докладов, рефератов, компьютерных презентаций |
| - умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; | Оперативный контроль:   * устный фронтальный и индивидуальный опрос * семинарское занятие. |
| - знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка; | Оперативный контроль:   * устный фронтальный и индивидуальный опрос; |
| - знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе; | Оперативный контроль:   * устный фронтальный и индивидуальный опрос * семинарское занятие. |
| - владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике. | Оперативный контроль:   * устный фронтальный и индивидуальный опрос; |
| - знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; | Оперативный контроль:   * проверка и оценка докладов, рефератов, компьютерных презентаций. * семинарское занятие. |
| - умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники | Оперативный контроль:   * устный фронтальный и индивидуальный опрос * семинарское занятие. |
| OK 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы дисциплины |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы дисциплины |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы дисциплины |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы дисциплины |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы дисциплины |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы дисциплины |
| OK 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы дисциплины |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы дисциплины |

Приложение 6

**Министерство образования Саратовской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Озинский лицей строительных технологий и сервиса»**

**рабочая ПРОГРАММа учебной дисциплины**

**Охрана труда**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии \_\_\_19.01.17 «Повар, кондитер»\_\_эстественнонаучного\_\_профиля

на базе основного общего образования

**Озинки, 2015**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар кондитер», утвержденного министерством образования и науки Российской Федерации (Приказ № 798 от 02.08.2013 г.)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Озинский лицей строительных технологий и сервиса"

Разработчики: Черных Э.А. заместитель директора по УПР ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

Разработчики: Павлова Н.В., преподаватель ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

Рассмотрена на заседании Методической комиссии специальных дисциплин протокол № 1 от 27 августа 2015 года.

Одобрено методическим Советом лицея к использованию в учебном процессе по профессии 43.01.02 «Парикмахер»

протокол № 1 от 27 августа 2015 года.

Утверждена Советом лицея протокол № 5 от 28 августа 2015 года.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ рабочей ПРогРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 6 |
| **условия реализации рабочей программы учебной дисциплины** | 11 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 13 |

**паспорт прОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Охрана труда**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер», входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

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

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

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, направлена на формирование профессиональных и общих компетенций.

Общие компетенции:

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. Исполнять воинскую обязанность <\*>, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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 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.

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.

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.

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.

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 блюд

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.

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте;
* пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты;
* применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях;
* использовать экобиозащитную и противопожарную технику;
* определять и проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;
* соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* виды и правила проведения инструктажей по охране труда;
* возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;
* действие токсичных веществ на организм человека;
* законодательство в области охраны труда;
* меры предупреждения пожаров и взрывов;
* нормативные документы по охране труда и здоровья;
* основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности;
* общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;
* основные источники воздействия на окружающую среду;
* основные причины возникновения пожаров и взрывов;
* особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве;
* правовые и организационные основы охраны труда на предприятии;
* систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду;
* профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии;
* права и обязанности работников в области охраны труда;
* правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов;
* правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и производственной санитарии и противопожарной защиты;
* предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;
* принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях;
* средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов;

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***48*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***32*** |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия | *18* |
| контрольные работы |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***16*** |
| в том числе: |  |
| тематика внеаудиторной самостоятельной работы | *16* |
| ***Итоговая аттестация*** *в форме* *дифференцированного зачета* |  |

# **2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические работы и самостоятельная работа обучающихся** | | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | | **3** | **4** |
| **Тема 1**  **Организация охраны труда** | **Содержание учебного материала** | | | | ***6*** |  |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6. | Организация охраны труда на предприятиях.  Формы контроля и надзора за соблюдением охраны труда.  Охрана труда несовершеннолетних; льготы.  Обучение работающих правилам безопасности труда  Опасная и вредные производственные факторы. Категории тяжести труда.  Производственный травматизм и профессиональные заболевания: Основные понятия, виды травматизма и профзаболевания. Причины травматизма. Расследование и учет н/с на производстве; анализ травматизма. | | | *1*  *1*  *1*  *1*  *1*  *1* |
| **Практическая работа № 1-** Оформления акта по форме Н-1 и составление отчета о пострадавших при несчастных случаях. | | | | ***4*** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Подготовка доклада «Опасные и вредные производственные факторы в парикмахерском производстве» | | | | *4* |
| **Тема 2**  **Предупреждение травматизма и профзаболеваний** | **Содержание учебного материала** | | | | ***2*** |  |
| 1.  2. | Защита человека от вредных и опасных производственных факторов.  Защита человека от физических негативных факторов:   * вредные вещества и защита от отравлений * производственная пыль и защита от ее воздействия * производственный шум и вибрация: защита от их воздействия. Производственное освещение. Виды освещения * Индивидуальные и коллективные средства защиты: виды и требования к ним | | | *1*  *1* |
| **Практическая работа № 5-8** Расчет норматива предельно допустимых выбросов.  Контроль микроклимата.  Контроль освещенности | | | | ***5*** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Подготовка сообщения на тему «Защита человека от физических негативных факторов: вибрации, шума, ультразвука». | | | | *4* |
| **Тема 3**  **Предупреждение травматизма при обработке древесины** | **Содержание учебного материала** | | | | **3** | **2** |
| 1.  2.  3. | | Предупреждение электротравматизма.  Обеспечение безопасности труда при работе с электрифицированным инструментом.  Обеспечение безопасности труда при работе в парикмахерских салонах. | | *1*  *1*  *1* |
|  | | |  |
| **Практическая работа № 9-12** **16** Исследование и определение уровня шума и вибрации в производственных помещениях/на рабочих местах | | | | **5** |  |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся:** Подготовка сообщения на тему «Расследование и учет несчастных случаев связанных с производством» | | | | *4* |  |
| **Тема 4.**  **Пожарная безопасность** | **Содержание учебного материала** | | | | **2** | ***2*** |
| 1.  2. | **Предупреждение пожаров.**  Меры защиты, методы тушения пожаров. Огнетушащие вещества и особенности их применение. Правила поведения при пожаре. | | | *1*  *1* |
| **Практическая работа №13-**.  Средства тушения пожаров  Средства защиты органов дыхания | | | | **4** |
| **Самостоятельная работа: работа с учебником.** Изучение инструкций по пожарной безопасности. | | | | *4* |
|  | Дифференцированный зачет | | | | *1* |  |
|  | ***Итого*** | | | | ***48*** |  |

# **3.условия реализации программы дисциплины**

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

Программ учебной дисциплины реализуется в учебном кабинете «ОБЖ. Безопасность жизнедеятельности»;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя.

-комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;

- огнетушитель углекислотный и порошковый;

Технические средства обучения:

Персональный компьютер CPU – 1

Проектор Acer Projector – 1

Телевизор HIK SAMSUNG – 1

DVD плеер Philips – 1

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Обливин В.Н. Охрана труда в общественном питании : учеб. пособие для прф. Образования / В.Н.Обливин, Н.В.Гренц. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.-288 с.
2. Иоффе М.Я., Фатыхов Д.Ф. **Охрана труда в торговле и общественном питании:** учебное пособие - 2-е издание, перераб, и доп. - М.: Высшая школа, 1990. – 191с.: ил.

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| -оценка состояния техники безопасности на производственном объекте; | Оценка за выполненное практическое задание. Тестирование. |
| -использование средств индивидуальной и групповой защиты; | Оценка за выполненное практическое задание. Тестирование. |
| -применение безопасных приемов труда на территории промышленной организации и в производственных помещениях; | Оценка за выполненное практическое задание. Тестирование. |
| -использование экобиозащитной и противопожарной техники; | Оценка за выполненное практическое задание. Тестирование. |
| -определение и проведение анализа травмоопасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; | Оценка за выполненное практическое задание. Тестирование. |
| -соблюдение правил безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности. | Оценка за выполненное практическое задание. Тестирование. |
| **Знания:** |  |
| -виды и правила проведения инструктажей по охране труда; | Оценка при выполнении практической работы. Тестирование. |
| -возможные опасные и вредные факторы и средства защиты; | Оценка при выполнении практической работы. Тестирование. |
| -действие токсичных веществ на организм человека; | тестирование |
| -законодательство в области охраны труда; | тестирование |
| -меры предупреждения пожаров и взрывов; | тестирование |
| -нормативные документы по охране труда и здоровья; | тестирование |
| -основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности; | Оценка за самостоятельную работу |
| -общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях; | Оценка при прохождении производственной практики |
| -основные источники воздействия на окружающую среду; | Оценка за самостоятельную работу |
| -основные причины возникновения пожаров и взрывов; | Оценка за самостоятельную работу |
| -особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве; | Оценка за выполненное практическое задание |
| -правовые и организационные основы охраны труда на предприятии; | Оценка за выполненное практическое задание |
| -систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду; | Оценка за выполненное практическое задание |
| -профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии; | Оценка за выполненное практическое задание |
| -права и обязанности работников в области охраны труда; | Тестирование |
| -правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов; | Оценка за выполненное практическое задание |
| -правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и производственной санитарии и противопожарной защиты; | Тестирование. |
| -предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты; | Оценка за самостоятельную работу |
| -принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях; | Оценка за самостоятельную работу |
| -средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов; | Тестирование. |
| Итоговый контроль: | ДЗ |

**Приложение 7**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«Озинский лицей строительных технологий и сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии  **19.01.17 Повар кондитер**

естественнонаучного профиля

на базе основного общего образования

Озинки, 2015г.

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.0.17 Повар, кондитер, утвержденного министерством образования и науки РФ (Приказ N 798 от 2 августа 2013 г)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Озинский лицей строительных технологий и сервиса».

Составитель: Почтарь Татьяна Михайловна мастер п\о ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рассмотрена на заседании методической комиссии специальных дисциплин протокол №1 от 27 августа 2015 года.

Одобрено методическим советом лицея ГБПОУ СО «ОЛСТиС» протокол №1 от 27 августа 2015г.

Утверждена Советом лицея протокол №5 от 28 августа 2015 года.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ профессионального модуля** |  |
| **СТРУКТУРА и содержание рабочей ПРОГРАММЫ профаессионального модуля** |  |
| **условия реализации рабочей ПРОГРАММЫ профессионального модуля** |  |
| **Контроль и оценка результатов Освоения рабочей ПРОГРАММЫ профессионального модуля** |  |

**1.паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ПМ.01.**

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

**1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа профессионального модуля соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер.**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.01**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе :

обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

**уметь:**

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

**знать:**

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

технику обработки овощей, грибов, пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

правила проведения бракеража;

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

правила хранения овощей и грибов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля ПМ.01:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – \_57\_часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –40 часов;

лабораторные и практические работы -28 часов;

самостоятельной работы обучающегося – \_17\_часов;

учебной практики – 72 часа

и производственной практики – \_72\_\_ часа.

Итоговая аттестация – экзамен по итогам освоения МДК, дифференцированный зачет по итогам учебной и производственной практики.

Квалификационный экзамен по завершению изучения профессионального модуля.

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **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. |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов**  (макс. учебная нагрузка и практики) | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | **Производственная*,***  часов  (рассредоточенная) |
| **Всего**  часов | | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | | **5** | | **6** | **7** | **8** |
| **ПК 1.1-** | **Тема 1.**  **Товароведная характеристика овощей и грибов.** | **8** | **2** | | 6 | | **4** |  |  |
| **ПК 1.1-** | **Тема 2.**  **Способы обработки овощей, грибов, пряностей. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов** | **10** | **4** | | 6 | | **6** |  |  |
| **ПК 1.1- ПК1.2** | **Тема 3.**  **Технология приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов.** | 22 | **6** | | 16 | | **7** |  |  |
|  | **Производственная практика**, |  |  | | | | | | 72 |
|  | **Всего:** | **40** | **12** | 28 | | **17** | | **72** |  |

# 

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ 1** |  |  |  |
| **МДК 1. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.** | |  |
| **Тема 1.1. Товароведная характеристика овощей и грибов.** | **Содержание** | 2 |
| **1** Товароведная характеристика, ассортимент овощей и грибов. Химический состав и пищевая ценность овощей и грибов. | 1 |
| **Практические занятия** |  |  |
| **1.** Проверка годности овощей и грибов органолептическим способом**.** | 6 | 2 |
| **Тема 1.4.Способы обработки овощей, грибов, пряностей. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов.** | **Содержание** | 2  2 |  |
| 1. Механическая обработка овощей, грибов. способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов |
| 2. Требования к качеству полуфабрикатов из овощей и грибов. Правила, условия и сроки хранения полуфабрикатов |
| **Практические занятия** | 6 | 2 |
| 1 Отработка навыков в нарезке традиционных видов овощей и грибов. | 2 |  |
| 2. Отработка навыков по первичной обработке капустных, луковых салатных и десертных овощей | 2 |  |
| 3. Отработка навыков по первичной обработке плодовых овощей. Подготовка овощей к фаршированию. | 2 |  |
|  |
|  |  |
| **Тема1.5.Технология приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов.** | **Содержание** | 6 | 1 |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей. | 1 |  |
| 2. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. | 2 |  |
| 3 Приготовление блюд из запеченных и фаршированных овощей. | 1 |  |
| 4. Приготовление блюд из тушеных овощей. | 1 |  |
| 5. Приготовление блюд из грибов. | 1 |  |
|  |  |
|  |  |  |
|  | **Практические занятия** | 16 | 3 |
| **1.** Отработка навыков по приготовлению блюд и гарниров из вареных овощей. | 2 |  |
| **2.** Отработка навыков по приготовлению блюд и гарниров из припущенных овощей.  3. Отработка навыков по приготовлению блюд и гарниров из жареных овощей.  4. Отработка навыков по приготовлению котлет из овощей.  5. Отработка навыков по приготовлению блюд и гарниров из тушеных овощей.  6. Отработка навыков по приготовлению блюд из запеченных овощей.  7. Отработка навыков по приготовлению блюд из грибов. | 3  2  4  2  2  3 |  |
| 3 |
| Экзамен |  |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.**  Самостоятельное изучение рецептур и составление технологических карт для блюд из овощей и грибов. | | 17 |  |
| **Тематика домашних заданий**  -написание рефератов по темам:  «Значение овощей в питании», «Изменение пищевых веществ при механической обработке», «Изменение пищевых веществ при тепловой обработке», «Требования к качеству полуфабрикатов», «Требования к качеству готовых блюд»,«Блюда из отварных овощей», «Блюда из запеченных овощей», «Блюда из жареных овощей».  -составление технологических схем:  «Механическая кулинарная обработка клубнеплодов», «Механическая кулинарная обработка корнеплодов», «Механическая кулинарная обработка капусты», «Механическая кулинарная обработка лука и чеснока», «Механическая кулинарная обработка тыквенных овощей», «Механическая кулинарная обработка томатных овощей», «Механическая кулинарная обработка салатных, шпинатных овощей и пряной зелени», «Механическая кулинарная обработка десертных овощей», «Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей», Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей», Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей», «Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей», «Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей», «Приготовление блюд из грибов».  -выполнение творческих заданий по оформлению блюд из овощей и грибов  **-**заполнение таблиц;  -решение задач;  -составление конспекта. | |
| **Раздел 2 Учебная практика** | | **72** |
| **Виды работ**  Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей.  Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей.  Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.  Приготовление котлет из овощей.  Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.  Приготовление блюд из запеченных овощей.  Приготовление блюд из грибов. | |  |
| **Раздел 3 Производственная практика** | | 72 |
| Виды работ-  - Ознакомление с овощным сырьём, применяемым в предприятиях общественного питания, с требованиями к качеству овощного сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;  - Подготовка рабочего места, подбор посуды, инвентаря, инструментов для обработки овощей и грибов, приготовления готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.  - Выполнение технологических операций по подготовке сырья и приготовлению полуфабрикатов , готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.  - Соблюдение санитарных требований при выполнении технологических операций;  - Проведение бракеража готовых блюд из овощей и грибов.  - Организация правильного хранения полуфабрикатов и готовых блюд;  - Оформление и подача готовых блюд в соответствии с правилами;  - Эксплуатация механического и теплового оборудования.  **Примерная тематика квалификационных работ (проектов)**   1. Картофель отварной; 2. Картофельное пюре; 3. Капуста отварная; 4. Овощи припущенные; 5. Картофель жареный из сырого; 6. Картофель жареный из вареного; 7. Котлеты морковные; 8. Котлеты картофельные; 9. Запеканка картофельная; 10. Голубцы овощные; 11. Перец фаршированный; 12. Капуста тушеная; 13. Рагу из овощей; 14. Картофель, тушенный с грибами; 15. Грибы в сметанном соусе. 16. Грибы, тушенные с картофелем. | |  |
| Квалификационный экзамен | |  |
| **Всего** | | 57 |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Учебная программ профессионального модуля реализуется в кабинетах «Технология кулинарного и кондитерского производства », «Учебный кулинарный цех».

- **Оборудование учебного кабинета:**

**-** посадочные рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебники и учебные пособия по предмету;

**Технические средства обучения:**

- Персональный компьютер – 1;

- мультимедийный экран - 1;

- телевизор HIK SAMSUNG - 1;

- DVD плеер ACCER PD – 25 - 1;

- комплект электронных учебно-наглядных пособий;

- комплект контрольно-измерительных материалов;

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

1. Эл. Плита, жарочный шкаф, весы электронные, холодильник.

2. Ученические парты.

3. Стулья.

4. Ученическая доска.

5. Производственные столы.

6. Шкаф для посуды.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники

1.. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образ.– М: Издательский центр «Академия», 2012.

2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образ. /М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. М: Издательский центр «Академия», 2012.

3. .Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образ.– М: Издательский центр «Академия», 2012.

4. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учебное пособие для нач. проф. образ– М: Изд. центр «Академия», 2012.

5. .Козлова С.Н., Е.Ю. Фединишина Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для нач. проф. образ.– М: Изд. центр «Академия», 2013.

**Дополнительная литература**

1. .Производственное обучение профессии «Повар» пособие для нач. проф. образ./ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.). М: Издательский центр «Академия», 2012.

2. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие для нач. проф. образ./ Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. М.: Издательский центр «Академия», 2010

3. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач. проф. образ. /Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова М: Издательский центр «Академия», 2011

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образ– М: Изд. центр «Академия», 2012.

5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нач. проф. образ. /Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. –М: Издательский центр «Академия», 2012.

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образ– М: Изд. центр «Академия», 2012.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

**5. освоения профессионального модуля**

**(вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| Осуществлять первичную обработку овощей и грибов  Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из овощей и грибов | 1.1. изложение требований к качеству овощного сырья;  1.2 выполнение расчета количества сырья;  1.3 обоснование выбора инструмента и приспособлений для выполнения обработки овощей и грибов;  1.4 правильное использование полуфабрикатов в зависимости от способов тепловой обработки;  1.5 определение последовательности выполнения операций по обработке овощей и грибов;  1.6 изложение правил техники безопасности при выполнении механической обработки овощей и грибов;  1.7 организация рабочего места;  1.8 проверка овощного сырья органолептическим способом;  1.9 обработка овощей и грибов инструментами и машинами;  1.10 самопроверка качества выполненных работ.  1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;  1.2 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах  1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд овощей и грибов;  1.5 изложение требований к качеству готовых блюд из овощей и грибов, правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.6 изложение технологии приготовления блюд  1.6 организация рабочего места;  1.7 приготовление блюд из отварных, припущенных, тушеных, жареных и запеченных овощей;  1.8 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре  подачи  1.9 проведение бракеража изготовленных блюд  1.10демонстрация изготовленного блюда | -устный опрос  -письменный опрос  -тестовые задания    -устный опрос  -проверка правильности составления технологических схем  -устный опрос  -устный опрос  Наблюдение за деятельностью во время учебной практики  -устный опрос  -устный опрос  тестовые задания  -проверка расчетов в технологических картах  -проверка правильности составления технологических схем  Наблюдение за деятельностью во время учебной практики    устный опрос,  наблюдение за организацией рабочего пространства  -экспертная оценка правильности приготовления  устный опрос  демонстрация процесса  приготовления блюд из овощей и грибов  -квалификационный экзамен в рамках часов модуля  - |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Демонстрация интереса к будущей профессии;  с желанием и интересом поддерживает разговор о профессии. | наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Понимание структуры собственной деятельности: планирование последовательности деятельности; анализ возможных ошибок и установление их причин и способов устранения. |  |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | формулирование и высказывание собственной точки зрения;  - умение услышать и принять чужую точку зрения. | наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. | наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. | наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |

Приложение 8

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«Озинский лицей строительных технологий и сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии  **19.01.17 Повар кондитер**

естественнонаучного профиля

на базе основного общего образования

Озинки, 2015г.

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и теста», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.0.17 Повар, кондитер, утвержденного министерством образования и науки РФ (Приказ N 798. от 2 августа 2013 г)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Озинский лицей строительных технологий и сервиса».

Составитель: Почтарь Татьяна Михайловна мастер п\о ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рассмотрена на заседании методической комиссии специальных дисциплин протокол №1 от 27 августа 2015 года.

Одобрено методическим советом лицея ГБПОУ СО «ОЛСТиС» протокол №1 от 27 августа 2015г.

Утверждена Советом лицея протокол №5 от 28 августа 2015 года.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ профессионального модуля** |  |
| **СТРУКТУРА и содержание рабочей ПРОГРАММЫ профессионального модуля** |  |
| **условия реализации рабочей ПРОГРАММЫ профессионального модуля** |  |
| **Контроль и оценка результатов Освоения рабочей ПРОГРАММЫ профессионального модуля** |  |

**1. паспортрабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля– соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер».

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

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

-использовать разные технологии приготовления и оформления блюд и гарниров 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 необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов;

**вариативная часть – 14 часов**

лабораторно – практических – 35 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов;

учебной практики - 72 часа;

производственной практики – 36 часов..

Итоговая аттестация – экзамен по итогам освоения МДК,

учебная и производственная практика – дифференцированные зачеты

Квалификационный экзамен по завершению изучения профессионального модуля.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и 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 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. |
| **П.К. 2.6.** | **Способы сервировки и варианты оформления блюди гарниров из круп, макаронных изделий яиц и творога.** |
| 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 её достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с полученных и профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля[[2]](#footnote-2)\* | Всего часов  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | *Практика* | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося,  часов | Учебная,  часов | *Производственная,*  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК2.1.-П.К.2.5** | **Товароведная характеристика круп, бобовых,макаронных изделий,муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога.** | **9** | **3** | 6 | **5** |  | ***\**** |
| **ПК2.2.- П.К 2.5** | **Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.** | **21** | **9** | 12 | **5** |  | ***\**** |
| **ПК2.1.-П.К.2.5** | **Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых блюд.** | **6** | **2** | 4 | **6** |  | ***\**** |
| ***ПК2.1.-П.К.2.6*** | ***Способы сервировки и варианты оформления блюд*** | **14** | **1** | 13 | **4** |  |  |
|  | **Производственная практика** |  |  | | | | ***36*** |
|  | ***Всего:*** | **50** | **15** | 35 | **20** | ***72*** | ***36*** |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел 1**  **МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.** | | | **70** |  |
| **Тема 2.1..**  **Товароведная характеристика круп, бобовых,макаронных изделий,муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога.** | **Содержание** | | **9** |
| 1.Товароведная характеристика, ассортимент различных видов круп, бобовых. | | **1** | 2 |
| 2.Товароведная характеристика, ассортимент различных видов макаронных изделий, муки. | | **1** |
| 3.Товароведная характеристика, ассортимент яиц и творога. | | **1** |  |
| **Практические занятия** | | 5 | 3 |
| 1. Органолептическая оценка качества зерновых продуктов , макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога по заданным показателям. | |  |  |
| Контрольная работа | | 1 |
| **Тема 2.2. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.** | **Содержание** | | **21** | 2  3 |
| 1. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых. | | 2 |
| 2. Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. | | 1 |
| 3. Технология приготовления блюд из теста с различными фаршами. | | 4 |
| 3. Технология приготовления блюд из яиц и творога. | | 2 |
| **Практические занятия** | | 12  1 |
| 1. Отработка навыков по приготовлению блюд и гарниров из круп.(Рассыпчатые, вязкие , жидкие каши, котлеты, биточки из круп, запеканки, крупеник) | |
| 2. Отработка навыков по приготовлению блюд из бобовых.(Бобовые с жиром и луком, фасоль в соусе). | | 1 |  |
| 3. Отработка навыков по приготовлению гарниров из макаронных изделий.( Макароны отварные с жиром или сметаной, макароны с сыром,  макароны с томатом, макароны отварные с овощами, макаронник, макароны, запеченные с сыром, лапшевник с творогом). | | 1  1 |  |
| 4.Отработка навыков по приготовлению блюд из яиц варёных вкрутую, всмятку, «в мешочек». | |
| **5.** Отработка навыков по приготовлению холодных блюд из творога, (творог с молоком, сметаной или сахаром) | | 1 | 3 |
| **6.** Отработка навыков по приготовлению горячих блюд из творога,(пудинг из творога). | | 1 |
| **7.** Отработка навыков по приготовлению жареных блюд из творога,( сырники из творога).  8. Отработка навыков по приготовлению блюд из теста с различными фаршами. | | 1  4 |
| Контрольная работа | | 1 |
| **Тема 2.3 Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых блюд.** | **Содержание** | | **6** | 2 |
| 1. Требования к качеству готовых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста. | | 1 |
| **2.** Правила и особенности проведения бракеража блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста | | 1 |
| **Практические занятия** | | 4 | 3 |
| 1. Отработка навыков проведения бракеража по заданным характеристикам блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста. | |
| **Тема 2.5.Способы сервировки и варианты оформления блюд** | **Содержание** | | **14** | 2  1 |
| 1. | Виды столовой посуды и приборов для подачи блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста. Способы сервировки.  Способы и варианты оформления блюд. | **1** |
| **Практические занятия**  Отработка навыков по способам сервировки и вариантов оформления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | | 13 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.**  Самостоятельное изучение рецептур и составление расчетов в технологических карт для блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | | | **20** |
| **Тематика домашних заданий**  -написание рефератов по темам: « Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании», « процессы, происходящие в крупах, бобовых и макаронных изделиях при тепловой обработке», «Каши», «Блюда из круп», «Блюда из макаронных изделий», « Значение блюд из яиц и творога в питании»,«Блюда из творога и яиц», «Блюда из теста с фаршем».  --выполнение творческих заданий по оформлению блюд из круп, бобовых, творога, яиц, из теста.  -заполнение таблиц;  -решение задач;  -составление конспекта. | | |  |
| |  | | --- | | **Раздел 2 Учебная практика** | | **Виды работ**  **-** Приготовление запеченных блюд из творога  **-** Приготовление пудинга, сырников, запеканки из творога  **-**Приготовление простых блюд из теста( вареники ленивые, вареники с различными фаршами, пельмени. | | **Раздел 3 Производственная практика** | | **Виды работ**  - Ознакомление с крупами, бобовыми и макаронными изделиями , применяемые на предприятиях общественного питания, с требованиями к их качеству, полуфабрикатов и готовых изделий;  - Подготовка рабочего места, подбор посуды, инвентаря, инструментов для обработки круп, бобовых, макаронных изделий, для приготовления готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий  - Выполнение технологических операций по подготовке сырья и приготовлению полуфабрикатов , готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.  - Соблюдение санитарных требований при выполнении технологических операций;  - Проведение бракеража готовых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.  - Организация правильного хранения полуфабрикатов и готовых блюд;  - Оформление и подача готовых блюд в соответствии с правилами;  - Эксплуатация механического и теплового оборудования.  **Примерная тематика квалификационных работ (проектов)**  1.Рассыпчатые каши. (Гречневая каша, рисовая каша);  2.Вязкие каши.(Рисовая, пшеничная, овсяная молочная каша, манная каша молочная.)  3.Жидкие каши.  Изделия из каш. ( Котлеты, биточки, запеканки, крупеник)  4. Фасоль в томате.  Бобовые с жиром и луком.  Макароны отварные с жиром или сметаной.  Макароны с сыром.  Макароны с томатом.  Макароны отварные с овощами.  Макаронник.  Макароны, запеченные с сыром.  Лапшевник с творогом.  Яичница-глазунья (натуральная).  Яичница с гарниром.  Омлет натуральный.  Творог с молоком, сливками, сметаной или сахаром.  Творожная масса сладкая с изюмом.  Вареники с различными фаршами.  Пельмени. | | | | **72**  **36** |
| **Квалификационный экзамен** | | |  |
| **Всего** | | | **70** |

# **4. условия реализации рабочей программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Учебная программ профессионального модуля реализуется в кабинетах «Технология кулинарного и кондитерского производства », «Учебный кулинарный цех».

- **Оборудование учебного кабинета:**

**-** посадочные рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебники и учебные пособия по предмету;

**Технические средства обучения:**

- Персональный компьютер – 1;

- мультимедийный экран - 1;

- телевизор HIK SAMSUNG - 1;

- DVD плеер ACCER PD – 25 - 1;

- комплект электронных учебно-наглядных пособий;

- комплект контрольно-измерительных материалов;

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

1. Эл. Плита, жарочный шкаф, весы электронные, холодильник.

2. Ученические парты.

3. Стулья.

4. Ученическая доска.

5. Производственные столы.

6. Шкаф для посуды.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники

1.. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образ.– М: Издательский центр «Академия», 2012.

2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образ. /М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. М: Издательский центр «Академия», 2012.

3. .Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образ.– М: Издательский центр «Академия», 2012.

4. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учебное пособие для нач. проф. образ– М: Изд. центр «Академия», 2012.

5. .Козлова С.Н., Е.Ю. Фединишина Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для нач. проф. образ.– М: Изд. центр «Академия», 2013.

**Дополнительная литература**

1. .Производственное обучение профессии «Повар» пособие для нач. проф. образ./ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.). М: Издательский центр «Академия», 2012.

2. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие для нач. проф. образ./ Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. М.: Издательский центр «Академия», 2010

3. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач. проф. образ. /Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова М: Издательский центр «Академия», 2011

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образ– М: Изд. центр «Академия», 2012.

5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нач. проф. образ. /Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. –М: Издательский центр «Академия», 2012.

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образ– М: Изд. центр «Академия», 2012.

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

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

Изучение профессионального модуля Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста должно предшествовать изучение общепрофессиональных дисциплин:

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

Техническое оснащение и организация рабочего места.

Экономические и правовые основы производственной деятельности.

Безопасность жизнедеятельности**.**

Изучение профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста» должно предшествовать изучению профессионального модуля «Приготовление супов и соусов».

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего профессионального и высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессиональной дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

# Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| Осуществлять первичную подготовку зерновых продуктов  Осуществлять обработку жировых продуктов и сахара  Осуществлять обработку муки  Осуществлять обработку молока и молочных продуктов  Осуществлять обработку яиц  Готовить и оформлять каши и гарниры из круп  Готовить и оформлять простые блюда из бобовых и кукурузы  Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий  Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога  Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем | 1.1. изложение требований к качеству зерновых продуктов;  1.2 обоснование выбора инструментов и приспособлений для первичной подготовке зерновых продуктов;  1.3. организация рабочего места;  1.4 проверка зерновых продуктов органолептическим способом;  1.5. самопроверка качества выполненных работ.  1.1. изложение требований к качеству жировых продуктов и сахара;  1.2 обоснование выбора инструментов и приспособлений для первичной обработки жировых продуктов и сахара;  1.3. организация рабочего места;  1.4 проверка жировых продуктов и сахара органолептическим способом;  1.5. самопроверка качества выполненных работ.  1.1. изложение требований к качеству муки;  1.2 обоснование выбора инструментов и приспособлений для первичной обработки муки;  1.3. организация рабочего места;  1.4 проверка муки органолептическим способом;  1.5. самопроверка качества выполненных работ.  1.1. изложение требований к качеству молока и молочных продуктов;  1.2 обоснование выбора инструментов и приспособлений для первичной обработки молока и молочных продуктов;  1.3. организация рабочего места;  1.4 проверка молока и молочных продуктов органолептическим способом  1.5. самопроверка качества выполненных работ.  1.1. изложение требований к качеству яиц;  1.2 обоснование выбора инструментов и приспособлений для первичной обработки яиц;  1.3. организация рабочего места;  1.4 проверка яичных продуктов органолептическим способом;  1.5. самопроверка качества выполненных работ.  1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления блюд и гарниров из круп;  1.2 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах  1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд и гарниров из круп;  1.5 изложение требований к качеству готовых блюд и гарниров из круп, правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.6 организация рабочего места;  1.7 приготовление блюд и гарниров из круп;  1.8 осуществление отпуска готовых блюд и гарниров в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.9 проведение бракеража изготовленных блюд и гарниров;  1.10демонстрация изготовленного блюда.  1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления блюд из бобовых и кукурузы;  1.2 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах;  1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд из бобовых и кукурузы;  1.5 изложение требований к качеству готовых блюд из бобовых и кукурузы, правилам подачи, условиям и срокам хранения;  1.6 организация рабочего места;  1.7 приготовление блюд из бобовых и кукурузы;  1.8 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.9 проведение бракеража изготовленных блюд и гарниров;  1.10демонстрация изготовленного блюда.  1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления блюда и гарниры из макаронных изделий;  1.2 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах;  1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий;  1.5 изложение требований к качеству готовых блюд и гарниров из макаронных изделий, правилам подачи, условиям и срокам хранения;  1.6 организация рабочего места;  1.7 приготовление блюд и гарниров макаронных изделий;  1.8 осуществление отпуска готовых блюд и гарниров в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.9 проведение бракеража изготовленных блюд и гарниров;  1.10демонстрация изготовленного блюда.  1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления блюд из яиц и творога;  1.2 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах;  1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд из яиц и творога;  1.5 изложение требований к качеству готовых блюд из яиц и творога, правилам подачи, условиям и срокам хранения;  1.6 организация рабочего места;  1.7 приготовление блюд из яиц и творога;  1.8 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.9 проведение бракеража изготовленных блюд;  1.10демонстрация изготовленного блюда  1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления мучные блюда из теста с фаршем;  1.2 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах;  1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению мучных блюд из теста с фаршем;  1.5 изложение требований к качеству готовых блюд из теста с фаршем, правилам подачи, условиям и срокам хранения;  1.6 организация рабочего места;  1.7 приготовление мучных блюд из теста с фаршем;  1.8 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.9 проведение бракеража изготовленных блюд;  1.10демонстрация изготовленного блюда | устный опрос  устный опрос  устный опрос  устный опрос  -устный опрос  -тестовые задания  -устный опрос  Наблюдение за деятельностью во время учебной и производственной практики  -устный опрос  -тестовые задания  -тестовые задания  Наблюдение за деятельностью во время учебной и производственной практики  -устный опрос  устный опрос  устный опрос  -устный опрос  Наблюдение за деятельностью во время учебной и производственной практики  -устный опрос  Наблюдение за деятельностью во время учебной практики  -устный опрос  -устный опрос  -тестовые задания  -тестовые задания  Наблюдение за деятельностью во время учебной практики  -устный опрос  -тестовые задания  -проверка расчетов в технологических картах,оценка правильности выполнения домашних заданий  -проверка правильности составления технологических схем  -устный опрос  -устный опрос  комбинированный зачет  -устный опрос  - демонстрация процесса  приготовления блюда.  -тестовые задания  -проверка расчетов в технологических картах  -проверка правильности составления технологических схем  -устный опрос  -устный опрос  комбинированный зачет  -устный опрос  -устный опрос  - демонстрация процесса  приготовления блюда  -устный опрос  -проверка расчетов в технологических картах  -проверка правильности составления технологических схем  -устный опрос  -устный опрос  -комбинированный зачет  -устный опрос  -устный опрос  - демонстрация процесса  приготовления блюда.  -устный опрос  -проверка расчетов в технологических картах  -проверка правильности составления технологических схем  -устный опрос  -устный опрос  -текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт  -устный опрос  -устный опрос  - демонстрация процесса  приготовления блюда.  -устный опрос  -проверка расчетов в технологических картах  -проверка правильности составления технологических схем  -устный опрос  -устный опрос  -комбинированный зачет  -устный опрос  -устный опрос  - демонстрация процесса  приготовления блюда.  квалификационный экзамен в рамках часов модуля  -Квалификационный экзамен. |

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** |
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;  - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;  - наличие положительных отзывов по итогам практики;  - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. | наблюдение и оценка на лабораторно практических занятия;  оценка портфолио работ и документов; |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач. | наблюдение и оценка на лабораторно практических занятия; |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - готовность анализировать нестандартные ситуации;  - готовность к пониманию инструкций, технологических условий;  - способность планировать и четко соблюдать технологическую деятельность; | наблюдение и оценка на лабораторно практических занятия; |
| ОК 4. Осуществлять поиск поиск информации, необходимой  для эффективного выполнения профессиональных задач. | - способность работать с информационными источниками (книги, журналы, газеты и т.д.) и извлекать информацию;  - способность оформить (устную и письменную) тематическую работу;  - способность самостоятельно осваивать знания и умения, необходимые для решения поставленной задачи; | наблюдение и оценка на лабораторно практических занятия; |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - способность использовать информационные технологии (ИКТ); | наблюдение и оценка на лабораторно практических занятия; |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - способность организовать работу в команде;  - участвовать в совместном принятии решений;  - организовывать работу так, чтобы не вызвать стрессовую ситуацию в группе. | наблюдение и оценка на лабораторно практических занятия; |
| OK 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | - обоснованность выбора производственного оборудования и инвентаря, соблюдая требования техники безопасности и санитарных норм. | наблюдение и оценка на лабораторно практических занятия; |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. | наблюдение и оценка на лабораторно практических занятиях |

Приложение 9

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«Озинский лицей строительных технологий и сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03. Приготовление супов и соусов**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии  **19.01.17 Повар кондитер**

естественнонаучного профиля

на базе основного общего образования

Озинки, 2015г.

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление супов и соусов», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.0.17 Повар, кондитер, утвержденного министерством образования и науки РФ (Приказ N 798 от 2 августа 2013 г)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Озинский лицей строительных технологий и сервиса».

Составитель: Почтарь Татьяна Михайловна мастер п\о ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рассмотрена на заседании методической комиссии специальных дисциплин протокол №1 от 27 августа 2015 года.

Одобрено методическим советом лицея ГБПОУ СО «ОЛСТиС» протокол №1 от 27 августа 2015г.

Утверждена Советом лицея протокол №5 от 28 августа 2015 года.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** |  |
| **условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** |  |

**1.паспорт Рабюочей ПРОГРАММЫ Профессионального модуля:**

**ПМ.03 Приготовление супов и соусов**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление супов и соусов** соответствующих профессиональных компетенций

ПК3.1.Готовить бульоны и отвары.

ПК3.2.Готовить простые супы.

ПК3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы.

**ПК 3.5. Готовить смеси масляные, желе, и маринады.**

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся

**иметь практический опыт**:

приготовления основных супов и соусов;

**приготовление масляных смесей желе, маринадов.**

**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;

**использовать различные технологии для приготовления масляных смесей желе, маринадов.**

**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

**правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления масляных смесей желе, маринадов.**

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 ч, , включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 40ч, в том

**числе 20 часов вариативной части**;

лабораторно –практические занятия- 28 часов;

самостоятельной работы обучающегося –20 часов ;

учебная практика обучающегося - 144 ч;

производственная практика – 108ч.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **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 |
| **ПК 3.5.** | **Готовить смеси масляные, желе, и маринады** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[3]](#footnote-3)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| ПК 3.1 – 3.4 | **Классификация, пищевая ценность основных супов и соусов.** | **5** | **1** | 4 | **4** |  | ***\**** |
| ПК 3.1 – 3.4 | **Приготовление простых супов и соусов.**. | **17** | **5** | 12 | **4** |  | ***\**** |
| ПК 3.1 – 3.4 | **Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых блюд.** | **5** | **1** | 4 | **4** |  | ***\**** |
| ПК 3.1 – 3.4 | **Способы сервировки и варианты оформления блюд.** | **5** | **1** | 4 | **4** |  |  |
| ПК 3.6 | **Приготовление смеси масляные, желе, и маринады** | **8** | **4** | 4 | **4** |  |  |
|  | Производственная практика, часов |  |  | | | |  |
|  | ***Всего:*** | **40** | **12** | 28 | **20** | **144** | ***108*** |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **,1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1 ПМ 03.Приготовление супов и соусов.**  **МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов.** | |  |  |
| **Тема 3.1.**  **Классификация, пищевая ценность основных супов и соусов.** | **Содержание** | 5 |
| **1.**Классификация, пищевая ценность основных супов и соусов. | 1 | 1 |
| **Практические занятия** |  | 2 |
| **1.** Проверка годности и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов органолептическим способом. | 4 |
| **Тема 3.3.Приготовление простых супов и соусов.** | **Содержание** | 17 | 1 |
| 1.Обработка сырья для приготовления супов. | 1 |
| 2.Приготовление бульонов, отваров. | 1 |  |
| 3.Основные и дополнительные продукты при приготовлении супов. | 1 |
| 4.Обработка сырья для приготовления соусов. | 1 |  |
| 5.Основные и дополнительные продукты при приготовлении соусов. | 1 |
| **Практические занятия** |  | 3 |
| 1.Отработка навыков по приготовлению бульонов. Костный, мясокостный, рыбный бульон. | 1 |
| 2. Отработка навыков по приготовлению заправочных супов. | 2 |
| 3 Отработка навыков по приготовлению холодных супов. | 2 |  |
| 4. Отработка навыков по сладких, молочных супов. | 1 |
| 5. Отработка навыков по приготовлению красного основного соуса и его производных; | 2 |  |
| 6. Отработка навыков по приготовлению белого основного соуса и его производных; | 2 |
|  | 7. Отработка навыков по приготовлению молочного и сметанного соусов и их производных; | 2 |
|  |  |
| **Тема 3.4.Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых блюд.** | **Содержание** | 5 | 1 |
| Требования к качеству готовых супов, соусов.  Правила и особенности проведения бракеража простых супов, холодных и горячих соусов. | 1 |
| **Практические занятия** |  | 3 |
| 1.Отработка навыков проведения бракеража по заданным характеристикам супов и соусов. | 4 |
| **Тема 3.5.Способы сервировки и варианты оформления блюд.** | **Содержание** | 5 | 1 |
| 1. Виды столовой посуды и приборов для подачи супов, соусов.  2. Способы сервировки  **3.** Способы и варианты оформления блюд | 1 |
| **Практические занятия** |  | 3 |
| 1.Подбор столовой посуды и приборов для подачи блюд.  Оформление и подача готовых блюд в соответствии с правилами; | **4** |
| **Тема**  **Способы приготовление смеси масляные, желе, и маринады** | **Содержание** | **8** |
| **Технология приготовление смеси масляные, желе, и маринады** Приготовление масляных смесей желе , маринадов, с использованием различных технологий приготовления и оформления, подачи; оценивание качества готовых соусов; режим и сроки хранения. | **4** |
| **Практические занятия**  Отработка навыков по приготовлению смесей маслянных, желе и маринадов. Приготовление, оформление и подача майонеза и его производных:  -с корнишонами;  - с луком;  - с томатом  заправок (салатной, горчичной, селёдочной) | **4** |
|  | Экзамен |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.**  **-** Самостоятельное изучение рецептур и составление технологических карт для приготовления простых супов и соусов. | | 20 |
| **Раздел 2 Учебная практика** | | **144** |
| **Виды работ**  -приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями;  -приготовление супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.  - приготовления супов молочных.  - приготовления сладких и холодных супов;  - приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей, приготовления сладких соусов. | |  |
| **Раздел 3 Производственная практика** | | 108 |
| **Виды работ**-  Ознакомление с сырьем для приготовления супов, соусов, применяемые на предприятиях общественного питания, с требованиями к их качеству,  - Подготовка рабочего места, подбор посуды, инвентаря, инструментов для приготовления супов и соусов.  - Выполнение технологических операций по подготовке первичного сырья для приготовления супов и соусов.  - Соблюдение санитарных требований при выполнении технологических операций;  - Проведение бракеража готовых супов и соусов.  - Организация правильного хранения супов и соусов.  - Оформление и подача готовых блюд в соответствии с правилами;  - Эксплуатация механического и теплового оборудования  **Примерная тематика квалификационных работ**  Борщ с капустой и картофелем № 110,  Борщ украинский № 116,  Щи из свежей капусты с картофелем № 120,  Щи из квашеной капусты № 120,  Рассольник № 127,  Рассольник ленинградский № 129,  Суп картофельный с крупой № 136,  Суп картофельный с макаронными изделиями № 139,  Суп картофельный с бобовыми № 138  , Окрошка овощная № 187,  Суп молочный с овощами № 163,  Свекольник холодный № 193,  Суп молочный с крупой № 162 | |  |
| Квалификационный экзамен | |  |
| **Всего** | | 60 |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.**

# 

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

Учебная программ профессионального модуля реализуется в кабинетах «Технология кулинарного и кондитерского производства », «Учебный кулинарный цех».

- **Оборудование учебного кабинета:**

**-** посадочные рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебники и учебные пособия по предмету;

**Технические средства обучения:**

- Персональный компьютер – 1;

- мультимедийный экран - 1;

- телевизор HIK SAMSUNG - 1;

- DVD плеер ACCER PD – 25 - 1;

- комплект электронных учебно-наглядных пособий;

- комплект контрольно-измерительных материалов;

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

1. Эл. Плита, жарочный шкаф, весы электронные, холодильник.

2. Ученические парты.

3. Стулья.

4. Ученическая доска.

5. Производственные столы.

6. Шкаф для посуды.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основная литература**

1.. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образ.– М: Издательский центр «Академия», 2012.

2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образ. /М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. М: Издательский центр «Академия», 2012.

3. .Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образ.– М: Издательский центр «Академия», 2012.

4. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учебное пособие для нач. проф. образ– М: Изд. центр «Академия», 2012.

**Дополнительная литература**

1. .Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для нач. проф. образ./ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.). М: Издательский центр «Академия», 2012.

2. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие для нач. проф. образ./ Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. М.: Издательский центр «Академия», 2010

3. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач. проф. образ. /Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова М: Издательский центр «Академия», 2011

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образ– М: Изд. центр «Академия», 2012.

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

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Приготовление супов и соусов» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессиональных модулей «Приготовление блюд из овощей и грибов», «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста».

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу, наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

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

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся 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** |
| ПК3.1.Готовить бульоны и отвары. | Точность и правильность приготовления бульенов и отваров, согласно требованиям технологии приготовления.  Соответствие выбора инструментов, оборудования и теплового режима.  Определять органолептическим способом качество и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним | Устный опрос, тестирование, оценка практических работ.  Текущий контроль: ДЗ по МДК, по учебной и производственной практике.  Итоговый контроль: Экзамен квалификационный |
| ПК3.2.Готовить простые супы | Точность и правильность приготовления простых супов.  Соответствие выбора инструментов, оборудования и теплового режима.  Определять органолептическим способом качество и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним | Устный опрос, тестирование, оценка практических работ.  Текущий контроль: ДЗ по МДК, по учебной и производственной практике.  Итоговый контроль: Экзамен квалификационный |
| ПК3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. | Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  Соответствие выбора инструментов, оборудования и теплового режима. | Устный опрос, тестирование, оценка практических работ.  Текущий контроль: ДЗ по МДК, по учебной и производственной практике.  Итоговый контроль: Экзамен квалификационный |
| ПК3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы. | Точность и правильность приготовления простых холодных и горячих соусов. Соответствие выбора инструментов, оборудования и теплового режима. | Устный опрос, тестирование, оценка практических работ.  Текущий контроль: ДЗ по МДК, по учебной и производственной практике.  Итоговый контроль: Экзамен квалификационный |
| **ПК 3.5. Готовить смеси масляные, желе, и маринады.** | Точность и правильность приготовления смесей масленых, желе и маринадов.  Соответствие выбора теплового режима.  Определять органолептическим способом качество и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним | Устный опрос, тестирование, оценка практических работ ситуационных заданий.  Текущий контроль: ДЗ по МДК, по учебной и производственной практике.  Итоговый контроль: Экзамен квалификационный |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | демонстрация интереса к будущей профессии | наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи;  оценка эффективности и качества выполнения; | наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;  самоанализ и коррекция результатов собственной работы | наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | эффективный поиск необходимой информации;  использование различных источников, включая электронные ресурсы |  |
| ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | анализ инноваций в области разработки новых приемов и способов кулинарной обработки сырья, оборудования;  демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения  самоанализ и коррекция результатов собственной работы | наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 7.Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации и работы в производственных помещениях | наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности | наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |

Приложение 10

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«Озинский лицей строительных технологий и сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы.**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии  **19.01.17 Повар кондитер**

естественнонаучного профиля

на базе основного общего образования

Озинки, 2015г.

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление блюд из рыбы», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.0.17 Повар, кондитер, утвержденного министерством образования и науки РФ (Приказ N 798 от 2 августа 2013 г)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Озинский лицей строительных технологий и сервиса». Составитель: Почтарь Татьяна Михайловна мастер п\о ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рассмотрена на заседании методической комиссии специальных дисциплин протокол №1 от 27 августа 2015 года.

Одобрено методическим советом лицея ГБПОУ СО «ОЛСТиС» протокол №1 от 27 августа 2015г.

Утверждена Советом лицея протокол №5 от 28 августа 2015 года.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** |  |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** |  |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер.** Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД**)**

**Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

**ПК 4.4. Готовить и оформлять блюда из морепродуктов**

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы»**

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;

**приготовления блюд из морепродуктов**

**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 из морепродуктов;**

**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 и морепродуктов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы и морепродуктов;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы и морепродуктов;

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

**правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из морепродуктов;**

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.04:**

Максимальной учебной нагрузки -60 часов

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –40 часов **в. ч. 20 часов вариативной части;**

в т.ч лабораторные и практические работы -28 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

учебной практики - 72 часа

и производственной практики – \_72 \_часа.

Итоговая аттестация – экзамен по итогам освоения МДК, учебная и производственная практика – дифференцированные зачеты

Квалификационный экзамен по завершению изучения профессионального модуля.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК4.1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| ПК4.2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| **ПК 4.4.** | **Готовить и оформлять блюда из морепродуктов** |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3.Структура и содержание профессионального модуля**

3.1. Тематический план профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных компетенций | Наименование разделов профессионального модуля\* | Всего часов (макс.учебная нагрузка и практики) | Объём времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса | | | Практика | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоя-тельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Произ-водственная, часов |
| Всего, часов | В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| ПК 4.1  ПК 4.2 | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья | 2 | 2 | - | 5 |  |  |
| ПК 4.3 | Последовательность выполнения технологических операций при подготовке рыбного сырья и приготовлении полуфабрикатов и приготовлении блюд из рыбы | 16 | 8 | 8 | 5 |  |  |
| ПК 4.1 – ПК 4.3 | Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы | 2 | 1 | 1 | 5 |  |  |
| ПК 4.4 | **Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из морепродуктов** | 20 | 1 | 19 | 5 |  |  |
| ПК 4.1-4.3 | Производственная практика, часов  (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) |  |  |  |  |  | 72 |
|  | **Всего:** | **40** | **12** | 28 | **20** | **72** |  |

**3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** (если предусмотрены) | **Объём часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **М 04. Приготовление блюд из рыбы**  **МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы** | |  | 3 |
| **Тема 1.** Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья | **Содержание** | 2 | 1,2 |
| 1. Классификация, пищевая ценность рыбы | 1 |
| 2. Требования к качеству рыбного сырья | 1 |
| **Тема 2** Последовательность выполнения технологических операций при подготовке рыбного сырья и приготовлении полуфабрикатов и приготовлении блюд из рыбы | **Содержание** | **16** |  |
| 1. Обработка рыбы с костным скелетом | 1 | 2 |
| 2. Приготовление рыбных полуфабрикатов и их кулинарное использование. | 2 |
| 3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. | 1 |  |
| **Практическое занятие** |  | 2,3 |
| 1. Проверка качества рыбы органолептическим способом  2. Обработка рыбы с костным скелетом.  3. Приготовление полуфабрикатов. | **2** |
| **Содержание** |  |  |
| 1. Технология приготовления блюд из рыбы отварной, припущенной и тушеной. | 1 | 2 |
| 2. Технология приготовления блюд из рыбы жареной и запеченной | 1 |
| 3. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы | 1 |
| 4. Правила подачи готовых блюд из рыбы | 1 |  |
| **Практическое занятие** | **6** |  |
| 1. Приготовление блюд из рыбы отварной. | 1 | 2,3 |
| 2. Приготовление блюд из рыбы припущенной | 1 |
| 3. Приготовление блюд из рыбы тушеной. | 1 |
| 4. Приготовление блюд из рыбы жареной. | 1 |
| 5. Приготовление блюд из рыбы запеченной. | 1 |  |
| 6. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы | 1 |
|  |  |  |
| **Тема 3.** Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы | **Содержание** |  |  |
| 1. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы | **1** | 2 |
| 2. Требования к качеству готовых блюд из рыбы. |
| **Практическое занятие** | 1 | 2,3 |
| 1. Отработка навыков проведения бракеража по заданным характеристикам блюд из рыбы. |
| **Тема 4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из морепродуктов** | **Содержание** |  |  |
| Приготовление блюд из морепродуктов | 1 |
| **Практическое занятие** |  |  |
| 1. Отработка навыков при приготовлении блюд из морепродуктов. | 19 |
| **Экзамен по ПМ. 04** |  |  |
|  |  |  |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении раздела ПМ 2.**  1. Написание рефератов по темам:  - Обработка морепродуктов.  - Обработка осетровой рыбы  - Использование Сборника рецептур для расчета количества продуктов для рыбных блюд  2. Самостоятельное изучение рецептур и составление технологических карт для блюд из рыбы  3. Выполнение творческих заданий по оформлению блюд из рыбы | | 20 |  |
| **Тематика домашних заданий**  1. Составление конспектов  2.Составление технологических схем:  - механической кулинарной обработки рыбы для изготовления различных полуфабрикатов;  - механической кулинарной обработки рыбы для изготовления котлетной массы;  - приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы;  - приготовления блюд из котлетной массы.  3. Заполнение таблиц:  - характеристика полуфабрикатов из рыбы и котлетной массы;  - кулинарное использование полуфабрикатов;  - характеристика ассортимента блюд из рыбы;  - условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.  4. Решение задач по теме:  - расчет количества отходов при разделке разных видов рыб;  - расчет количества продуктов для приготовления блюд.  5. Составление технологических карт для приготовления блюд из рыбы | |  |  |
| **Раздел 2 Учебная практика** | | 72 |  |
| **Виды работ**  4.1. Произвести обработку рыбы с костным скелетом.  4.2. Произвести приготовление полуфабрикатов из рыбы и котлетной массы.  4.3. Приготовить и оформить блюдо из рыбы с костным скелетом. | |  |  |
| **Раздел 3 Производственная практика** | | 72 |  |
| **Виды работ:**  - Ознакомление с рыбным сырьём, применяемым в предприятиях общественного питания, с требованиями к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;  - Подготовка рабочего места, подбор посуды, инвентаря, инструментов для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;  - Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы;  - Выполнение технологических операций по подготовке сырья и приготовлению полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;  - Соблюдение санитарных требований при выполнении технологических операций;  - Проведение бракеража готовых блюд из рыбы;  - Организация правильного хранения полуфабрикатов и готовых блюд;  - Оформление и подача готовых блюд в соответствии с правилами;  - Эксплуатация механического и теплового оборудования | |  |  |
| **Тематика квалификационных работ (проектов)**  1. Рыба (филе) отварная № 471  2. Рыба (филе) припущенная № 476  3. Рыба тушеная в томате с овощами № 486  4. Рыба жареная № 488  5. Рыба жареная целиком №489  6. Рыба, жаренная во фритюре № 494  7. Рыба в тесте жареная № 499  8. Зразы донские № 501  9. Рыба аппетитная № 321  10. Рыба запеченная с картофелем по-русски № 502  11. Рыба запеченная с яйцом  12. Котлеты или биточки рыбные № 510  13. Зразы рыбные рубленые № 513  14. Тельное из рыбы № 514  15. Тефтели рыбные № 516 | |  |  |
| Квалификационный экзамен | |  |  |
| **Всего** | | 60 |  |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Учебная программ профессионального модуля реализуется в кабинетах «Технология кулинарного и кондитерского производства », «Учебный кулинарный цех».

- **Оборудование учебного кабинета:**

**-** посадочные рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебники и учебные пособия по предмету;

**Технические средства обучения:**

- Персональный компьютер – 1;

- мультимедийный экран - 1;

- телевизор HIK SAMSUNG - 1;

- DVD плеер ACCER PD – 25 - 1;

- комплект электронных учебно-наглядных пособий;

- комплект контрольно-измерительных материалов;

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

1. Эл. Плита, жарочный шкаф, весы электронные, холодильник.

2. Ученические парты.

3. Стулья.

4. Ученическая доска.

5. Производственные столы.

6. Шкаф для посуды.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

**Основные источники:**

1.. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образ.– М: Издательский центр «Академия», 2012.

2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образ. /М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. М: Издательский центр «Академия», 2012.

3. .Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образ.– М: Издательский центр «Академия», 2012.

4. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учебное пособие для нач. проф. образ– М: Изд. центр «Академия», 2012.

5. .Козлова С.Н., Е.Ю. Фединишина Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для нач. проф. образ.– М: Изд. центр «Академия», 2013.

**Дополнительная литература**

1. .Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для нач. проф. образ./ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.). М: Издательский центр «Академия», 2012.

2. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие для нач. проф. образ./ Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. М.: Издательский центр «Академия», 2010

3. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач. проф. образ. /Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова М: Издательский центр «Академия», 2011

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образ– М: Изд. центр «Академия», 2012.

5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нач. проф. образ. /Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. –М: Издательский центр «Академия», 2012.

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образ– М: Изд. центр «Академия», 2012.

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

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

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Безопасность жизнедеятельности».

**Мастера:** Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом** | 1.1. изложение требований к качеству рыбного сырья  1.2 выполнение расчета количества сырья  1.3 обоснование выбора инструмента и приспособлений для выполнения обработки рыбы  1.5 определение последовательности выполнения операций по обработке рыбы с костным скелетом  1.6 изложение технологии механической кулинарной обработки рыбы  1.7 изложение правил техники безопасности при выполнении механической обработки рыбы;  1.8 выполнение расчетов в технологических картах  1.7 организация рабочего места;  1.8 проверка рыбного сырья органолептическим способом  1.9 обработка рыбы инструментами и машинами;  1.10 самопроверка качества выполненных работ | -устный опрос  - проверка правильности решения задач  -тестовые задания  -проверка правильности составления технологических схем  - проверочная работа  - устный опрос  -проверка расчетов в технологических картах  - наблюдение за деятельностью во время учебной практики  Проверка дневников учебной практики |
| **ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом** | 1.1. изложение классификации и ассортимента полуфабрикатов из рыбы в зависимости от способов тепловой обработки.  1.2 выполнение расчета количества сырья  1.3 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления полуфабрикатов из рыбы  1.4 определение последовательности выполнения операций по приготовлению полуфабрикатов.  1.4 изложение требований к качеству полуфабрикатов из рыбы, условий и сроков хранения  1.5 изложение технологии приготовления полуфабрикатов из рыбы  1.6 изложение правил техники безопасности при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;  1.7 организация рабочего места;  1.8 приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, тушения, жарки, запекания;  1.9 проверка соответствия изготовленных полуфабрикатов установленным требованиям к качеству | -письменный опрос  - проверка правильности решения задач  -тестовые задания  -текущий контроль правильности составления инструкционных карт  -проверочная работа  -контрольная работа  - устный опрос  Наблюдение за деятельностью во время учебной практики  - самопроверка  Проверка дневников учебной практики |
| **ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом**  **П.К.4.4.**  **Готовить и оформлять блюда из морепродуктов** | 1  1.8 выполнение расчетов в технологических картах  1.9 организация рабочего места;  1.10 приготовление блюд из отварной, припущенной, тушеной, жареной и запеченной рыбы;  1.11 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.12 проведение бракеража изготовленных блюд  1.13 Самопроверка выполненных работ  1.1 Изложение классификации и ассортимента блюд из морепродуктов.  1.2 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;  1.3 выполнение расчета количества продуктов по рецептурам  1.4 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления блюд из морепродуктов.  1.5 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд из морепродуктов  1.5 изложение требований к качеству готовых блюд из морепродуктов правилам подачи, условиям и срокам хранения | - проверочная работа  -письменный опрос  - проверка правильности решения задач  -тестовые задания  -ткущий контроль за правильностью составления инструкционных карт  - устный опрос  -контрольная работа  - устный опрос  -проверка расчетов в технологических картах.  - наблюдение за деятельностью во время учебной практики  Проверка дневников учебной практики  Экзамен (квалификационный)( состоит из практической и теоретической части, квал.работа в форме  технологической инструкции, демонстрация процесса  приготовления блюд из рыбы) |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |

*.*

Приложение 11

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«Озинский лицей строительных технологий и сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 05. Приготовление блюд из мяса и домашней**

**птицы**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии  **19.01.17 Повар кондитер**

естественнонаучного профиля

на базе основного общего образования

Озинки, 2015г.

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.0.17 Повар, кондитер, утвержденного министерством образования и науки РФ (Приказ N 798 от 2 августа 2013 г)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Озинский лицей строительных технологий и сервиса».

Составитель: Почтарь Татьяна Михайловна мастер п\о ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рассмотрена на заседании методической комиссии специальных дисциплин протокол №1 от 27 августа 2015 года.

Одобрено методическим советом лицея ГБПОУ СО «ОЛСТиС» протокол №1 от 27 августа 2015г.

Утверждена Советом лицея протокол №5 от 28 августа 2015 года.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** |  |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** |  |

**1.паспорт ПРОГРАММЫ пофессионального модуля:**

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

**1.1. Область применения программы**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер.**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 5.1. 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.

**ПК 5.5 Готовить и оформлять простые блюда из кролика и дичи.**

**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 должен:

**иметь практический опыт:**

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса кроликов и дичи.**

**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;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса кролика и дичи;

оценивать качество готовых блюд;

**проверять органолептическим способом качество мяса при приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса кроликов и дичи.**

**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;

**правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса кроликов и дичи.**

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. **Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**
  2. **Максимальная учебная нагрузка: 75 часов**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –50 часов **в т.ч. 20 часов вариативной части**, включая

лабораторно- практических занятий - 35 часов ;

самостоятельной работы обучающегося – 25 часов;

учебной практики- 108 часов

производственной практики – **72** часов.

Итоговая аттестация – экзамен после изучения МДК и квалификационный экзамен по результатам освоения ПМ.

# **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** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |
| 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. |
| **ПК 5.5.** | **Готовить и оформлять простые блюда из кролика и дичи.** |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных компетенций | Наименование разделов профессионального модуля\* | Всего часов (макс.учебная нагрузка и практики) | Объём времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса | | | Практика | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоя-тельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Произ-водственная, часов |
| Всего, часов | В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | **6** | **7** | **8** |
| ПК 5.1 | Товароведная характеристика мяса, мясопродуктов и мяса домашней птицы | 4 | 1 | 3 | 5 |  |  |
| ПК 5.1,  ПК 5.2 | Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов | 7 | 3 | 4 | 5 |  |  |
| ПК 5.3  ПК 5.4 | Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы | 7 | 3 | 4 | 5 |  |  |
| ПК 5.1 -  ПК 5.4 | Последовательность выполнения технологических операций при  приготовлении блюд из мяса, мясопродуктов, и блюд из мяса домашней птицы | 12 | 4 | 8 | 5 |  |  |
| ПК 5.1 -  ПК 5.5 | **Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из из кролика и дичи.** | 20 | 4 | 16 | 5 |  |  |
| ПК 5.1 -  ПК 5.4 | Производственная практика |  |  |  |  |  | 72 |
|  | Всего: | 50 | 15 | 35 | 25 | 108 |  |

|  |
| --- |
|  |

**3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объём часов | Уровень освоения |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**  **МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и мяса домашней птицы** | |  |  |
| **Тема 1.**  Товароведная характеристика мяса, мясопродуктов и мяса домашней птицы | **Содержание** | 4 |  |
| 1. Классификация, пищевая ценность мяса и мясопродуктов, мяса домашней птицы. Требования к качеству мясного сырья и мяса домашней птицы | 1 | 1,2 |
| **Практические занятия** |  |  |
| 1. Проверка качества мяса, мясопродуктов и мяса домашней птицы органолептическим способом. | 3 | 2,3 |
| **Тема 2**  Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов | **Содержание** | 7 |  |
| 1. Обработка мяса и мясопродуктов. Технология приготовления полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. Кулинарное использование мясных полуфабрикатов. | 1 | 2 |
| 2. Технология приготовления рубленой и котлетной масс из мяса и полуфабрикатов из них. | 1 |
| 3. Технология приготовления и кулинарное использование полуфабрикатов из субпродуктов. | 1 |  |
| **Практические занятия** | 4 |  |
| 1. Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса говядины, свинины и баранины | 2 | 2,3 |
| 2. Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной масс. | 1  1 |
| 3. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов и мясопродуктов |
| **Тема 3**  Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы | **Содержание** | 7 |  |
| 1. Особенности обработки домашней птицы | **1** | 2 |
| 2. Приготовление и кулинарное использование полуфабрикатов из птицы. | **1** |
| 3. Обработка субпродуктов домашней птицы | **1** |  |
| **Практическое занятие** |  | 2,3 |
| 1. Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса домашней птицы и полуфабрикатов из котлетной массы. | 3 |
| **Тема 4**  Последовательность выполнения технологических операций при  приготовлении блюд из мяса, мясопродуктов и из мяса домашней птицы | **Содержание** |  |  |
| 1. Технология приготовления отварных, тушеных блюд, запеченных из мяса и мясопродуктов | **1** | 2 |
| 2.. Технология приготовления блюд из натурально-рубленой и котлетной масс из мяса. Технология приготовления блюд из субпродуктов | **1** |
| 3.Технология приготовления блюд из птицы отварной и тушеной. Правила подачи готовых блюд из птицы | **1** |
| **Практические занятия** | 4 | 2,3 |
| 1. Приготовление отварных, тушеных, жареных блюд из мяса и мясопродуктов | 1 |
| 2 Приготовление блюд из натурально-рубленой и котлетной масс из мяса. | 1 |
| 3.Приготовление блюд из птицы отварной и тушеной. | 1 |
| 4. Приготовление блюд из субпродуктов | 1 |
| **Тема 5.**  **Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из из кролика и дичи.** | **Содержание** | 20 |  |
| Первичная обработка мяса кролика и дичи | **2**  **2** | 2 |
| Технология приготовления блюд из мяса кролика и дичи. |
| **Практические занятия** | 16 |  |
| 1. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления из мяса кролика и дичи.  2. Отработка навыков при приготовлении блюд из мяса кролика и дичи. | 2,3 |
| Экзамен |  |  |
|  |  |  |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 05**  1. Написание рефератов по темам:  - Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.  - Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.  - Полуфабрикаты из баранины и свинины  - Блюда из отварного мяса;  - Блюда из жареного мяса;  - Блюда из запеченного мяса;  - Блюда из рубленой и котлетной масс;  - Блюда из субпродуктов;  - Блюда из мяса птицы;  2. Самостоятельное изучение рецептур и составление технологических карт для блюд из мяса  3. Выполнение творческих заданий по оформлению блюд из мяса  Составление технологических схем обработки мяса  Общие принципы организации учета в общественном питании.  Учет предметов материально-технического оснащени  Учет сырья и готовой продукции  Сборники рецептур | | 25 |  |
| **Тематика домашних заданий**  1. Составление конспектов  2.Составление технологических схем:  - механической кулинарной обработки мяса для изготовления различных полуфабрикатов;  - механической кулинарной обработки мяса и мяса птицы для изготовления котлетной массы;  - приготовления блюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса;  - приготовления блюд из отварной, жареной, тушеной и запеченной птицы;  - приготовления блюд из отварных, жареных и тушеных субпродуктов;  - приготовления блюд из котлетной массы.  3. Заполнение таблиц:  - характеристика и кулинарное использование полуфабрикатов из мяса говядины;  - характеристика и кулинарное использование полуфабрикатов из мяса свинины;  - характеристика и кулинарное использование полуфабрикатов из мяса телятины и баранины;  - характеристика ассортимента блюд из мяса и мясопродуктов;  - характеристика ассортимента блюд из мяса домашней птицы;  - условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и субпродуктов;  - температура подачи готовых блюд.  4. Решение задач по теме:  - расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса при холодной обработке мясных туш;  - расчет количества продуктов для приготовления блюд.  5. Составление технологических карт для приготовления блюд из мяса, мясопродуктов и мяса домашней птицы | |  |  |
| **Раздел 2 Учебная практика**  **Виды работ** | |  |  |
| 4.1. Произвести обработку мяса говядины и свинины, субпродуктов, мяса птицы.  4.2. Произвести приготовление полуфабрикатов.  4.3. Приготовить и оформить блюда из мяса, субпродуктов и птицы. | |  |  |
| **Раздел 3 Производственная практика** | |  |  |
| **Виды работ:**  - Ознакомление с мясным сырьём, применяемым в предприятиях общественного питания, с требованиями к качеству мясного сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;  - Подготовка рабочего места, подбор посуды, инвентаря, инструментов для обработки мяса и птицы приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из мяса, субпродуктов и птицы;  - Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, субпродуктов и птицы;  - Выполнение технологических операций по подготовке сырья и приготовлению полуфабрикатов и готовых блюд из мяса, субпродуктов и птицы;  - Соблюдение санитарных требований при выполнении технологических операций;  - Проведение бракеража готовых блюд из мяса и птицы;  - Организация правильного хранения полуфабрикатов и готовых блюд;  - Оформление и подача готовых блюд в соответствии с правилами;  - Эксплуатация механического и теплового оборудования. | |  |  |
| **Тематика квалификационных работ (проектов)**  1. Мясо отварное № 532  2. Язык отварной с соусом № 534  3. Окорок, рулет, корейка, грудинка отварные №535  4. Котлеты натуральные паровые № 541  5. Антрекот № 558  6. Бефстроганов № 375  8. Поджарка № 376  9. Эскалоп № 569  10. Шницель № 574  11. Почки жареные с помидорами № 577  12. Печень жареная с луком № 581  13. Мясо тушеное № 586  14. Гуляш № 591  15. Сердце в соусе № 593  16. Бифштекс рубленый № 604  17. Котлеты № 608  18. Зразы рубленые № 614  19. Тефтели № 618  20. Оладьи из печени № 622  21. Запеканка картофельная с мясом № 626  22. Телятина, запеченная в молочном соусе № 629  23. Птица отварная с гарниром № 637  24. Рагу из птицы № 642  25. Птица, тушенная в соусе № 643  26. Птица жареная № 651  27. Котлеты натуральные из филе птицы № 656 | |  |  |
| **Квалификационный экзамен** | |  |  |
| **Всего** | | **75** |  |

# **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУлю**

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

Учебная программ профессионального модуля реализуется в кабинетах «Технология кулинарного и кондитерского производства », «Учебный кулинарный цех».

**Оборудование учебного кабинета:**

**-** посадочные рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебники и учебные пособия по предмету;

**Технические средства обучения:**

- Персональный компьютер – 1;

- мультимедийный экран - 1;

- телевизор HIK SAMSUNG - 1;

- DVD плеер ACCER PD – 25 - 1;

- комплект электронных учебно-наглядных пособий;

- комплект контрольно-измерительных материалов;

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

1. Эл. Плита, жарочный шкаф, весы электронные, холодильник.

2. Ученические парты.

3. Стулья.

4. Ученическая доска.

5. Производственные столы.

6. Шкаф для посуды.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

*.*

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1.. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образ.– М: Издательский центр «Академия», 2012.

2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образ. /М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. М: Издательский центр «Академия», 2012.

3. .Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образ.– М: Издательский центр «Академия», 2012.

4. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учебное пособие для нач. проф. образ– М: Изд. центр «Академия», 2012.

5. .Козлова С.Н., Е.Ю. Фединишина Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для нач. проф. образ.– М: Изд. центр «Академия», 2013.

**Дополнительная литература**

1. .Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для нач. проф. образ./ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.). М: Издательский центр «Академия», 2012.

2. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие для нач. проф. образ./ Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. М.: Издательский центр «Академия», 2010

3. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач. проф. образ. /Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова М: Издательский центр «Академия», 2011

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образ– М: Изд. центр «Академия», 2012.

5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нач. проф. образ. /Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. –М: Издательский центр «Академия», 2012.

**Журналы:**

## 1. «Питание и общество» профессиональный кулинарный журнал

2. «Общепит» бизнес и искусство профессиональный кулинарный журнал

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной

программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

**5 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| **ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.** | 1.1. изложение требований к качеству мясного сырья  1.2. изложение основных частей мясных туш и определение их  кулинарного использования  1.3 определение последовательности выполнения операций по обработке мяса  1.4 обоснование выбора инвентаря и инструментов для обработки мяса убойных животных и домашней птицы  1.5 изложение технологии механической кулинарной обработки мяса убойных животных и домашней птицы  1.6 изложение правил техники безопасности при выполнении механической обработки рыбы;  1.7 организация рабочего места;  1.8 проверка мясного сырья органолептическим способом  1.9 обработка мясных туш убойных животных и домашней птицы;  1.10 сортирование частей мяса в зависимости от кулинарного использования  1.11 самопроверка качества выполненных работ | -устный опрос  - письменный опрос  -проверка правильности составления технологических схем  -тестовые задания  - проверочная работа  - устный опрос  - наблюдение за деятельностью во время учебной практики  Проверка дневников учебной практики |
| **ПК. 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.** | 1.1. изложение классификации и ассортимента полуфабрикатов из мяса убойных животных и домашней птицы  1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы  1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению полуфабрикатов.  1.4 изложение требований к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, условий и сроков хранения  1.5 изложение технологии обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса убойных животных и домашней птицы  1.6 изложение правил техники безопасности при приготовлении полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;  1.7 организация рабочего места;  1.8 приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы для варки, тушения, жарки и запекания;  1.9 проверка соответствия изготовленных полуфабрикатов установленным требованиям к качеству | -письменный опрос  -тестовые задания  -текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт  - письменный опрос  - проверочная работа  - устный опрос  Наблюдение за деятельностью во время учебной практики  Проверка дневников учебной практики |
| **ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.** | 1.1 Изложение классификации и ассортимента блюд из мяса и мясных продуктов  1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления простых блюд из мяса и мясопродуктов;  1.3 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;  1.4 выполнение расчета количества продуктов по рецептурам;  1.5 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд из мяса и мясопродуктов;  1.6 изложение требований к качеству готовых блюд из мяса и мясопродуктов, правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.7 изложение технологии приготовления блюд из мяса и мясных продуктов  1.8 изложение правил техники безопасности при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов  1.9 Выполнение расчетов в технологических картах  1.10 организация рабочего места;  1.11 приготовление отварных, тушеных, жареных и запеченных блюд из мяса и мясопродуктов;  1.12 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.13 демонстрация и проведение бракеража изготовленных блюд  1.14 Самопроверка выполненных работ | -письменный опрос  -тестовые задания  - проверка правильности выбора сырья по технологическим картам  -проверка правильности решения задач  -текущий контроль правильности составления инструкционных карт  - проверочная работа  -контрольная работа  - устный опрос  -проверка расчетов в технологических картах  - наблюдение за деятельностью во время учебной практики  Проверка дневников учебной практики |
| **ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.**  ПК 5.5. **Готовить и оформлять простые блюда из кролика и дичи** | 1.1 Изложение классификации и ассортимента блюд из мяса домашней птицы  1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления простых блюд из домашней птицы;  1.3 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;  1.4 выполнение расчета количества продуктов по рецептурам;  1.5 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд из мяса домашней птицы;  1.6 изложение требований к качеству готовых блюд из мяса домашней птицы, правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.7 изложение технологии приготовления блюд из мяса домашней птицы  1.8 изложение правил техники безопасности при приготовлении блюд из мяса домашней птицы  1.9 выполнение расчетов в технологических картах  1.10 организация рабочего места;  1.11 приготовление отварных, тушеных, жареных и запеченных блюд из мяса домашней птицы;  1.12 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, правилам оформления и температуре подачи  1.13 демонстрация и проведение бракеража изготовленных блюд  1.14 Самопроверка выполненных работ  1.1 Изложение классификации и ассортимента блюд из кролика и дичи  1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления простых блюд из кролика и дичи  1.3 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;  1.4 выполнение расчета количества продуктов по рецептурам;  1.5 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд из кролика и дичи | -письменный опрос  -тестовые задания  - проверка правильности выбора сырья по технологическим картам  -проверка правильности решения задач  -текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт  - проверочная работа  - контрольная работа  - устный опрос  -проверка расчетов в технологических картах  - наблюдение за деятельностью во время учебной практики  Проверка дневников учебной практики  Экзамен (квалификационный)( состоит из практической и теоретической части, квал.работа в форме  технологической инструкции, демонстрация процесса  приготовления блюд из мяса) |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Поддерживается постоянный интерес обучающегося к осваиваемой профессии | Наблюдение, тесты,  беседы,  опрос |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Планирование деятельности в соответствии с заданным способом; определение ресурсов для ее осуществления | Наблюдение, тесты,  беседы,  опрос |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Определяет проблему на основе самостоятельно проведенного анализа ситуации; анализирует и предлагает способ коррекции деятельности; планирует и осуществляет текущий контроль своей деятельности в соответствии с заданной технологией; оценивает продукт своей деятельности на основе заданных критериев; | Наблюдение, тесты,  беседы,  опрос |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Находит источник информации определенного типа для получения информации и обосновывает свое предложение; характеризует источник информации; самостоятельно находит дополнительный источник информации; извлекает информацию, обрабатывает и делает вывод на основе причинно-следственного анализа | Наблюдение, тесты, беседы,  опрос, контрольные работы |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Значимое умение, которое необходимо формировать как предметное в рамках соответствующих дисциплин или профессиональных модулей | Наблюдение, тесты, беседы,  опрос, контрольные работы |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Использует приемы выхода из ситуации, резюмирует причины, фиксирует особые мнения; участвует в групповом обсуждении; дает сравнительную оценку. | Наблюдение, тесты, беседы,  опрос, контрольные и практические работы |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Самостоятельно производит подготовку рабочего места к выполнению работ определённого вида. По окончании работы производит уборку и санитарную обработку рабочего места (помещения) | Наблюдение, опрос |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Поддерживается постоянный интерес обучающегося к предстоящей службе в РА. | Беседы |

Приложение 12

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«Озинский лицей строительных технологий и сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНЬГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии  **19.01.17 Повар кондитер**

естественнонаучного профиля

на базе основного общего образования

Озинки, 2015г.

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.0.17 Повар, кондитер, утвержденного министерством образования и науки РФ (Приказ N 798. от 2 августа 2013 г)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Озинский лицей строительных технологий и сервиса».

Составитель: Почтарь Татьяна Михайловна мастер п\о ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рассмотрена на заседании методической комиссии специальных дисциплин протокол №1 от 27 августа 2015 года.

Одобрено методическим советом лицея ГБПОУ СО «ОЛСТиС» протокол №1 от 27 августа 2015г.

Утверждена Советом лицея протокол №5 от 28 августа 2015 года.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** |  |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** |  |

**1.паспорт ПРОГРАММЫ пофессионального модуля:**

**ПМ.06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер.**  Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

**ПК 6.5. Готовить и оформлять холодные банкетные блюда и закуски.**

Программа профессионального модуля может быть использованадля профессиональной подготовки и переподготовки рабочих в сфере организации услуг общественного питания

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

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

**должен:**

**иметь практический опыт:**

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

**приготовление и оформления банкетных 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;

**использовать различные технологии приготовления и оформления банкетных блюд и закусок;**

**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

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении банкетных блюд и закусок;

**последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья при приготовлении и оформлении банкетных холодных блюд и закусок;**

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

Максимальная учебная нагрузка: 85 часов

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – *60 часов*, **в том числе 30 часов вариативной части**

лабораторно практических занятий - 42 *часа*

самостоятельной работы обучающегося – *25 часов*

учебной практики – *36 часов;*

производственной практики – *36 часов*

Итоговая аттестация – экзамен после изучения МДК и квалификационный экзамен по результатам освоения ПМ.

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 6.1 | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. |
| ПК 6.2. | Готовить и оформлять салаты. |
| ПК 6.3 | Готовить и оформлять простые холодные закуски. |
| ПК 6.4. | Готовить и оформлять простые холодные блюда. |
| **ПК 6.5.** | **Готовить и оформлять банкетные блюда и закуски.** |
| 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. | Активизировать рабочую ситуацию, осуществлять ткущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК. 5. | Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК. 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК. 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |
| ОК. 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**3. Структура и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля\*** | **Всего часов** (макс.учебная нагрузка и практики) | **Объём времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса** | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоя-тельная работа обучающегося,** часов | **Учебная,** часов | **Произ-водственная,** часов |
| **Всего,** часов | **В т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | **6** | **7** | **8** |
| **ПК 6.1**  **ПК 6.4** | Товароведная характеристика гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд | **6** | **2** | 4 | **7** |  |  |
| **ПК 6.1 – 6.4** | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд | **16** | **6** | 10 | **7** |  |  |
| **ПК 6.1 –**  **ПК 6.4** | Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд | **8** | **2** | 6 | **6** |  |  |
| **ПК 6.1 – ПК 6.5** | **Последовательность выполнения технологических операций при приготовление и оформлении о банкетных блюда и закусок.** | **30** | **8** | 22 | **5** |  |  |
| **ПК 6.1-6.4** | **Производственная практика**, часов | **36** |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **60** | **18** | 42 | **25** | **36** |  |

**3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | **Объём часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ 06**. **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**  **МДК 06.01.** Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | |  |  |
| **Тема 1**  Товароведная характеристика гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд | **Содержание** | **6** | 1,2 |
| 1. Классификация, пищевая ценность и требования к качеству гастрономических продуктов | **1** |
| Требования к качеству дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд.  Обработка мясных и рыбных гастрономических продуктов  Подготовка хлеба, сыра и сливочного масла Подготовка свежих овощей и зелени | **1** |
| **Практические занятия** |  | 2,3 |
| 1. Органолептическая оценка качества гастрономических продуктов по заданным показателям | 2 |
| 2.Отработка способов нарезки гастрономических продуктов, свежих и консервированных овощей для приготовления холодных блюд. | 2 |
| **Тема 2**  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд | **Содержание** | **16** |  |
| 1. Технология приготовления бутербродов | **1** | 2 |
| 2. Технология приготовления салатов и винегретов | **1** |
| 3. Технология приготовления блюд и закусок из овощей, яиц, грибов. | **1** |
| 4. Технология приготовления рыбных блюд и закусок | **1** |  |
| 5. Технология приготовления мясных блюд и закусок | **1** |  |
| 6. Правила подачи холодных блюд | **1** |  |
| **Практические занятия** | 10 |  |
| 1. Приготовление бутербродов  2. Приготовления салатов и винегретов  3. Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов.  4. Приготовление мясных и рыбных блюд и закусок |  |
| 2,3 |
| Контрольная работа | 2 |  |
| **Тема 3**  Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд. | **Содержание** | 8 |  |
| 1. Требования к качеству холодных блюд | **2** | 2 |
| 2. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок. |
| **Практические занятия** | 6 | 2,3 |
| 1. Отработка навыков проведения бракеража по заданным характеристикам холодных блюд. |
| **Тема 4**  **Последовательность выполнения технологических операций при приготовление и оформлении о банкетных блюда и закусок.** | **Содержание** | **30** | 2 |
| 1. Классификация банкетных блюд и закусок. | **1** |
| 2. Подготовка продуктов к приготовлению банкетных блюд и закусок | **1** |
| 3 Технология приготовления банкетных блюд и закусок | **6** |
| **Практическиезанятия** |  |  |
| 1. Отработка навыков при приготовлении банкетных блюд и закусок. Изучение ассортимента.  Работа со сборником рецептур | 22 | 2,3 |
|  | Экзамен |  |  |
|  |  | 60 |  |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении раздела ПМ 2.**  1. Написание рефератов по темам:  - Обработка мясных гастрономических продуктов.  - Обработка рыбных гастрономических продуктов  - Способы нарезки сырых и консервированных овощей для оформления холодных блюд  - Ассортимент и особенности приготовления сложных бутербродов  - Ассортимент и особенности приготовления салатов из сырых овощей  - Ассортимент и особенности приготовления салатов из вареных овощей  - Ассортимент и особенности приготовления винегретов  - Ассортимент и особенности приготовления блюд и закусок из овощей, яиц, грибов  - Ассортимент и особенности приготовления холодных рыбных блюд и закусок  - Ассортимент и особенности приготовления холодных мясных блюд и закусок  - Использование специального инвентаря и инструментов для приготовления холодных блюд  2. Самостоятельное изучение рецептур и составление технологических карт для холодных блюд  3. Выполнение творческих заданий по оформлению холодных блюд. | | 25 |  |
| **Тематика домашних заданий**  1. Составление конспектов  2. Решение ситуационных задач  - по оценке качества сырья и дополнительных ингредиентов;  - по проведению бракеража готовых блюд  2.Составление технологических схем:  - обработки гастрономических рыбных продуктов;  - приготовления бутербродов;  - приготовления салатов;  - приготовления холодных блюд из овощей, яиц, грибов;  - приготовления холодных блюд из рыбы;  -приготовления холодных мясных блюд и закусок;  3. Заполнение таблиц:  - характеристика ассортимента холодных блюд;  - условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд.  4. Решение задач по теме:  - расчет количества продуктов для приготовления блюд.  5. Составление технологических карт для приготовления холодных блюд. | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  6.1. Произвести приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.  6.2. Произвести приготовление и оформление салатов  6.3. Приготовить и оформить простые холодные закуски.  6.4 Приготовить и оформить простые холодные блюда. | | 36 |  |
| **Производственная практика**  **Виды работ:**  - Ознакомление с сырьём и дополнительными ингредиентами, применяемыми для приготовления холодных блюд и закусок в предприятиях общественного питания, с требованиями к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;  - Подготовка рабочего места, подбор посуды, инвентаря, инструментов для обработки продуктов и приготовления полуфабрикатов и готовых холодных блюд и закусок;  - Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок;  - Выполнение технологических операций по подготовке сырья и приготовлению полуфабрикатов и готовых холодных блюд и закусок;  - Соблюдение санитарных требований при выполнении технологических операций;  - Проведение бракеража готовых блюд;  - Организация правильного хранения полуфабрикатов и готовых блюд;  - Оформление и подача готовых блюд в соответствии с правилами;  - Эксплуатация механического и холодильного оборудования. | | 36 |  |
| **Тематика квалификационных работ (проектов)**  1. Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами № 8  2. Бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами № 10  3. Салат из свежих помидоров со сладким перцем № 61  4. Салат картофельный с сельдью № 72  5. Салат из белокочанной капусты № 79  6. Грибы маринованные или соленые с луком № 93  7. Салат рыбный № 95  8. Салат мясной № 97  9. Винегрет овощной № 100  10. Яйца под майонезом с гарниром № 108  11. Баклажаны тушеные с помидорами № 114  12. Помидоры фаршированные яйцом и луком № 115  13. Икра кабачковая № 119  14. Икра грибная № 121  15. Сельдь с гарниром № 127  16. Килька или хамса, или салака, или тюлька с луком и маслом № 132  17. Жареная рыба под маринадом № 140  18. Мясо или язык, или птица, или кролик, отварные с гарниром № 149  19. Паштет из печени № 159  20. Студень из говядины и свинины № 163 | | \* |  |
| Квалификационный экзамен | |  |  |
| **Всего** | | 85 |  |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1.** Учебная программ профессионального модуля реализуется в кабинетах «Технология кулинарного и кондитерского производства », «Учебный кулинарный цех».

- **Оборудование учебного кабинета:**

**-** посадочные рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебники и учебные пособия по предмету;

**Технические средства обучения:**

- Персональный компьютер – 1;

- мультимедийный экран - 1;

- телевизор HIK SAMSUNG - 1;

- DVD плеер ACCER PD – 25 - 1;

- комплект электронных учебно-наглядных пособий;

- комплект контрольно-измерительных материалов;

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

1. Эл. Плита, жарочный шкаф, весы электронные, холодильник.

2. Ученические парты.

3. Стулья.

4. Ученическая доска.

5. Производственные столы.

6. Шкаф для посуды.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1.Анфимова Н.А. «Кулинария», учебник. Издательский центр «Академия», 2010 –352 с.

2.Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник. - М., Издательский центр «Академия», 2010 - 320 с.

3.Качурина Т.А., Кулинария. Рабочая тетрадь, - М., Издательский центр «Академия», 2010 –160 с.

4.Матюхина З.П. «Товароведение пищевых продуктов» учебник.   
М. Издательский центр «Академия», 2010 –304 с.

5.Семиряшко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария. Контрольные материалы, - М., Издательский центр «Академия», 2010 - 192 с.

Дополнительные источники:

Электронный учебник «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов» - М. Издательский центр «Академия»

[www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html](http://www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html) - Журнал «Питание и общество

[www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет-ресурсов

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

.

Освоению данного модуля предшествует изучение «общепрофессиональных дисциплин ОП.00.: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» ОП.01., «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» ОП.02., «Техническое оснащение и организация рабочего места» ОП.03.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: обязательным является опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. | * демонстрировать способы определения качества овощей, плодов, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, мяса и мясных гастрономических продуктов. * -обосновывать подбор инвентаря и оборудования для ручной и механической нарезки продуктов * демонстрировать различные способы обработки * демонстрировать умение нарезать продукты * демонстрировать умения работы со сборником рецептур * соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании * демонстрировать умение производить оценку качества готовых изделий | Устный опрос, тестирование, оценка практических работ ситуационных заданий.  Текущий контроль: экзамен по МДК, по учебной и производственной практике.  Итоговый контроль: Экзамен квалификационный |
| ПК6.2 Готовить и оформлять салаты. | * демонстрировать способы определения качества продуктов, используемых для приготовления салатов; * обосновывать подбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд * осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом * демонстрировать способы сервировки и варианты оформления салатов * проводить бракераж блюд * выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима * соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании |
| ПК6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски. | * демонстрировать способы определения качества продуктов, используемых для приготовления закусок; * обосновывать подбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд * осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом * демонстрировать способы сервировки и варианты оформления холодных закусок * проводить бракераж блюд * выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима * соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании |
| ПК 6.4.Готовить и оформлять простые холодные блюда.  **ПК 6.5. Готовить и оформлять банкетные блюда и закуски** | * демонстрировать способы определения качества продуктов, используемых для приготовления блюд; * обосновывать подбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд * осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом * демонстрировать способы сервировки и варианты оформления холодных блюд * проводить бракераж блюд * выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима * соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании * определения качества продуктов, используемых для приготовления банкетных блюд; * обосновывать подбор инвентаря и оборудования для приготовления банкетных блюд * осуществлять приготовление банкетных блюд в соответствии с технологическим процессом * демонстрировать способы сервировки и варианты оформления холодных банкетных блюд * проводить бракераж банкетных блюд * выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима банкетных блюд   соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании при приготовления  банкетных блюд. |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | демонстрация интереса к будущей профессии через:  - повышение качества обучения по ПМ;    -участие в олимпиадах профессионального мастерства | Наблюдение за выполнением работ на учебной и производственной практике.  Подготовка рефератов, докладов. |
| ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководством. | - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач |
| ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | -решение стандартных и нестандартных и нестандартных профессиональных задач  -эффективность и качество выполнения работ |
| ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | - получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные. |
| ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ;  - работа с Интернет |
| ОК 6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики;  - умение работать в группе;  - наличие лидерских качеств; |
| ОК 7.Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |  |
| ОК 8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. |

Приложение 13

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«Озинский лицей строительных технологий и сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 07. Приготовление сладких блюд и напитков**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии  **19.01.17 Повар кондитер**

естественнонаучного профиля

на базе основного общего образования

Озинки, 2015 г.

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.0.17 Повар, кондитер, утвержденного министерством образования и науки РФ (Приказ N 798. от 2 августа 2013 г)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Озинский лицей строительных технологий и сервиса».

Составитель: Почтарь Татьяна Михайловна мастер п\о ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рассмотрена на заседании методической комиссии специальных дисциплин протокол №1 от 27 августа 2015 года.

Одобрено методическим советом лицея ГБПОУ СО «ОЛСТиС» протокол №1 от 27 августа 2015г.

Утверждена Советом лицея протокол №5 от 28 августа 2015 года.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** |  |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** |  |

**1.паспорт ПРОГРАММЫ пофессионального модуля:**

**ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер.**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**«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.

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

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

**иметь практический опыт:**

приготовления сладких блюд;

приготовления напитков;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

оценивать качество готовых блюд;

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении основных холодных и горячих десертов;

использовать различные технологии приготовления и оформления;

оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления;

правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков ;

температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

требования к качеству сладких блюд и напитков основных холодных и горячих десертов;

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

лабораторно - практические занятия -28 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

учебной практики - 36 часов;

производственной практики – 36 часов.

Итоговая аттестация – дифференцированный зачет после изучения МДК и квалификационный экзамен по результатам освоения ПМ.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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. |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

*.*

**3. Структура и примерное содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля 07. «Приготовление сладких блюд и напитков»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля\*** | **Всего часов** (макс.учебная нагрузка и практики) | **Объём времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса** | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоя-тельная работа обучающегося,** часов | **Учебная,** часов | **Произ-водственная,** часов |
| **Всего,** часов | **В т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | **6** | **7** | **8** |
| **ПК 7.1-**  **ПК 7.3** | **Тема 1.** Товароведная характеристика сырья для приготовления сладких блюд и напитков | 2 | 2 | - | 7 |  |  |
| **ПК 7.1 –**  **ПК 7.3** | **Тема 2** Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд | 20 | 6 | 14 | 7 |  |  |
| **ПК 7.1-**  **ПК 7.3** | **Тема 3**. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков | 18 | 4 | 14 | 6 |  |  |
| **ПК 7.1-ПК 7.3** | **Производственная практика**, часов |  |  |  |  |  | 36 |
|  | **Всего:** | 40 | 12 | 28 | 20 | 36 |  |

**3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** (если предусмотрены) | **Объём часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **МДК 07.01.**  **Технология приготовления сладких блюд и напитков** |  |  |  |
| **Тема 1.**  Товароведная характеристика основных видов сырья для приготовления сладких блюд и напитков | **Содержание** | **2** | 1,2 |
| 1.Основные продукты для приготовления сладких блюд и напитков, их пищевая ценность. |
| 2. Требования к качеству сырья |
| **Раздел 2 Тема 2**  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд | **Содержание** |  |  |
| 1. Классификация и ассортимент сладких блюд . Обработка сырья и подготовка компонентов | **6** | 2 |
| 2. Технология приготовления сладких блюд из натуральных свежих фруктов и ягод, компотов, киселей |
| 3 Технология приготовления желе, муссов, самбуков. |  |
| 4. Технология приготовления горячих сладких блюд |  |
| 5. Правила подачи сладких блюд |  |
| 6Требования к качеству, правила охлаждения, температурный режим хранения и правила проведения бракеража горячих и холодных сладких блюд. |  |  |
| **Практическое занятие** | 14 | 2,3 |
| 1. Приготовление компотов, киселей, желе.  2. Отработка навыков проведения бракеража приготовленных сладких блюд. |
| **Тема 3**  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков | 1. Классификация и ассортимент напитков Подготовка сырья для приготовления напитков | **4** |  |
| 2. Технология приготовления чая, кофе, какао, шоколада. |  |
| 3. Технология приготовления холодных напитков |  |
| 4 Правила подачи напитков Требования к качеству, правила охлаждения, температурный режим хранения и правила проведения бракеража горячих и |  |
| **Практическое занятие** | 12  1 | 2,3 |
| 1. Приготовление горячих и холодных напитков  2. Отработка навыков проведения бракеража приготовленных напитков.  Контрольная работа |
| Дифференцированный зачет | 1 |  |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении раздела ПМ 2.**  1. Написание рефератов по темам:  - Обработка фруктов и ягод: свежих, сухих и консервированных.  - Подготовка дополнительных компонентов для приготовления сладких блюд и напитков.  - Приготовление компотов  - Приготовление киселей  - Приготовление желе  - Приготовление муссов и самбуков  2. Самостоятельное изучение рецептур и составление технологических карт для сладких блюд и напитков  3. Выполнение творческих заданий по оформлению сладких блюд | | 20 |  |
| **Тематика домашних заданий**  1. Составление конспектов  2.Составление технологических схем:  - приготовления фруктовых десертов;  - приготовления компотов из свежих, сухих, консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод;  - приготовления киселей;  - приготовления желе;  - приготовления муссов и самбуков  3. Заполнение таблиц:  - характеристика ассортимента сладких блюд и напитков;  - требования к качеству и сроки хранения сладких блюди напитков.  4. Решение задач по теме:  - расчет количества продуктов для приготовления блюд.  5. Составление технологических карт для приготовления сладких блюд и напитков | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  7.1. Приготовить и оформить простое холодное или горячее сладкое блюдо  7.2. Приготовить простой горячий напиток.  7.3. Приготовить и оформить простой холодный напиток. | | 36 |  |
| **Производственная практика**  **Виды работ:**  - Ознакомление с основными и дополнительными ингредиентами, применяемыми для приготовления сладких блюд и напитков, с требованиями к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;  - Подготовка рабочего места, подбор посуды, инвентаря, инструментов для обработки сырья и приготовления готовых сладких блюд и напитков;  - Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков;  - Выполнение технологических операций по подготовке сырья и приготовлению сладких блюди напитков;  - Соблюдение санитарных требований при выполнении технологических операций;  - Проведение бракеража готовых сладких блюд и напитков;  - Организация правильного хранения готовых сладких блюд и напитков;  - Оформление и подача готовых блюд в соответствии с правилами;  - Эксплуатация механического и теплового оборудования. | | 36 |  |
| **Примерная тематика квалификационных работ (проектов)**  1. Яблоки или груши со взбитыми сметаной или сливками с орехами № 855  2. Компот из свежих плодов № 859  3. Компот из плодов консервированных № 865  4. Компот из плодов или ягод сушеных № 867  5. Кисель из плодов или ягод свежих № 869  6. Кисель из кураги № 874  7. Кисель из повидла, джема, варенья № 881  8. Кисель молочный № 887  9. Желе из плодов или ягод свежих № 890  10. Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов № 891  11. Мусс клюквенный № 898  12. Мусс яблочный (на крупе манной) № 902  13. Самбук яблочный или сливовый № 904  14. Крем ванильный, шоколадный, кофейный № 906  15. Пудинг сухарный № 917  16. Яблоки печеные № 920  17. Яблоки в тесте жареные № 924  18. Шарлотка с яблоками № 926 | |  |  |
| **Всего** | | 60 |  |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 

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

Учебная программ профессионального модуля реализуется в кабинетах «Технология кулинарного и кондитерского производства », «Учебный кулинарный цех».

**Оборудование учебного кабинета:**

**-** посадочные рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебники и учебные пособия по предмету;

**Технические средства обучения:**

- Персональный компьютер – 1;

- мультимедийный экран - 1;

- телевизор HIK SAMSUNG - 1;

- DVD плеер ACCER PD – 25 - 1;

- комплект электронных учебно-наглядных пособий;

- комплект контрольно-измерительных материалов;

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

1. Эл. Плита, жарочный шкаф, весы электронные, холодильник.

2. Ученические парты.

3. Стулья.

4. Ученическая доска.

5. Производственные столы.

6. Шкаф для посуды.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1.Анфимова Н.А. «Кулинария», учебник. Издательский центр «Академия», 2010 –352 с.

2.Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник. - М., Издательский центр «Академия», 2010 - 320 с.

3.Качурина Т.А., Кулинария. Рабочая тетрадь, - М., Издательский центр «Академия», 2010 –160 с.

4.Матюхина З.П. «Товароведение пищевых продуктов» учебник.   
М. Издательский центр «Академия», 2010 –304 с.

5.Семиряшко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария. Контрольные материалы, - М., Издательский центр «Академия», 2010 - 192 с.

6.Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, - М., Издательский центр «Академия».

Дополнительные источники:

1.Электронный учебник «Повар-кондитер. Приготовление сладких блюд, напитков» - М. Издательский центр «Академия»

[www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html](http://www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html) - Журнал «Питание и общество»

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

# Обязательной аудиторной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

# Преподавание МДК профессионального модуля имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем. При проведении лабораторных занятий группы разбиваются на подгруппы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются

учебная практика – рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика - концентрированно в конце обучения.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения и в производственных лабораториях работодателей. По итогам учебной практики проводится сдача зачета с выполнением практического задания, за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчет, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Освоению данного модуля предшествует изучение «Общепрофессиональных дисциплин ОП.00.: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» ОП.01., «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» ОП.02., «Техническое оснащение и организация рабочего места» ОП.03.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: обязательным является опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы

# Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда** | 1.1. изложение требований к качеству сырья  1.2 изложение классификации и ассортимента блюд  1.3 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;  1.4 выполнение расчета количества продуктов  1.5 обоснование выбора инструмента и приспособлений для выполнения технологических операций  1.6 определение последовательности выполнения операций по обработке плодов и ягод свежих, сухих, консервированных и быстрозамороженных  1.7 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд  1.8 изложение требований к качеству готовых блюд, правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.9 изложение технологии приготовления простых холодных и горячих сладких блюд  1.10 изложение правил техники безопасности при приготовлении сладких блюд;  1.11 выполнение расчетов в технологических картах  1.12 организация рабочего места;  1.13 проверка качества сырья органолептическим способом  1.14 приготовление сладких блюд;  1.15 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.16 проведение бракеража изготовленных блюд | -устный опрос  -письменный опрос  -тестовые задания  - проверка правильности решения задач  - тестовые задания  -проверка правильности составления технологических схем  - текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт  -проверочная работа  -контрольная работа  - устный опрос  -проверка расчетов в технологических картах  - наблюдение за деятельностью во время учебной практики  - самопроверка качества выполненных работ  Проверка дневников учебной практики |
| **ПК. 7.2. Готовить простые горячие напитки.** | 1.1. изложение требований к качеству сырья  1.2 изложение ассортимента горячих напитков  1.3 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;  1.4 выполнение расчета количества продуктов по рецептурам  1.5 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления горячих напитков  1.6 определение последовательности выполнения операций по приготовлению горячих напитков.  1.7 изложение требований к качеству готовых напитков, правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.8 изложение технологии приготовления простых горячих напитков  1.9 изложение правил техники безопасности при приготовлении горячих напитков;  1.10 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах  1.11 организация рабочего места;  1.12 приготовление горячих напитков  1.13 осуществление отпуска напитков в соответствии с требованиями к качеству, правилам подачи  1.14 проведение бракеража изготовленных напитков | -устный опрос  -письменный опрос  -тестовые задания  - проверка правильности решения задач  - тестовые задания  -текущий контроль правильности составления инструкционных карт  -проверочная работа  -контрольная работа  - устный опрос  -проверка расчетов в технологических картах  - наблюдение за деятельностью во время учебной практики  - самопроверка качества выполненных работ  Проверка дневников учебной практики |
| **ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.** | 1.1. изложение требований к качеству сырья  1.2 изложение ассортимента холодных напитков  1.3 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;  1.4 выполнение расчета количества продуктов по рецептурам  1.5 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления холодных напитков  1.6 определение последовательности выполнения операций по приготовлению холодных напитков.  1.7 изложение требований к качеству готовых напитков, правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.8 изложение технологии приготовления простых холодных напитков  1.9 изложение правил техники безопасности при приготовлении холодных напитков;  1.10 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах  1.11 организация рабочего места;  1.12 приготовление холодных напитков  1.13 осуществление отпуска напитков в соответствии с требованиями к качеству, правилам подачи  1.14 проведение бракеража изготовленных напитков  1.15 самопроверка качества выполненных работ | -устный опрос  -письменный опрос  -тестовые задания  - проверка правильности решения задач  - тестовые задания  -текущий контроль правильности составления инструкционных карт  -проверочная работа  -контрольная работа  - устный опрос  -проверка расчетов в технологических картах  - наблюдение за деятельностью во время учебной практики  - проверка дневников учебной практики  Экзамен (квалификационный) состоит из практической и теоретической части, в форме  технологической инструкции, демонстрация процесса  приготовления сладких блюд и напитков ) |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | демонстрация интереса к будущей профессии через:  - повышение качества обучения по ПМ;  -участие в олимпиадах профессионального мастерства конференциях;  - участие в социально-проектной деятельности; | Наблюдение за выполнением работ на учебной и производственной практике.  Подготовка рефератов, докладов, проектирование,  использование электронных источников. |
| ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководством.. | - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач |
| ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | -решение стандартных и нестандартных ситуаций, профессиональных задач  -эффективность и качество выполнения работ |
| ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | - получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные. |
| ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ;  - работа с Интернет |
| ОК 6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики;  - умение работать в группе;  - наличие лидерских качеств;  - участие в студенческом самоуправлении;  - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях |
| ОК 7.Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |  |
| ОК 8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. |

Приложение 14

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«Озинский лицей строительных технологий и сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии  **19.01.17 Повар кондитер**

естественнонаучного профиля

на базе основного общего образования

Озинки, 2015г.

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.0.17 Повар, кондитер, утвержденного министерством образования и науки РФ (Приказ N 798 от 2 августа 2013 г)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Озинский лицей строительных технологий и сервиса».

Составитель: Почтарь Татьяна Михайловна мастер п\о ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рассмотрена на заседании методической комиссии специальных дисциплин протокол №1 от 27 августа 2015 года.

Одобрено методическим советом лицея ГБПОУ СО «ОЛСТиС» протокол №1 от 27 августа 2015г.

Утверждена Советом лицея протокол №5 от 28 августа 2015 года.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** |  |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** |  |

**1.паспорт ПРОГРАММЫ пофессионального модуля:**

**ПМ08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер.**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

**ПК 8.7. Готовить и оформлять хлебобулочные изделия с использованием молочно - белковых наполнителей.**

**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 хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий приготовления **хлебобулочных изделий с использованием молочно – белковых наполнителей**.

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изде;. лиям и хлебобулочным изделиям с использованием молочно – белковых наполнителей

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, хлебобулочных изделий с использованием молочно – белковых наполнителей;

**использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, хлебобулочных изделий с использованием молочно – белковых наполнителей;**

оценивать качество готовых изделий;

**знать:**

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и хлебобулочных изделий с использованием молочно – белковых наполнителей;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

**последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий , хлебобулочных изделий с использованием молочно – белковых наполнителей.**

правила поведения бракеража;

способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

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

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

Максимальная учебная нагрузка 85 часов, в т.ч.:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов, в том числе **20 часов вариативной части;**

лабораторно – практические занятия -42 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 25 часов;

учебной практики – 144часа.

и производственной практики – 360 часов;

Итоговая аттестация – экзамен по итогам освоения МДК.

Квалификационный экзамен по завершению изучения профессионального модуля.

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

**«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |
| ПК 8.1. | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| ПК 8.2. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 8.3. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 8.4. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 8.5. | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК 8.6. | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |
| **ПК 8.7.** | **Готовить и оформлять хлебобулочные изделия с использованием молочно - белковых наполнителей** |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 8.1-8.6.** | **Тема 1.** Подготовка кондитерского сырья к производству**.** | **3** | **1** | 2 | **4** |  |  |
| **ПК 8.1.-8.6.** | **Тема 2.** Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. | **6** | **1** | 5 | **4** |  |  |
| **П.К. 8.1.-8.6.** | **Тема 3.** Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеб. | **6** | **1** | 5 | **4** |  |  |
| **П.К 8.1.- 8.6** | **Тема 4**. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. | 7 | **1** | 6 | **3** |  |  |
| **П.К 8.4.-8.6** | **Тема** **5.** Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий | **10** | **4** | 6 | **3** |  |  |
| **П.К8.2.-8.6** | **Тема 6**.Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных | **8** | **4** | 4 | **4** |  |  |
| **П.К. 8.3.-8.7** | **Приготовление и оформление хлебобулочных изделий с молочно - белковыми наполнителями** | **20** | **6** | 14 | **3** |  |  |
|  | **Производственная практика**, часов |  |  | | | | *360* |
|  | ***Всего:*** | **60** | **18** | 42 | **25** | **144** |  |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |
| **Тема 1.** **Подготовка кондитерского сырья к производству.** | **Содержание** | 1 |  |
| 1. Порядок и правила подготовки различных продуктов для приготовления теста. | 2 |
| **Практические занятия** | 2 |  |
| 1. Проверка годности основных и дополнительных продуктов органолептическим способом. | 2 |
| **Тема 2.** Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. | **Содержание** | 1 | 2 |
| 1.Фарши и начинки. |
| 2.Сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе,кремы. |
| **Практические занятия** | 5 | 2 |
| 1.Отработка навыков по приготовлению фаршей и начинок. |
| **2.**Отработка навыков по приготовлению варенья, повидла, джема. |
| **3.**Отработка навыков по приготовлению сиропов ,жженки, помады, желе и фруктовой рисовальной массы. |
| **Тема 3.** Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеб. | **Содержание** | 1 | 2 |
| 1. Способы разрыхления теста. |
| 2. Дрожжевое безопарное , опарное тесто. |  |
|  | **Практические занятия** | 5 | 2 |
| 1.Отработка навыков по приготовлению и проведению бракеража дрожжевого безопарного теста и изделий из него. |
| 3. Отработка навыков по приготовлению и проведению бракеража дрожжевого опарного теста и изделий из него. |
| 4. Отработка навыков по приготовлению и проведению бракеража дрожжевого слоеного теста и изделий из него. |
| 5. Отработка навыков по приготовлению и проведению бракеража блинного теста и теста для оладий. |
| **Тема 4** Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. | **Содержание** | 1 | 2 |
| 1.Украшения из крема, желе,,шоколада. |
| **Практические занятия** | 6 | 2 |
| 1.Отработка навыков по приготовлению и оформлению украшений из крема. |
| 2. Отработка навыков по приготовлению и оформлению украшений из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. |
| 3 Отработка навыков по приготовлению украшений из шоколада. |
| **Тема** **5.** Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий | **Содержание** | 4 | 2 |
| 1Классификация бездрожжевого теста. Характеристика способов разрыхления. |
| 2.Технология приготовления полуфабрикатов и изделий из блинчатого теста. |
| 3. Технология приготовления полуфабрикатов и изделий из вафельного теста. |
| 4. Технология приготовления полуфабрикатов и изделий из сдобного пресного теста, из бисквитного теста и заварного теста |
|  | **Практические занятия** | 6 | 2 |
| **1.** Отработка навыков по приготовлению и оформлению изделий из блинчатого теста. Проведение бракеража готовых изделий. |  |
| **2.** Отработка навыков по приготовлению и оформлению изделий из вафельного теста. Проведение бракеража готовых изделий |
| **3.** Отработка навыков по приготовлению и оформлению изделий из сдобного пресного теста. Проведение бракеража готовых изделий. |
| **4.** Отработка навыков по приготовлению и оформлению изделий из бисквитного теста. Проведение бракеража готовых изделий |
| **5.** Отработка навыков по приготовлению и оформлению изделий из заварного теста. Проведение бракеража готовых изделий |
| **Тема** **6.Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных** | **Содержание**  1.Классификация пирожных в зависимости от выпеченного полуфабриката. | 4 |
| 2.Приготовление бисквитных пирожных. |
| 3. Приготовление песочных пирожных. |
| 4. Приготовление слоеных пирожных. |
| **Практические занятия** | 4  6 | 2 |
| **1.** Отработка навыков в приготовлении и оформлении бисквитных пирожных. Проведение бракеража готовых изделий |
| **2.** Отработка навыков в приготовлении и оформлении песочных пирожных. Проведение бракеража готовых изделий |
| **3.** Отработка навыков в приготовлении и оформлении слоеных пирожных. Проведение бракеража готовых изделий |
| **4.** Отработка навыков в приготовлении и оформлении воздушных пирожных. Проведение бракеража готовых изделий |
| **Тема 7**  **Приготовление и оформление хлебобулочных изделий с молочно - белковыми наполнителями** | **Содержание** |
| Технология приготовления полуфабрикатов хлебобулочных изделий с молочно - белковыми наполнителями |
| Приготовление и оформление хлебобулочных изделий с молочно - белковыми наполнителями |  |  |
| **Практические занятия** | 14 |  |
| Отработка навыков в приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий с молочно - белковыми наполнителями |  |
| Проведение бракеража готовых изделий. |  |
| Экзамен |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 08.**  **-** Самостоятельное изучение рецептур и составление технологических карт для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, национальных кондитерских изделий. | | 25 |  |
| **Тематика домашних заданий**  **-написание рефератов по темам:**  **«**Приготовление начинок и фаршей», «Ассортимент сливочных кремов», «Оборудование и инвентарь кондитерского цеха», «Классификация теста и способы его разрыхления», «Булочки», «Пирожки печеные с различными фаршами», «Ватрушки», «Расстегай», «Пироги», «Кулебяка», «Сдобные изделия», «Масленица», «Пасхальные изделия»,  «Бисквитные торты», «Песочные торты», «Воздушно-ореховые торты», «Новые оригинальные изделия», « Пирожные бисквитные», «Пирожные песочные», «Пирожные заварные», «Пирожные крошковые»  -заполнение таблиц;  -решение задач;  -составление конспекта. | |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  Приготовление фаршей.  Приготовление сиропов.  Приготовление крема масляного и его производных.  Приготовление белкового крема.  Приготовление заварного крема.  Приготовление мозаичного, мраморного желе.  Приготовление дрожжевого теста  Приготовление пшеничного хлеба.  Приготовление смешанного хлеба с пряностями.  Приготовление плетенки из дрожжевого теста.  Приготовление булочек, ватрушек  Приготовление пирожков из дрожжевого теста с различными фаршами.  Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление расстегаев .  Приготовление сдобы из дрожжевого теста.  Приготовление открытых , закрытых ,полуоткрытых пирогов.  Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление кулебяки  Приготовление сдобного опарного дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление «Ромовой бабы», кексов.  Приготовление пасхальных изделий.  Приготовление изделий из дрожжевого теста для жарки в жире. Пирожки и пончики, беляши, хворост.  Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделии из него  Приготовление блинов и оладий из дрожжевого теста.  Приготовление несладкого сдобного пресного теста и изделия из него  Приготовление сладкого сдобного пресного теста и изделия из него  Приготовления вафельного теста и изделия из него.  Приготовление сырцового пряничного теста и изделия из него.  Приготовление заварного пряничного теста и изделия из него.  Приготовления желе, фруктовой рисовальной массы.  Приготовление украшений из сахарной и молочной мастики.  Приготовление украшений из марципана.  Приготовление бисквитных пирожных.  Приготовление песочных пирожных .  Технология приготовления слоёных пирожных.  Технология приготовления заварных пирожных.  Технология приготовления воздушных пирожных.  Технология приготовления крошковых и десертных пирожных.  приготовления бисквитных тортов.  приготовления песочных тортов.  приготовления слоёных тортов.  приготовления воздушных тортов.  приготовления воздушно-ореховых тортов.  Квалификационный экзамен | | **144** | 3 |
| **Производственная практика**  **Виды работ**-  Ознакомление с сырьем для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий., применяемые на предприятиях общественного питания, с требованиями к их качеству,  - Подготовка рабочего места, подбор посуды, инвентаря, инструментов для приготовления, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.  - Выполнение технологических операций по подготовке первичного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.  - Соблюдение санитарных требований при выполнении технологических операций;  - Проведение бракеража готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.  - Оформление и подача готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в соответствии с правилами;  - Эксплуатация механического и теплового оборудования  **Примерная тематика квалификационных работ.**  Бисквитно-кремовый торт ( крем «Шарлот»)  Бисквитно-кремовый торт «Подарочный»  «Бисквитно-фруктовый» торт  Торт «Прага»  Бисквитно-кремовый торт ( крем «Гляссе»)  Торт « Бисквитный с творожным кремом»  Торт Бисквитный «Рубин»  Торт « Песочно-кремовый»  Торт песочно-фруктовый  Торт песочный «Листопад»  Торт песочный с джемом  Торт песочный «Творожный»  Торт «К чаю» (бисквитный)  Пирожное «Корзиночка любительская»  Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное (нарезное)  Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой  Рулет «Экстра»  Пирожное «Штафетка»  Рулет фруктовый | | 360 |
| **Квалификационный экзамен** | |  |  |
| **Всего** | | 85 |  |

# **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Учебная программ профессионального модуля реализуется в кабинетах «Технология кулинарного и кондитерского производства », «Учебный кулинарный цех».

**Оборудование учебного кабинета:**

**-** посадочные рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебники и учебные пособия по предмету;

**Технические средства обучения:**

- Персональный компьютер – 1;

- мультимедийный экран - 1;

- телевизор HIK SAMSUNG - 1;

- DVD плеер ACCER PD – 25 - 1;

- комплект электронных учебно-наглядных пособий;

- комплект контрольно-измерительных материалов;

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

1. Эл. Плита, жарочный шкаф, весы электронные, холодильник.

2. Ученические парты.

3. Стулья.

4. Ученическая доска.

5. Производственные столы.

6. Шкаф для посуды.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

*.*

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

1.Бутейкис. Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образ. – М: Издательский центр «Академия», 2012.

2.Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образ.– М: Издательский центр «Академия», 2012.

3.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образ. – М: Изд. центр «Академия», 2012.

4.Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник для нач. проф.образ – М: Издательский центр «Академия», 2012.

5. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образ. : Учебное пособие для среднего проф. образ. – М.: ПрофОбрИздат, 2001.

6. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образ. М: Издательский центр «Академия», 2012.

7. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учебное пособие для нач. проф. образ./ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В. Доценко). – М: Издательский центр «Академия», 2012.

**Дополнительная литература**

1 .Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образ. : Учебное пособие для среднего проф. образ. – М.: ПрофОбрИздат, 2001.

2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образ. М: Издательский центр «Академия», 2012.

3. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учебное пособие для нач. проф. образ./ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В. Доценко). – М: Издательский центр «Академия», 2012.

4. .Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч: учеб. пособие для нач. проф. образ..- М: Изд. центр «Академия», 2012.

**1. Электронные ресурсы:**

# 1. Хлеб. <http://www.hleb.net/>

# 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба. http://moikompas.ru/compas/rezeptu\_hleba

# 3. Хлеб. Торты. Пирожные. ZO[hotobzor.ru](http://hotobzor.ru/)

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

.

Для освоения данного профессиональногомодуля, должен изучить ранее:

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

«Техническое оснащение и организация рабочего места»

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной

программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| 8.1.Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. | Правильно произведена подготовка сырья, организация рабочего места. Готовые хлебобулочные изделия и выпеченный хлеб отвечают всем нормам и правилам приготовления х/б изделий. Работа выполнена с соблюдением т/б и санитарии. | Устный опрос, тестирование, оценка практических работ ситуационных заданий.  Текущий контроль: экзамен по МДК, по учебной и производственной практике.  Итоговый контроль: Экзамен квалификационный |
| 8.2.Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. | Правильно произведена подготовка сырья, организация рабочего места. Готовые хлебобулочные изделия и выпеченный хлеб отвечают всем нормам и правилам приготовления х/б изделий. Работа выполнена с соблюдением т/б и санитарии. | Устный опрос, тестирование, оценка практических работ ситуационных заданий.  Текущий контроль: экзамен по МДК, по учебной и производственной практике.  Итоговый контроль: Экзамен квалификационный |
| 8.3.Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. | Правильно произведена подготовка сырья, организация рабочего места. Готовые хлебобулочные изделия и выпеченный хлеб отвечают всем нормам и правилам приготовления х/б изделий. Работа выполнена с соблюдением т/б и санитарии. | Устный опрос, тестирование, оценка практических работ ситуационных заданий.  Текущий контроль: экзамен по МДК, по учебной и производственной практике.  Итоговый контроль: Экзамен квалификационный |
| 8.4.Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. | Правильно произведена подготовка сырья, организация рабочего места. Готовые отделочные п/ф соответствуют нормам. Работа выполнена с соблюдением т/б и санитарии. | Устный опрос, тестирование, оценка практических работ ситуационных заданий.  Текущий контроль: экзамен по МДК, по учебной и производственной практике.  Итоговый контроль: Экзамен квалификационный |
| 8.5.Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные | Правильно произведена подготовка сырья, организация рабочего места. Готовые торты и пирожные отвечают всем нормам и правилам приготовления кондитерских изделий. Оформление соответствует виду изделия. Работа выполнена с соблюдением т/б и санитарии. | Устный опрос, тестирование, оценка практических работ ситуационных заданий.  Текущий контроль: экзамен по МДК, по учебной и производственной практике.  Итоговый контроль: Экзамен квалификационный |
| 8.6.Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные  **8.7.В Готовить и оформлять хлебобулочных изделий с молочно – белковыми наполнителями** | Правильно произведена подготовка сырья, организация рабочего места. Готовые торты и пирожные отвечают всем нормам и правилам приготовления кондитерских изделий. Оформление соответствует виду изделия. Работа выполнена с соблюдением т/б и санитарии  **Правильно произведена подготовка сырья, организация рабочего места. Работа выполнена с соблюдением т/б и санитарии** | Устный опрос, тестирование, оценка практических работ ситуационных заданий.  Текущий контроль: экзамен по МДК, по учебной и производственной практике.  Итоговый контроль: 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. | Поддерживается постоянный интерес обучающегося к осваиваемой профессии | Наблюдение, тесты,  беседы,  опрос |
| ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Планирование деятельности в соответствии с заданным способом; определение ресурсов для ее осуществления | Наблюдение, тесты,  беседы,  опрос |
| ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Определяет проблему на основе самостоятельно проведенного анализа ситуации; анализирует и предлагает способ коррекции деятельности; планирует и осуществляет текущий контроль своей деятельности в соответствии с заданной технологией; оценивает продукт своей деятельности на основе заданных критериев; оценивает последствия принятых решений; предлагает способы предотвращения и способы нейтрализации рисков | Наблюдение, тесты,  беседы,  опрос |
| ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Находит источник информации определенного типа для получения информации и обосновывает свое предложение; характеризует источник информации; самостоятельно находит дополнительный источник информации; извлекает информацию, обрабатывает и делает вывод на основе причинно-следственного анализа | Наблюдение, тесты, беседы,  опрос, |
| ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Значимое умение, которое необходимо формировать как предметное в рамках соответствующих дисциплин или профессиональных модулей | Наблюдение, тесты, беседы,  опрос, контрольные работы |
| ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Использует приемы выхода из ситуации, резюмирует причины, фиксирует особые мнения; участвует в групповом обсуждении; дает сравнительную оценку идей; соблюдает норму публичной речи и регламент; извлекает из публичной речи основное содержание информации; создает стандартный продукт письменной коммуникации сложной и простой структуры | Наблюдение, тесты, беседы,  опрос, контрольные и практические работы |
| ОК 7.Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Самостоятельно производит подготовку рабочего места к выполнению работ определённого вида. По окончании работы производит уборку и санитарную обработку рабочего места (помещения) | Наблюдение, опрос |
| ОК 8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Поддерживается постоянный интерес обучающегося к предстоящей службе в РА. | Беседы |

Приложение 15

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«Озинский лицей строительных технологий и сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии  **19.01.17 Повар кондитер**

естественнонаучного профиля

на базе основного общего образования

Озинки ,2015г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.0.17 Повар, кондитер, утвержденного министерством образования и науки РФ (Приказ N 798 от 2 августа 2013 г)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Озинский лицей строительных технологий и сервиса».

Составитель: Почтарь Татьяна Михайловна мастер п\о ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рассмотрена на заседании методической комиссии специальных дисциплин протокол №1 от 27 августа 2015 года.

Одобрено методическим советом лицея ГБПОУ СО «ОЛСТиС» протокол №1 от 27 августа 2015г.

Утверждена Советом лицея протокол №5 от 28 августа 2015 года.

**Содержание**

|  |
| --- |
|  |
| 1.  Паспорт программы учебной практики |
| 2.  Результаты освоения программы учебной практики |
| 3.  Структура и содержание программы учебной практики |
| 4.  Условия реализации программы учебной практики |
| 5.  Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики  (видов профессиональной деятельности) |

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Учебная практика является обязательным разделом Основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Целью практики является формирование профессиональных и общих компетенций по специальности.

Общий объем времени на проведение практики определяется ФГОС СПО, сроки проведения устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ППКРС образовательного учреждения.

Учебная практика проводится ГБПОУ СО «Озинский лицей строительных технологий и сервиса» в рамках профессиональных модулей согласно с учебным планом, чередуясь с теоретическими занятиями.

Учебная практика направлена на освоение первичных профессиональных навыков по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Формой аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет.

**1.Паспорт программы учебной практики**

* 1. **Область применения программы**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер,** входящей в укрупненную группу19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» в части освоения основного вида профессиональной деятельности

**1. Приготовление блюд из овощей и грибов** 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

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

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

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

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

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

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

**3. Приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 3.1.** Готовить бульоны и отвары.

**ПК 3.2.** Готовить простые супы.

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

**ПК 3.4.**Готовить простые холодные и горячие соусы.

**4. Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 4.1.** Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

**5.** **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

**ПК 6.1.** Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

**ПК 6.2.** Готовить и оформлять салаты.

**ПК 6.3.** Готовить и оформлять простые холодные закуски.

**ПК 6.4.** Готовить и оформлять простые холодные блюда.

**7. Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

**ПК 7.2.** Готовить простые горячие напитки.

**ПК 7.3.** Готовить и оформлять простые холодные напитки.

**8.** **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

**ПК 8.2.** Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

**1.2. Цели и задачи учебной практики**  **– требования к результатам освоения программы учебной практики**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы **учебной практики** должен:

При **приготовлении 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;

При **приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и 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;

При **приготовлении супов и соусов**

**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;

При **приготовлении блюд из рыбы**

**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;

При **приготовлении 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;

При **приготовлении холодных блюд и закусок**

**иметь практический опыт:**

**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

**иметь практический опыт:**

При **приготовлении сладких блюд и напитков**

**иметь практический опыт:**

приготовления сладких блюд;

приготовления напитков;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

оценивать качество готовых блюд;

При **приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**иметь практический опыт**:

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

оценивать качество готовых изделий;

**Цель освоения программы учебной практики:**

**-** закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

-приобретение обучающимся практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельност

-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

**1.3 Задачи учебной практики:**

* формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей и соответствующих профессиональных компетенций;
* воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных мучных кондитерских изделий
* развитие интереса в области пищевой промышленности; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

**1.4. Место учебной практики в структуре:**

Учебная практика базируются на освоении предметов общепрофессионального цикла: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

**Место и время проведения учебной практики:**

Учебная практика по ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов проводится на 1 курсе в учебном кулинарном цехе.

Учебная практика по ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста проводится на 1 курсе в учебном кулинарном цехе.

Учебная практика по ПМ 03. Приготовление супов и соусов проводится на 2 курсе в учебном кулинарном цехе.

Учебная практика по ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы

проводится на 2 курсе в учебном кулинарном цехе.

Учебная практика по ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы проводится на 2 курсе в учебном кулинарном цехе.

Учебная практика по ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок проводится на 3 курсе в учебном кулинарном цехе.

Учебная практика по ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков

проводится на 3 курсе в учебном кулинарном цехе.

Учебная практика по ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий проводится на 3 курсе в кондитерском кулинарном цехе

**1.5. Количество часов на освоение программы** **учебной практики - 684 часа**.

1. **Результаты освоения** **учебной практики**

Результатами освоения программы **учебной практики** является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

**Приготовление блюд из овощей и грибов**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **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 |

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **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 и гарниры из макаронных изделий. |
| IIK 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,**  в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **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. |

**Приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 4.1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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. |
| IIK 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |

**Приготовление холодных блюд и закусок**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 6.1. | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. |
| ПК 6.2. | Готовить и оформлять салаты. |
| ПК 6.3. | Готовить и оформлять простые холодные закуски. |
| IIK 6.4. | Готовить и оформлять простые холодные блюда. |

**Приготовление сладких блюд и напитков**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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. |

**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий,**  в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 8.1. | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия . |
| ПК 8.2. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 8.3. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 8.4. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 8.5. | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК 8.6. | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |

**Освоение общих компетенций (ОК):**

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

**2. Тематический план программы практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных компетенций | Наименования профессионального модуля[[4]](#footnote-4)\* и его разделов | Всего часов | Практика | |
| Учебная,  часов | Производственная  часов |
|
| **1** | **2** | **3** | **4** | ***5*** |
| ПК1.1-1.2 | **ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов** | **144** | 72 | *72* |
| ПК2.1- 2.5. | **ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** | 108 | 72 | 36 |
| ПК 3.1-3.4. | **ПМ 03. Приготовление супов и соусов** | 252 | 144 | 108 |
| ПК 4.1.-4.3. | **ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы** | 144 | 72 | *72* |
| ПК 5.1.-5.4. | **ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | 180 | 108 | **72** | 36 |
| ПК 6.1.-6.4. | **ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** | 72 | 36 | *36* |
| ПК 7.1.-7.3. | **ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков** | 72 | 36 | *36* |
| ПК8.1-8.6. | **ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** | 504 | 144 | *360* |
| **Всего часов** |  | **1476** | 684 | 792 |

**ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

2.2.1 Содержание учебной практики по освоению первичных профессиональных навыков обработки овощей, грибов и приготовление блюд из них.

**Цели и задачи учебной практики.**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и профессиональными компетенциями:

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.

обучающийся должен:

**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;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды работ** | **Тематика заданий по виду работ** | **Кол-во часов** |
| Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов | Подбор инструментов и инвентаря, оборудования для первичной обработки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, томатных овощей, десертных овощей, пряностей, приправ, зелени и грибов. Нарезание и формование традиционных видов овощей и грибов различными способами с обеспечением качества продуктов и требований к безопасности пищевых продуктов. | 24 |
| Приготовление блюд и гарниров из отварных, жареных, тушеных, припущенных овощей | Проверка органолептическим способом качество и соответствие овощей и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам.  Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, безопасное пользование во время приготовления основных блюд.  Определение органолептическим способом правильность приготовления основных блюд и их готовность для подачи.  Сервировка и оформление основные блюда для подачи в виде блюд, гарниров и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 24 |
| Приготовление блюд и гарниров из грибов | Проверка органолептическим способом качество и соответствие грибов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из овощей.  Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, безопасное пользование во время приготовления основных блюд из грибов.  Определение органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из грибов и их готовность для подачи.  Сервировка и оформление основные блюда из грибов для подачи в виде блюд, гарниров и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 24 |

**Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций профессионального модуля**

**ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов при прохождении учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные**  **компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы отчетности** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей  и приправ. | - Рациональное использование различных методов обработки овощей и грибов;  - Соответствие действий и правильность подбора производственного инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;  - Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;  - Точное соблюдение технологии обработки овощей, грибов, пряностей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;  - Умение нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;  - Оценивание органолептическим способом годность овощей грибов;  - Рациональное использование способов охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов, правил хранения овощей грибов. | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике  Отчёты по лабораторным работам  Тестирование  Зачёт по учебной и производственной практике  Квалификационный экзамен по модулю |
| Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | - Рациональное использование характеристики основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;  - Рациональное использование ассортимента простых блюда и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;  - Правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления простых блюд и гарниров из овощей;  - Оптимальный подбор температурного режим и правил приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;  - Точное соблюдение технологии приготовления простых блюд и гарниров из овощей, используя различные методы, оборудование и инвентарь;  - Эстетичный подбор способа сервировки и варианта оформления и подачи простых блюд и гарниров, из овощей и грибов  - Эффективный контроль качества и правила проведения бракеража простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;  - Соблюдение температурного режима подачи готовых блюд и гарниров из овощей и грибов. | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике  Отчёты по лабораторным работам  Тестирование  Зачёт по учебной и производственной практике  Квалификационный экзамен по модулю |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Активная демонстрация интереса к будущей профессии по средствам участия в олимпиадах профессионального мастерства, участие в тренингах, неделях спецдисциплин, активное участие на уроках | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной практики) |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для простой кулинарной продукции; | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы | Наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах. |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Эффективный поиск необходимой информации;  Эффективное использование различных источников, включая электронные | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и практике. |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, в ходе обучения | Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Рациональное и эффективное использование различных моющих средств в своей профессиональной деятельности для поддержания санитарно-гигиенических требований в помещении во время работы | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике. Зачет по лабораторным и практическим работам |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использовании при прохождении военной службы |  |

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

Содержание учебной практики по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и профессиональными компетенциями:

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.

обучающийся должен:

**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;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды работ** | **Тематика заданий по виду работ** | **Кол-во часов** |
| Подготовка и обработка сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования  Оценивание органолептическим методом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. | 18 |
| 1.Приготовление и порционирование рассыпчатых вязких, жидких каш  2.Приготовление и порционирование гарниров из круп, бобовых, зерновых, макаронных изделий.  3.Приготовление и порционирование блюд из каш, из макаронных изделий. | Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления блюд из круп, бобовых зерновых, макаронных изделий  Оценивание органолептическим методом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Составление технологических карт.  Технологический процесс приготовления блюд из круп, бобовых, зерновых, макаронных изделий.  Выбор и приготовление заправок, соусов  Методы сервировки и подачи блюд. Использование разных способов оформления блюд.  Проведение бракеража.  Условия, сроки хранения и реализации и отпуска блюд | 18 |
| 1.Приготовление и порционирование блюд из яиц. (Яичницы, омлеты, яйца, запеченные под молочным соусом)  2.Приготовление и порционирование блюд из творога. (Творожная масса, сырники, творожные батончики, запеканки) | Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления блюд из яиц и творога  Оценивание органолептическим методом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиен-тов.  Составление технологических карт.  Приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом и соблюдением санитарных правил и норм.  Методы сервировки и подачи блюд. Использование разных способов оформления блюд.  Проведение бракеража.  Условия, сроки хранения и реализации и отпуска блюд из яиц и творога. | 18 |
| 1.Приготовление мучных блюд с фаршем. (Вареников с творожным, фруктовым или овощным фаршем; манты с бараниной).  2.Приготовление мучных кулинарных изделий пирожков печеных  3.Приготовление жареных из дрожжевого теста мучных кулинарных изделий | Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления мучных блюд и кулинарных изделий  Оценивание органолептическим методом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиен-тов.  Составление технологических карт.  Приготовление блюд и мучных изделий в соответствии с технологическим процессом и соблюдением санитарных правил и норм.  Методы сервировки и подачи мучных блюд и кулинарных изделий. Использование разных способов оформления муч-ных блюд и кулинарных изделий  Проведение бракеража.  Условия, сроки хранения и реализации готовой продукции. | 18 |

**Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций профессионального модуля**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные**  **компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы отчетности** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. | Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров  Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для подготовки сырья  Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания сырья для приготовления блюд и гарниров.  Соблюдение условий и сроков хранения. | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение на лабораторных работах.  Текущий контроль в форме: тестирования |
| Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления гарниров из круп и риса, простых блюда из бобовых и кукурузы  Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования  Использование различные технологий приготовления блюд в соответствии с требованиями и дальнейшем использованием.  Эстетичное оформление гарниров из круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы.  Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении гарниров из круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы . | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение на лабораторных работах  Зачеты по лабораторной работе, учебной практике  Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторной работе  Точность оформления технологических карт и правильность расчета. |
| Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. | Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд и гарниров и з макаронных изделий  Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования  Использование различные технологий приготовления блюд ( сливным, несливным способом) в соответствии с требованиями и дальнейшем использованием.  Эстетичное оформление гарниров и блюд из макаронных изделий  Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении гарниров и блюд из макаронных изделий | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение на лабораторных работах  Зачеты по лабораторной работе, учебной, практике  Текущий контроль в форме: тестирования |
| Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд из яиц и творога  Соблюдение норм и правил по обработке яиц.  Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования  Использование различных технологий приготовления блюд из яиц и творога  Эстетичное оформление блюд из яиц и творога  Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении блюд из яиц и творога | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение на лабораторных работах  Зачеты по лабораторной работе, учебной, практике  Текущий контроль в форме: тестирования.  Точность оформления технологических карт и правильность расчета.  Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике, проверочных работах. |
| Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем | Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд из теста с фаршем  Соблюдение норм и правил по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов для приготовления блюд из теста с фаршем  Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования  Использование различных технологий приготовления тестов, фаршей, готовых блюд с фаршем  Эстетичное оформление блюд из теста с фаршем  Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении блюд из теста с фаршем. | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике |  |

Формы и методы контроля и оценки результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Демонстрация интереса к будущей профессии.  Участие в мероприятиях профессиональной направленности  Креативный подход к решению проблемных задач | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии. |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Соблюдение и выполнение функциональных обязанностей, соблюдение трудовой и технологической дисциплины.  Осознание цели и задач предстоящей деятельности, качественно выполненная работа. | Наблюдение, тестирование.  Проведение контроля по организации рабочего места. |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Анализ и результатов деятельности, самоанализ: отчет о проделанной работе, вывод.  Коррекция своей деятельности по основным этапам работы.  Применение различных методов и способов для решения производственных задач. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии.  Создание и решение нестандартных ситуаций на уроках теоретического и производственного обучения |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Эффективный поиск необходимой информации.  Нахождение и использование различных источников информации, для эффективного выполнения профессиональных задач. | Оценивание выполненных самостоятельных работ.  Составление презентаций и их защита |
| Использовать информационно-коммуникационные  технологии в профессиональной деятельности. | Изучение и использование новейших технологий при производстве продукции.  Умение грамотно пользоваться Интернет – ресурсами. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной практики) |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Правильно выстраивать межличностные отношения в коллективе, с клиентами.  Четкое распределение обязанностей между членами коллектива | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной практики) |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | Строгое соблюдение санитарных норм и правил при организации технологического процесса. | Текущий контроль в форме: тестирования.  Обход рабочих мест с целью проверки санитарного состояния |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | Профессиональная компетентность |  |

**ПМ 03 Приготовление супов и соусов**

Содержание учебной практики по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению супов и соусов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и следующими профессиональными компетенциями:

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.

обучающийся должен:

**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;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды работ** | **Тематика заданий по виду работ** | **Кол-во часов** |
| 1. Приготовление, порционирование оформление, оценка качества заправочных супов, супов с крупами макаронными изделиями, бобо-выми.  2. Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества молочных супов с крупами, и овощами.  3. Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества сладких супов. | Подбор инвентаря, оборудования, посуды для приготовления супов.  Оценивание органолептическим методом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Приготовление супов, соблюдая технологические, санитарные требования.  Проведение бракеража по оценке качества приготовленных супов.  Оформление, отпуск, требования к качеству. Условия хранения и реализации. | 72 |
| 1. Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества основных и производных соусов красного, белого, сметанного, молочного.  2. Приготовление и порционирование, оформление холодных соусов без муки: яично – масляные соусы, масляные сме-си, соусы на растительном масле, сладких соусов. | Подбор инвентаря, оборудования, посуды для приготовления соусов.  Оценивание органолептическим методом качество продуктов и сырья.  Приготовление соусов, соблюдая технологические, санитарные требования.  Проведение бракеража по оценке качества приготовленных соусов.  Оформление, отпуск, требования к качеству. Условия хранения и реализации.  Решение задач: «Расчет количества продуктов для приготовления соусов» | 72 |

**Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций профессионального модуля**

**ПМ 03 Приготовление супов и соусов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные**  **компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы отчетности** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Готовить бульоны и отвары | Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов и отваров. Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления бульонов и отваров.  Точное соблюдение технологии приготовления бульонов и отваров с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.  Проведение бракеража. Эстетичное сервирование и оформление бульонов и отваров для подачи в виде блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания бульонов и отваров с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых бульонов и отваров. | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение на лабораторных работах.  Зачеты по лабораторной работе учебной практике.  Текущий контроль в форме: тестирования  Наблюдение на лабораторных работах, учебной, практике.  Зачет по выполнению лабораторной работы |
| Готовить простые супы | Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов. Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых супов. Точное соблюдение технологии приготовления супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Проведение бракеража.  Эстетическое оформление супов для подачи блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение качеств и требований к безопасности готовой продукции при разогревании супов. Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых супов. | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение на лабораторных работах  Зачеты по лабораторной работе, учебной, практике  Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторной работе  Точность оформления технологических карт и правильность расчета. |
| Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты | Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам.  Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для соусов. Точное соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов. Проведение бракеража. Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания компонентов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Соблюдение правильного температурного режима при подаче основных соусов и хранении отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов, предназначенных для последующего использования. | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение на лабораторных работах  Зачеты по лабораторной работе, учебной, практике  Текущий контроль в форме: тестирования  Зачет на практической работе |
| Готовить простые холодные и горячие соусы | Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления основных и производных соусов.  Точное соблюдение технологии приготовления соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.  Умение определять органолептическим способом правильность приготовления холодных и горячих соусов и их готовность для подачи.  Правильное использование в сервировке и оформлении блюд холодных и горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации соусов. | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение на лабораторных работах  Зачеты по лабораторной работе, учебной, практике  Текущий контроль в форме: тестирования.  Точность оформления технологических карт и правильность расчета.  Зачеты по лабораторной работе, учебной, практике, проверочных работах. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Демонстрация интереса к будущей профессии.  Участие в мероприятиях профессиональной направленности  Креативный подход к решению проблемных задач | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии. |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Соблюдение и выполнение функциональных обязанностей, соблюдение трудовой и технологической дисциплины.  Осознание цели и задач предстоящей деятельности, качественно выполненная работа. | Наблюдение, тестирование.  Проведение контроля по организации рабочего места. |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Анализ и результатов деятельности, самоанализ: отчет о проделанной работе, вывод.  Коррекция своей деятельности по основным этапам работы.  Применение различных методов и способов для решения производственных задач. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии.  Создание и решение нестандартных ситуаций на уроках теоретического и производственного обучения |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Эффективный поиск необходимой информации.  Нахождение и использование различных источников информации, для эффективного выполнения профессиональных задач. | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| Использовать информационно-коммуникационные  технологии в профессиональной деятельности. | Изучение и использование новейших технологий при производстве продукции.  Умение грамотно пользоваться Интернет – ресурсами. | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Правильно выстраивать межличностные отношения в коллективе, с клиентами.  Четкое распределение обязанностей между членами коллектива | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | Строгое соблюдение санитарных норм и правил при организации технологического процесса. | Текущий контроль в форме: тестирования.  Обход рабочих мест с целью проверки санитарного состояния |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | Профессиональная компетентность | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |

**ПМ.04 Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы**

Цели и задачи учебной практики.

Содержание учебной практики по освоению первичных профессиональных навыков по обработке рыбы с костным скелетом и приготовления 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.

обучающийся должен:

**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;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды работ** | **Тематика заданий по виду работ** | **Кол-во часов** |
| Определение последовательности технологических операций обработки рыбы с костным скелетом, последовательность выполнения технологических операций, | Организация рабочего места, выбор инвентаря, определение последовательности при размораживании, очистке от чешуи, удалении голов и плавников, удалении слизи, потрошении, промывании, пластовании, разделки, обработке маленьких рыбок и субпродуктов из рыбы, охлаждении, замораживании. правила хранения, требования к качеству, оценка качества сырья. | 24 |
| Определение последовательности технологических операций подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, приготовлении полуфабрикатов из рыбы, | Организация рабочего места, выбор инвентаря, приготовление полуфабрикатов: порционирование, нарезка, маринование, измельчение рыбного филе на мясорубке, вымешивание рыбной котлетной массы, формовка изделий из рыбной котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание. Правила хранения, температурный режим, правила охлаждения, замораживания, хранения, оценка качества сырья | 24 |
| Приготовление и оформление простых блюд из рыбы | Организация рабочего места, выбор инвентаря, приготовление и оформление простых блюд из рыбы  Оформление простых блюд из рыбы, оценка качества. | 24 |

**Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций профессионального модуля**

**ПМ 04 Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные**  **компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы отчетности** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Производить обработку рыбы с костным скелетом | -Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно производить обработку рыбы с костным скелетом в соответствии со сборником рецептур, с учетом требований к безопасности приготовления рыбного сырья;  -Соблюдать условия хранения рыбы с костным скелетом в живом, охлажденном и мороженом виде.  -Проверять органолептическим способом качество рыбы с костным скелетом.  -Обеспечивать температурный и временной режим размораживания рыбы с костным скелетом с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  -Обеспечивать правильное хранение охлажденной и мороженой рыбы, предназначенной для последующего использования, в обработанном виде.  -Проверять органолептическим способом качество предварительно обработанной рыбы. | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной практике  Отчёты по лабораторным работам  Тестирование  Зачёт по учебной и практике |
| Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом | Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.  -Осуществлять различные действия при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.  -Соблюдать технологические требования при приготовлении основных полуфабрикатов из рыбы.  -Определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов из рыбы.  -Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания приготовленных полуфабрикатов из рыбы с учетом требований безопасности пищевых продуктов.  -Обеспечивать правильное хранение приготовленных полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для последующего использования. | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной практике  Отчёты по лабораторным работам  Тестирование  Зачёт по учебной и практике  Квалификационный экзамен по модулю |
| Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом, нерыбного водного сырья | -Проверять органолептическим способом качество и соответствие нерыбных продуктов моря и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из нерыбных продуктов моря.  -Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из нерыбных продуктов моря.  -Использовать различные технологии приготовления основных блюд из нерыбных продуктов моря с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.  -Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из нерыбных продуктов моря и их готовность для подачи.  -Сервировать и оформлять блюда из нерыбных продуктов моря с учетом требований к безопасности готовой продукции.  -Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных блюд из нерыбных продуктов моря, предназначенных для последующего использования | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной практике  Отчёты по лабораторным работам  Тестирование    Квалификационный экзамен по модулю |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Активная демонстрация интереса к будущей профессии по средствам участия в олимпиадах профессионального мастерства, участие в тренингах, неделях спецдисциплин, активное участие на уроках | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной практики) |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для простой кулинарной продукции; | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и п практике |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы | Наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах. |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Эффективный поиск необходимой информации;  Эффективное использование различных источников, включая электронные | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, в ходе обучения | Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Рациональное и эффективное использование различных моющих средств в своей профессиональной деятельности для поддержания санитарно-гигиенических требований в помещении во время работы | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и практике |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использовании при прохождении военной службы | Зачет по лабораторным и практическим работам |

**ПМ 05 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы**

**Учебная практика**

Цели и задачи учебной практики.

Содержание учебной практики по освоению первичных профессиональных навыков по обработке мяса и домашней птицы, 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.

обучающийся должен:

**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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды работ** | **Тематика заданий по виду работ** | **Кол-во часов** |
| Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы. | Определение качества сырья. Выбор соответствующего инвентаря и оборудования для выполнения задания. Организация рабочего места.Разделка и обвалка бараньих туш и подготовка отдельных частей мяса из баранины. Разделка и обвалка четвертин говядины и полутуш телятины и подготовка отдельных частей мяса из говядины и телятины. Разделка и обвалка полутуш свинины и подготовка отдельных частей свиного мяса. | 27 |
| Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | 1. Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из:  1.1) говядины (стейк, бифштекс, лангет, бефстроганов, мясо для шашлыка, гуляш, антрекот, азу, зразы натуральные, говядина духовая);  1.2) телятины (натуральные котлеты, эскалоп);  1.3.) баранины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, баранина духовая, мясо для плова, рагу);  1.4.) свинины(натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, поджарка, свинина духовая, гуляш, рагу).  2. Приготовление полуфабрикатов из мясных субпродуктов: (обработанных языка, печени, почек, яичек, рулек, голяшек, легких, очищенных от пленки и панированных мозгов, вымоченных говяжьих почек, сердца, рубца и вымени, зачищенных черев и рубца, обработанных свиных ножек и телячьих хвостов, опаленных поросячьих ушей, купат, колбасных изделий, зельца, стейков из печени, фарша для печеночных оладий.)  3. Приготовленияе основных полуфабрикатов из домашней птицы с учетом требований техники безопасности при: размораживании, обмывании, обсушивании, опаливание, удаление голов, шеи и ножек, потрошение, дочистке, заправке, разрубе на части, нарезке, порционировании, пластовании цыплят, мариновании, снятии мякоти, зачистке филе, удалении пленки с филе, формовании филе, обработке субпродуктов, измельчении мякоти на мясорубке, вымешивании котлетной массы, формовке изделий из котлетной массы, панировании, охлаждении, замораживании | 27 |
| Приготовление и оформление простых блюд из мяса | Приготовление мяса отварного, жареного, тушеного и запеченного в соответствии с методами приготовления различными видами мяса и типами питания. .( баранины отварной с овощами; котлет натуральных паровых; стейков из говядины, жаренных на гриле и плоской поверхности; корейки свиной, жаренной на гриле; бифштекса, жаренного основным способом; лангета, жаренного на плоской поверхности; бефстроганов; шашлыка из баранины; натуральных котлет из телятины на кости; телячьей вырезки жаренной; эскалопа; антрекота; шницеля; ромштекса; котлет отбивных; поджарки; гуляша; баранины тушеной с овощами; говядины тушеной в соусе; зраз отбивных; азу; рагу; свиной колбасы, томленой по-деревенски; жаркого по-домашнему; мясо духового; солянки сборной на сковороде; телятины, запеченной в соусе; бифштекса рубленного; щницеля натурального рубленого; люля-кебаба; изделий из котлетной массы (котлеты жареные, биточки паровые, зразы жареные, тефтели тушеные, биточки запеченные по-казацки). | 27 |
| Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. | Определение качества сырья.  Выбор соответствующего инвентаря и оборудования для выполнения задания.  Организация рабочего места.  Приготовление основных блюд из домашней птицы в соответствии с методами приготовления и видом домашней птицы и типом питания: (курицы отварной в целом виде; цыплят припущенных; филе куриного парового; цыплят-табака; фрикасе из цыплят; чахохбили из кур; жареной утиной грудки; котлет по-киевски; шницеля столичного; шашлыка из курицы; курицы в карри, жульена из курицы, котлет рубленных из кур; рагу из субпродуктов). Определение качества субпродуктов и готовых блюд органолептическим методом.  Работы с нормативными документами: сборником рецептур. | 27 |

**Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций профессионального модуля**

**ПМ 05 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные**  **компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы отчетности** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы | - Соблюдать условия хранения: бараньих туш, говяжьих четвертин и телячьих полутуш, полутуш свинины в охлажденном и мороженом виде.  - Проверять органолептическим способом качество охлажденных и мороженых: бараньих туш, говяжьих четвертин и телячьих полутуш, полутуш свинины.  - Обеспечивать температурный и временной режим размораживания: бараньих туш, говяжьих четвертин и телячьих полутуш, полутуш свинины с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  - Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке: бараньих туш и подготовке отдельных частей мяса из баранины, четвертин говядины и полутуш телятины и подготовке отдельных частей мяса из говядины и телятины, полутуш свинины и подготовке отдельных частей свиного мяса.  - Осуществлять различные действия при обработке: бараньих туш и подготовке отдельных частей мяса из баранины, четвертин говядины и полутуш телятины и подготовке отдельных частей мяса из говядины и телятины, полутуш свинины и подготовке отдельных частей свиного мяса.  - Соблюдать технологические требования при разделке и обвалке: бараньих туш и подготовке отдельных частей мяса из баранины, четвертин говядины и полутуш телятины и подготовке отдельных частей мяса из говядины и телятины, полутуш свинины и подготовке отдельных частей свиного мяса.  - Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов: из баранины, говядины и телятины, свинины с учетом требований к безопасности пищевого продукта.  - Обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, говядины и телятины, свинины предназначенных для последующего использования. | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение за деятельностью на учебной практике.    Анализ деятельности обучающихся на учебной практике.  Тестирование.  Наблюдение за деятельностью на учебной практике. |
| Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы | - Соблюдать условия хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, в охлажденном и мороженом виде.  - Проверять органолептическим способом качество крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины, баранины и свинины, мясных субпродуктов, охлажденной и мороженой домашней птицы.  - Обеспечивать температурный и временной режим размораживания крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  - Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных полуфабрикатов: из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы.  - Осуществлять различные действия: при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса, по обработке мясных субпродуктов, домашней птицы и приготовлении основных полуфабрикатов из нее.  - Соблюдать технологические требования при приготовлении: основных полуфабрикатов из мяса, полуфабрикатов из мясных субпродуктов, полуфабрикатов из домашней птицы.  - Определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении различных основных полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы.  - Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных основных полуфабрикатов из мяса, полуфабрикатов из мясных субпродуктов, основных полуфабрикатов из домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевого продукт.  - Обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых основных полуфабрикатов из мяса, полуфабрикатов из мясных субпродуктов, основных полуфабрикатов из домашней птицы предназначенных для последующего использования. | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение за деятельностью на учебной практике.    Анализ деятельности обучающихся на учебной практике.  Тестирование. |
| Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов | - Проверять органолептическим способом качество и соответствие: мяса и дополнительных ингредиентов к нему технологическим требованиям к основным блюдам из мяса, мясных субпродуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из мясных субпродуктов.  - Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из мяса, мясных субпродуктов.  - Использовать различные технологии приготовления основных блюд из мяса, мясных субпродуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.  - Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из мяса, мясных субпродуктов и их готовность для подачи.  - Сервировать и оформлять основные блюда из мяса, мясных субпродуктов для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  - Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных блюд: из мяса и хранении приготовленного мяса, мясных субпродуктов и хранении приготовленных мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования. | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение за деятельностью на учебной практике.    Анализ деятельности обучающихся на учебной практике.  Тестирование. |
| Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы | - Проверять органолептическим способом качество и соответствие: домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ней технологическим требованиям к основным блюдам из домашней птицы.  - Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из домашней птицы.  - Использовать различные технологии приготовления основных блюд из домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.  - Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из домашней птицы и их готовность для подачи.  - Сервировать и оформлять основные блюда из домашней птицы для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  - Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных блюд: из домашней птицы и хранении приготовленной домашней птицы предназначенных для последующего использования. | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Анализ деятельности обучающихся на учебной практике.  Тестирование.  Квалификационный экзамен. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Активная демонстрация интереса к будущей профессии по средствам участия в олимпиадах профессионального мастерства, участие в тренингах, неделях спецдисциплин, активное участие на уроках | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной практики |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для простой кулинарной продукции; | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы | Наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах. |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Эффективный поиск необходимой информации;  Эффективное использование различных источников, включая электронные | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, в ходе обучения | Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Рациональное и эффективное использование различных моющих средств в своей профессиональной деятельности для поддержания санитарно-гигиенических требований в помещении во время работы | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использовании при прохождении военной службы | Зачет по лабораторным и практическим работам |

**ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

Содержание учебной практики по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок

Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и следующими профессиональными компетенциями:

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.

обучающийся должен:

**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;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды работ** | **Тематика заданий по виду работ** | **Кол-во часов** |
| Приготовление бутербродов | Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования Оценивание органолептическим методом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Составление технологических карт.  Технологический процесс приготовления Использование разных способов оформления Составление композиций Проведение бракеража. Условия, сроки хранения и реализации | 6 |
| Приготовление закусок из овощей | Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования Оценивание органолептическим методом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Составление технологических карт.  Технологический процесс приготовления Использование разных способов оформления Составление композиций Проведение бракеража. Условия, сроки хранения и реализации | 6 |
| Технология приготовления салатов из свежих овощей | Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования Оценивание органолептическим методом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Составление технологических карт.  Технологический процесс приготовления Использование разных способов оформления Составление композиций Проведение бракеража. Условия, сроки хранения и реализации | 6 |
| Технология приготовления салатов из вареных овощей | Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования Оценивание органолептическим методом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Составление технологических карт.  Технологический процесс приготовления Использование разных способов оформления Составление композиций. Проведение бракеража. Условия, сроки хранения и реализации | 6 |
| Технология приготовления холодных блюд из мяса | Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования Оценивание органолептическим методом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Составление технологических карт.  Технологический процесс приготовления Использование разных способов оформления Составление композиций. Проведение бракеража. Условия, сроки хранения и реализации | 6 |
| Технология приготовления холодных блюдиз рыбы | Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования Оценивание органолептическим методом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Составление технологических карт.  Технологический процесс приготовления Использование разных способов оформления Составление композиций. Проведение бракеража. Условия, сроки хранения и реализации | 6 |

**Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций профессионального модуля**

**ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные**  **компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы отчетности** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Готовить бутерброды и гастрономические продукции порциями | Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов  Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для нарезки гастрономической продукции и приготовления бутербродов.  Использование различных способов приготовления и оформления бутербродов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.  Проведение бракеража готовой продукции.  Эстетично оформлены бутерброды с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Соблюдение условий и сроков хранения. | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение на лабораторных работах.  Зачеты по лабораторной работе, учебной, практике.  Текущий контроль в форме: тестирования    Зачет по выполнению лабораторной работы |
| Готовить и оформлять салаты | Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным салатам.  Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.  Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.  Проведение бракеража готовой продукции.  Эстетично оформлены салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Соблюдение условий и сроков хранения, отпуска салатов. | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение на лабораторных работах  Зачеты по лабораторной работе, учебной, практике  Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторной работе |
| Готовить и оформлять простые холодные закуски | Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным холодным закускам.  Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования  Использование различных технологий приготовления основных холодных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.  Проведение бракеража готовой продукции.  Эстетично оформлены холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении холодных закусок, предназначенных для последующего использования. | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение на лабораторных работах  Зачеты по лабораторной работе, учебной, практике  Текущий контроль в форме: тестирования |
| Готовить и оформлять простые холодные блюда | Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных к ним технологическим требованиям к основным холодным блюдам.  Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования  Использование различные технологий приготовления холодных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.  Эстетично оформлены холодные блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении основных холодных закусок, предназначенных для последующего использования.  . | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение на лабораторных работах  Зачеты по лабораторной работе, учебной, практики.  Текущий контроль в форме: тестирования.  Зачеты на лабораторной работе, учебной, практики, проверочных работах. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Демонстрация интереса к будущей профессии. Участие в мероприятиях профессиональной направленности  Креативный подход к решению проблемных задач | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии. |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Соблюдение и выполнение функциональных обязанностей, соблюдение трудовой и технологической дисциплины.  Осознание цели и задач предстоящей деятельности, качественно выполненная работа. | Наблюдение, тестирование.  Проведение контроля за организацией рабочего места. |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Анализ и результатов деятельности, самоанализ: отчет о проделанной работе, вывод. Коррекция своей деятельности по основным этапам работы.  Применение различных методов и способов для решения производственных задач. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии. |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Эффективный поиск необходимой информации. Нахождение и использование различных источников информации, для эффективного выполнения профессиональных задач. | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и практике |
| Использовать информационно-коммуникационные  технологии в профессиональной деятельности. | Изучение и использование новейших технологий при производстве продукции.  Умение грамотно пользоваться Интернет – ресурсами. | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и практике |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Правильно выстраивать межличностные отношения в коллективе, с клиентами.  Четкое распределение обязанностей между членами коллектива | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и практике |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | Строгое соблюдение санитарных норм и правил при организации технологического процесса. | Текущий контроль в форме: тестирования.  Обход рабочих мест с целью проверки санитарного состояния |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | Профессиональная компетентность | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и практике |

**ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков**

**Учебная практика**

Цели и задачи учебной практики.

Содержание учебной практики по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению и оформлению холодных и горячих сладких блюд

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и следующими профессиональными компетенциями:

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.

обучающийся должен:

**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;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды работ** | **Тематика заданий по виду работ** | **Кол-во часов** |
| Приготовление сладких блюд | Определение качества сырья. Выбор соответствующего инвентаря и оборудования для выполнения задания. Организация рабочего места. Приготовление шарлотки с яблоками. Порционирование, оформление, подача, бракераж. | 18 |
| Приготовление напитков | Определение качества сырья. Выбор соответствующего инвентаря и оборудования для выполнения задания. Организация рабочего места. Приготовление чая, кофе, какао, шоколада. Порционирование, оформление, подача, бракераж. | 18 |

**Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций профессионального модуля**

**ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные**  **компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы отчетности** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда | Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд  Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных и горячих сладких блюд.  Использование различных способов приготовления, оформления.  Проведение бракеража готовой продукции.  Эстетичное оформление холодных и горячих сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Соблюдение условий сроков хранения и реализации.  Проведение бракеража готовой продукции | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение на лабораторных работах.  Зачеты по лабораторной работе, учебной, практики.  Текущий контроль в форме: тестирования  Наблюдение на лабораторных работах, учебной, практике.  Зачет по выполнению лабораторной работы |
| Готовить простые горячие напитки | Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков.  Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления горячих напитков.  Использование различных технологий приготовления горячих напитков.  Проведение бракеража готовой продукции.  Правильно подобранная столовая посуда для отпуска горячих напитков.  Соблюдение условий и сроков хранения горячих напитков. | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение на лабораторных работах.  Зачеты по лабораторной работе, учебной, практики.  Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторной работе |
| Готовить и оформлять простые холодные напитки | Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных напитков  Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных напитков  Использование различных технологий приготовления холодных напитков  Проведение бракеража готовой продукции.  Эстетичное оформление холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Соблюдение условий и сроков хранения холодных напитков | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Текущий контроль в форме: тестирования |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Демонстрация интереса к будущей профессии.  Участие в мероприятиях профессиональной направленности  Креативный подход к решению проблемных задач | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии. |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Соблюдение и выполнение функциональных обязанностей, соблюдение трудовой и технологической дисциплины.  Осознание цели и задач предстоящей деятельности, качественно выполненная работа. | Наблюдение, тестирование.  Проведение контроля за организацией рабочего места. |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Анализ и результатов деятельности, самоанализ: отчет о проделанной работе, вывод.  Коррекция своей деятельности по основным этапам работы.  Применение различных методов и способов для решения производственных задач. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии.  Создание и решение нестандартных ситуаций на уроках теоретического и производственного обучения |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Эффективный поиск необходимой информации.  Нахождение и использование различных источников информации, для эффективного выполнения профессиональных задач. | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| Использовать информационно-коммуникационные  технологии в профессиональной деятельности. | Изучение и использование новейших технологий при производстве продукции.  Умение грамотно пользоваться Интернет – ресурсами. | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Правильно выстраивать межличностные отношения в коллективе, с клиентами.  Четкое распределение обязанностей между членами коллектива | Участие в мероприятиях, выставках, конкурсах.  Урок в форме деловой игры. |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | Строгое соблюдение санитарных норм и правил при организации технологического процесса. | Текущий контроль в форме: тестирования.  Обход рабочих мест с целью проверки санитарного состояния |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | Профессиональная компетентность | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |

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

**Учебная практика**

Цели и задачи учебной практики.

Содержание учебной практики по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и следующими профессиональными компетенциями:

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

обучающийся должен:

**уметь:**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды работ** | **Тематика заданий по виду работ** | **Кол-во часов** |
| Приготовление простых булочных и сдобных изделий из дрожжевого теста | Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.  Органолептическая оценка качества сырья.  Определение последовательности технологических операций приготовления: замес теста; приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами, с «отсойкой», с ускоренным и замедленным процессом брожения; разделка и выпечка теста; отделка и варианты оформления хлебобулочных изделий; приготовление простых булочных и сдобных изделий; Приготовление хлеба и батонов. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.  Сервировка и подача. Бракераж. | 20 |
| Приготовление сдобного пресного и песочного теста и изделий из них, используя различные технологии | Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.  Органолептическая оценка качества сырья.  Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования  Определение последовательности технологических операций приготовления: характеристика и подготовка основного и вспомогательного сырья; приготовлению сдобного пресного, песочного, Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Сервировка и подача. Бракераж. | 22 |
| Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из них | Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.  Органолептическая оценка качества сырья.  Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования  Определение последовательности технологических операций приготовления: характеристика и подготовка основного и вспомогательного сырья; приготовлению бисквитного, заварного, воздушного, Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Сервировка и подача. Бракераж. | 21 |
| Приготовление пряничного теста и изделий из него | Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.  Органолептическая оценка качества сырья.  Определение последовательности технологических операций приготовления: приготовлению пряничного теста заварным и сырцовым способами, способы разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек.  Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Сервировка и подача.  Бракераж. | 21 |
| Приготовление бисквитных, заварных, слоеных пирожных | Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.  Органолептическая оценка качества сырья.  Выбор основных продуктов и дополнительных компонентов к ним  Приготовление сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной) желе и фруктовой начинки; приготовлению посыпок, их использование. Бракераж. | 20 |
| Приготовление тортов. | Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.  Органолептическая оценка качества сырья.  Выбор основных продуктов и дополнительных компонентов к ним  Приготовление кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцовой и заварной, шоколадной; кандира, марципана, шоколада, карамели и украшений из них  Бракераж. | 20 |
| Приготовление тортов с растительными сливками, творожным, сметанным кремом. | Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.  Органолептическая оценка качества сырья.  Выбор основных продуктов и дополнительных компонентов к ним  Приготовление кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцовой и заварной, шоколадной; кандира, марципана, шоколада, карамели и украшений из них  Бракераж. | 20 |

**Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций профессионального модуля**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные**  **компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы отчетности** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. | Верный выбор сырья, посуды, производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.  Грамотная организация рабочего места в соответствии с правилами научной организации труда (НОТ). Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления хлеба и простых хлебобулочных изделий.  Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых хлебобулочных изделий и хлеба.  Выпуск готовой продукции соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.  Соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм в работе.  Соблюдение правил проведения бракеража.  Использование различных технологий приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба. | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Практическое задание, проблемные задания.  Экспертная оценка. Наблюдение. Анализ деятельности обучающихся. Самоконтроль. Проведение мастер-классов, семинаров-практикумов.  Органолептический метод. Сравнительный анализ готового изделия с требованиями к качеству данных изделий в соответствии с технологической картой.  Оформленный отчет о проделанной работе.  Проверочные работы.  Наблюдение. Тестирование.  Использование проблемных ситуаций. Беседа. Тестовые задания. Наблюдение. |
| Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. | Грамотная организация рабочего места в соответствии с правилами научной организации труда (НОТ).  Знание правил хранения и требований к качеству основных и дополнительных компонентов для производства данной продукции.  Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления основных мучных кондитерских изделий.  Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.  Знание техники и использование в работе вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий.  Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт) | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Экспертная оценка.  Наблюдение.  Беседа. Тестирование.  Анализ деятельности обучающихся. Проверочные работы.  Оформленный отчет о проделанной работе.  Иллюстративный метод.  *Участие в фестивалях, конкурсах профессионального* мастерства  Органолептический метод.  Сравнительный анализ готового изделия с требованиями к качеству данных изделий в соответствии с технологической картой. |
| Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. | Знание ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готового печенья, пряников, коврижек.  Использования в работе правил выбора основных и дополнительных ингредиентов при производстве печенья, пряников, коврижек.  Последовательное ведение технологического процесса приготовления печенья, пряников, коврижек в соответствии с технологической картой. Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству. Знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения.  Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт) | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Беседа. Тестирование.  Сравнение, обобщение, анализ своей деятельности.  Проблемные задания.  Экспертная оценка. Сравнительный анализ готового изделия с требованиями к качеству данных изделий, соответствие с технологической картой.  Оформленный отчет о проделанной работе. Проверочные работы. Проведение мастер-классов, тематических дней.  Тестирование.  Органолептический метод. Самоконтроль. |
| Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. | Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.  Знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе.  Знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения.  Умение выбрать и безопасно использовать в работе необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь при изготовлении отделочных полуфабрикатов.  Знание нового сырья и способов его использования в работе для украшения кондитерской продукции. | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Экспертная оценка. Проверочные работы.  Органолептический метод. Сравнительный анализ готового изделия с требованиями к качеству данных изделий, соответствие с технологической картой.  Беседа.  Тестовые задания.  Самоконтроль: сравнение, обобщение, анализ своей деятельности.  Проблемные задания.  Проведение мастер-классов, тематических дней. |
| Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные | Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с технологической картой.  Знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными компонентами для создания гармоничных вкусовых сочетаний.  Знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе.  Знание техники и умение оформлять сложные мучные кондитерские изделия различными видами отделочных полуфабрикатов.  Знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, умение безопасно его использовать | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Экспертная оценка. Наблюдение.  Сравнительный анализ готового изделия с требованиями к качеству данных изделий,  Проведение мастер-классов, тематических дней.  Участие в фестивалях, конкурсах |
| Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.  Знание правил и особенностей приготовления разных типов низкокалорийных кондитерских изделий.  Знание актуальных направлений и использование их в работе при приготовлении и оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.  Знание правил хранения и требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. | дневник,  характеристика, аттестационный лист по практике | Наблюдение. Сравнительный анализ готового изделия с требованиями к качеству данных изделий, соответствие с технологической картой. Проверочные работы.  Проведение мастер-классов, тематических дней.  Экспертная оценка. Наблюдение. Опрос. Тестирование Самоконтроль. Тестирование. Опрос. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Высокая качественная успеваемость по дисциплине.  Отсутствие пропусков без уважительной причины.  Активное участие в мероприятиях профессиональной направленности. | Формы: организация экскурсий на промышленные предприятия, внеклассная работа: творческое объединение обучающихся (кружок), конкурсы профессионального мастерства, тематические дни, участие в фестивалях, олимпиадах профессиональной направленности. . Беседа. Наблюдение за поведением, практической деятельностью, успеваемостью и посещаемостью обучающегося.  Тестирование с целью выявление уровня развития профессионального интереса. |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Четко и правильно организованное рабочее место в соответствии с правилами научной организацией труда.  Знание рациональных способов организации производственных работ.  Своевременное начало и окончание производственных работ.  Наличие плана (алгоритма) работы, хорошее знание теоретического материала.  Осознание цели и задач предстоящей деятельности. | Формы:  Организация тематических дней, участие в фестивалях кулинарного мастерства, анализ деятельности. |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Анализ результатов деятельности, самоанализ: составление отчета о проделанной работе, умение делать выводы.  Отслеживание результатов деятельности по отдельным операциям.  Коррекция своей деятельности по основным этапам работы.  Сформированное технологическое мышление.  Ведение портфолио.  Умение организовать работу. | Формы:  Экспертная оценка результатов работы.    Создание проблемных ситуаций. |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Владение навыками самостоятельной работы с литературой: поиск, отбор, использование.  Посещение библиотек, читальных залов, умение пользоваться электронными ресурсами. Использование дополнительной информации при обучении и самообразовании. | Методы:  работа учащихся, организация экскурсий, работа над созданием проектов. |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Анализ и использование инноваций в области технологий, оформления, использования нового сырья и полуфабрикатов в кондитерском производстве. | Формы:  Конкурсы авторских изделий, разработка и проведение тематических дней по профилю модуля, других внеклассных мероприятий профессиональной направленности.  Методы:  Поиск, отбор и анализ литературы, подготовка докладов, сообщений, презентаций |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Вежливое, корректное, тактичное поведение с товарищами, инженерно-педагогическим составом, развитая коммуникация, толерантность.  Отсутствие конфликтов с окружающими, доброжелательное отношение при общении. | Формы:  Участие в командных мероприятиях: соревнованиях, стартах, КВН, эстафетах, кружках, . |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Чистое производственное помещение, соответствующее всем санитарным нормам.  Знание правил санитарии и личной гигиены. | Формы:  Наблюдение. Тестирование «Санитарная обработка кондитерского цеха, оборудования и инвентаря»  Обход рабочих мест с целью проверки санитарного состояния. |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Постановка на воинский учет.  Моральная и физическая готовность к выполнению воинского долга.  Профессиональная компетентность. | Формы:  Наблюдение, анализ, беседа.  Проведение военно-патриотических мероприятий |

**4. Условия реализации программы учебной практик**

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

Реализация программы профессиональных модулей учебной практики предполагает наличие: **учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха**

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кулинарного цеха:**

* оборудование: плита, жарочный шкаф, взбивальная машина, холодильник, электромясорубка, фритюрница;
* инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
* рабочие места для обучающихся (15);
* комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кондитерского цеха:**

* оборудование: плита, пекарский шкаф, взбивальная машина, минимиксер, холодильник.
* инструменты в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха;
* рабочие места для обучающихся (15);
* комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

* 1. **Общие требования к организации образовательного процесса**

Программа учебной практики состоит из двадцати двух разделов и рассчитана на 684 часа.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

Освоение учебной практики ведется параллельно с изучением учебных дисциплин общепрофессионального цикла «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы калькуляции и учета».

Параллельно с освоением учебной практики изучаются МДК:

* МДК.01.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»;
* МДК.02.01 «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»;
* МДК.03.01 «Технология приготовления супов и соусов»;
* МДК.04.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»;
* МДК.05.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»;
* МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»;
* МДК.07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков»;
* МДК.08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Приложение 16

**МИНИСТЕРСТВО САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«Озинский лицей строительных технологий и сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии  **19.01.17 Повар кондитер**

естественнонаучного профиля

на базе основного общего образования

Озинки, 2015 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования **19.01.17** «Повар, кондитер» (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013г № 798)

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Озинский лицей строительных технологий и сервиса» .

Составитель: Почтарь Татьяна Михайловна – мастер п\о

Рассмотрена на заседании методической комиссии специальных дисциплин протокол № 1 от 27 августа 2015 года.

Рекомендована методическим Советом лицея к использованию в учебном процессе по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» протокол № 1 от 27 августа 2015года.

Утверждена Советом лицея протокол № 5 от 28 августа 2015 года

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| 1. Область применения программы |
| 2.Тематический план производственной практики |
| 3. Содержание производственной практики |
| 4. Условия реализации программы производственной практики |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики |

1. **Область применения программы**

Программа производственной практики разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей по данной профессии, для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по организационно-технологическому процессу приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1. **Тематический план производственной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименование**  **профессиональных модулей** | **производственной *практика***  *(количество часов)* |
|
| **1** | **2** | ***3*** |
| **ПК 1.1; ПК 1.2;** | **Приготовление блюд из овощей и грибов.** | *72* |
| **ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5;** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.** | *36* |
| **ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4;** | **Приготовление супов и соусов.** | *108* |
| **ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3** | **Приготовление блюд из рыбы.** | *72* |
| **ПК 5,1; ПК 5,2; ПК 5,3; ПК 5,4** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | *72* |
| **ПК 6.1**.; **ПК 6.2;**. **ПК 6.3;**. **ПК 6.4** | **Приготовление холодных блюд и закусок.** | *36* |
| **ПК7,1; ПК 7,2;ПК 7,3** | **Приготовление сладких блюд и напитков.** | *36* |
| **ПК 8,1;ПК 8,2; ПК 8,3;ПК 8,4; ПК 8,5; ПК 8,6** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** | *360* |
| ***ВСЕГО:*** | | ***792*** |

# **3. Содержание** **производственной практики**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля** | **Требования ФГОС к практическому опыту и умениям** | **ПК соответствующим видам деятельности** | **№п/п** | **Виды работ**  **производственной практики** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **ПМ 01.**  **Приготовление блюд из овощей и грибов** | иметь практический опыт: Обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов  грибы; | **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. | 1 | Ознакомление с предприятием | 12 |
| 2 | Приготовление блюд и гарниров из отварных и овощей | 12 |
| 3 | Приготовление блюд и гарниров из припущенных и тушеных овощей | 12 |
| 4 | Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей | 12 |
| 5 | Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей | 12 |
| 6 | Приготовление блюд и гарниров из фаршированных овощей | 12 |
|  | **Всего:** | **72** |
|  | | |
| **ПМ 02**  **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.** | иметь практический опыт: подготовки сырья;  приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. | **ПК 2.1.** Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.  **ПК 2.2.** Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.  **ПК 2.3.** Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.  **ПК 2.4.** Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.  **ПК 2.5.** Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. | 1 | Проверка органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; | 6 |
| 2 | Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; | 6 |
| 3 | Приготовление, оформление, бракераж и подача каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | 6 |
| 4 | Приготовление, оформление, бракераж и подача простых блюд и гарниров из макаронных изделий. | 6 |
| 5 | Приготовление, оформление, бракераж и подача простых блюд из яиц и творога | 6 |
| 6 | Приготовление, оформление, бракераж и подача простых мучных блюд из теста с фаршем | 6 |
|  | **Всего:** | **36** |
|  | | |
| **ПМ 03.**  **Приготовление супов и соусов.** | **Иметь практический опыт:** приготовления основных супов и соусов | **ПК 3.1.** Готовить бульоны и отвары.  ПК 3.2. Готовить простые супы.  **ПК 3.3.** Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.  **ПК 3.4.** Готовить простые холодные и горячие соусы. | 1 | Подготовка рабочего места Приготовление заправочных супов ( щей ,борщей, рассольников) | 18 |
| 2 | Приготовление супов с макаронными изделиями, с бобовыми, молочных супов, супов – пюре. | 18 |
| 3 | Приготовление холодных супов, сладких супов. Требование к качеству супов. Сроки хранения. Правила подачи. | 18 |
| 4 | Приготовление соусов с мукой | 18 |
| 5 | Приготовление соусов без муки | 18 |
| 6 | Соусы холодные и желе. Требования к качеству, сроки хранения правила подачи соусов. | 18 |
|  | **Всего:** | **108** |
|  |  |  |
|  |  |  | | |
| **ПМ 04.**  **Приготовление**  **блюд из рыбы.** | **иметь практический опыт:**  обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и 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. |  | Подготовка рабочего места. Изучение ассортимента рыбных блюд | *6* |
|  | Приготовление отварных блюд рыбы | *6* |
|  | Приготовление блюд из припущеной рыбы | *6* |
|  | Приготовление блюд из запеченной рыбы | *6* |
|  | Приготовление блюд из жареной рыбы | *12* |
|  | Приготовление блюд из рыбной котлетной массы | *12* |
|  | Приготовление блюд из запеченной рыбы | *6* |
|  | Приготовление блюд из морепродуктов | *6* |
|  | Приготовление фаршированной рыбы | *6* |
|  | Оформление и подача блюд из рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения. | *6* |
|  | **Всего** | ***72*** |
|  | | | |
| **ПМ 05.**  **Приготовление**  **блюд из мяса и домашней птицы** | **иметь практический опыт:**  обработки сырья;  приготовления полуфабрикатов и 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 рабочего места. Изучение ассортимента и классификации блюд из мяса и мясных продуктов | *6* |
|  | Варка мясных продуктов. Подбор гарниров и соусов | *6* |
|  | Приготовление блюд из жареного мяса крупными кусками, натурально- порционными кусками мелкими кусками, панированными кусками. | *6* |
|  | Приготовление блюд из тушеного мяса | *6* |
|  | Приготовление блюд из запеченного мяса | *6* |
|  | Приготовление блюд из рубленого мяса, котлетной массы. | *6* |
|  | Приготовления блюд из субпродуктов | *6* |
| 8. | Приготовление рабочего места. Изучение ассортимента и классификации блюд из сельскохозяйственной птицы | *6* |
| 9. | Приготовление блюд из отварной птицы | *6* |
| 10. | Приготовление блюд из жареной птицы | *6* |
| 11. | Приготовления тушеных блюд из птицы | *6* |
| 12. | Требования к качеству блюд из птицы. Сроки хранения. | *6* |
|  | **Всего** | **72** |
| **ПМ 06.**  **Приготовление холодных блюд и закусок.** | **иметь практический опыт:**  **-**подготовки гастрономических продуктов;  -приготовления и оформления 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. | 1 | Приготовление, оформление, бракераж и подача: бутербродов простых и сложных (сэндвичи, канапе). | *6* |
| 2 | Приготовление, оформление салатов из свежих овощей | *6* |
| 3 | Приготовление, оформление салатов из отварных овощей. Приготовление винегретов | *6* |
| 4 | Приготовление блюд и закусок из овощей ,яиц, и грибов. Оформление. Способы подачи | *6* |
| 5 | Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление. Способы подачи | *6* |
| 6 | Приготовление холодных блюд и закусок из мяса. Оформление. Способы подачи | *6* |
|  | **Всего** | ***36*** |
| **ПМ 07.**  **Приготовление сладких блюд и напитков** | **иметь практический опыт:**  приготовления сладких блюд;  приготовления 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 пострые холодные напитки. | **1** | Подготовка рабочего места .Приготовление холодных сладких блюд. Оформление и подача холодных напитков | *6* |
| **2** | Приготовление горячих сладких блюд. Оформление и подача горячих сладких блюд | *6* |
| **4** | Приготовление горячих напитков. Оформление и подача горячих напитков | *6* |
| **5** | Приготовление холодных напитков. Оформление и подача. | *6* |
| **6** | Приготовление, подача, натуральных свежих фруктов и ягод. | *6* |
|  | **Всего** | ***36*** |
|  |  |  |  |  |  |
| **ПМ 08.**  **Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** | **иметь практический опыт:**  приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; | **ПК 8.1.** Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.  **ПК 8.2.** Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.  **ПК 8.3.** Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.  **ПК 8.4.** Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.  **ПК 8.5.** Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.  **ПК 8.6.** Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |  |  |  |
| **1.** | Подготовка рабочего места. Подготовка сырья к производству.  Приготовление, оформление, бракераж и подача изделий из дрожжевого теста. | *51* |
| **2.** | Приготовление, оформление, бракераж и подача изделий из бездрожжевого теста. | *62* |
| **3.** | Приготовление пирожных: бисквитных, песочных, слоеных, воздушных. | *60* |
| **4.** | Приготовление пряников, коврижек, печеньев | *51* |
| **5.** | Приготовление и оформление тортов из бисквитного, песочного, слоеного теста. |  |
| **6.** | Приготовление изделий пониженной калорийности: изделия с отварными протертыми овощами, изделия с фруктовыми пастами.  Приготовление изделий пониженной калорийности: рулеты, пироги, кексы. | *55* |
| **7.** | 51 |
|  | Всего | *360* |

# **4. условия реализации программ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы производственной практики предполагает наличие оборудованных современных технических средств, организованные рабочие места с учетом использования современных информационных технологий

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии 19.01.17 2 Повар, кондитер.

Реализация программы производственной практики предполагает проводить практику концентрированно, после завершения выполнения определенных видов работ по учебной практике в соответствии с профессиональными модулями по данной профессии. Материально-техническая база торговых организаций должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

**4.2. Требования к организации и проведению: производственной практики**

Реализация программы производственной практики предполагает наличие:

- договоров с торговыми организациями - базами о предоставление рабочих мест при прохождении производственной практики;

- закрепление наставника (ов) от торговой организации – базы при прохождении обучающимися производственной практики.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессиональных модулей «Приготовление блюд из овощей и грибов» «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Приготовление супов и соусов», «Приготовление блюд из рыбы», «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», «Приготовление холодных блюд и закусок», «Приготовление сладких блюд и напитков», «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» и учебных дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места» «Безопасность жизнедеятельности».

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

# **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК1.1Осуществлять первичную обработку овощей и грибов  ПК 1.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из овощей и грибов | 1.1. Изложение требований к качеству овощного сырья;  1.2 выполнение расчета количества сырья;  1.3 обоснование выбора инструмента и приспособлений для выполнения обработки овощей и грибов;  1.4 правильное использование полуфабрикатов в зависимости от способов тепловой обработки;  1.5 определение последовательности выполнения операций по обработке овощей и грибов;  1.6 изложение правил техники безопасности при выполнении механической обработки овощей и грибов;  1.7 организация рабочего места;  1.8 проверка овощного сырья органолептическим способом;  1.9 обработка овощей и грибов инструментами и машинами;  1.10 самопроверка качества выполненных работ.  1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;  1.2 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах  1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд овощей и грибов;  1.5 изложение требований к качеству готовых блюд из овощей и грибов, правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.6 изложение технологии приготовления блюд  1.6 организация рабочего места;  1.7 приготовление блюд из отварных, припущенных, тушеных, жареных и запеченных овощей;  1.8 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре  подачи  1.9 проведение бракеража изготовленных блюд  1.10.демонстрация изготовленного блюда | -устный опрос  -письменный опрос  -тестовые задания  -устный опрос  -проверка правильности составления технологических схем  -устный опрос  -устный опрос  Наблюдение за деятельностью во время учебной практики  -устный опрос  -устный опрос  тестовые задания  -проверка расчетов в технологических картах  -проверка правильности составления технологических схем  Наблюдение за деятельностью во время учебной практики  -квалификационный экзамен в рамках часов модуля  -комплексный экзамен |
| ПК 2.1Осуществлять первичную подготовку зерновых продуктов  ПК 2.1.Осуществлять обработку жировых продуктов и сахара  ПК 2.1.Осуществлять обработку муки  ПК2.1.Осуществлять обработку молока и молочных продуктов  ПК 2.1.Осуществлять обработку яиц  ПК 2.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп  ПК 2.2.Готовить и оформлять 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 | 1.1. изложение требований к качеству зерновых продуктов;  1.2 обоснование выбора инструментов и приспособлений для первичной подготовке зерновых продуктов;  1.3. организация рабочего места;  1.4 проверка зерновых продуктов органолептическим способом;  1.5. самопроверка качества выполненных работ.  1.1. изложение требований к качеству жировых продуктов и сахара;  1.2 обоснование выбора инструментов и приспособлений для первичной обработки жировых продуктов и сахара;  1.3. организация рабочего места;  1.4 проверка жировых продуктов и сахара органолептическим способом;  1.5. самопроверка качества выполненных работ.  1.1. изложение требований к качеству муки;  1.2 обоснование выбора инструментов и приспособлений для первичной обработки муки;  1.3. организация рабочего места;  1.4 проверка муки органолептическим способом;  1.5. самопроверка качества выполненных работ.  1.1. изложение требований к качеству молока и молочных продуктов;  1.2 обоснование выбора инструментов и приспособлений для первичной обработки молока и молочных продуктов;  1.3. организация рабочего места;  1.4 проверка молока и молочных продуктов органолептическим способом;  1.5. самопроверка качества выполненных работ.  1.1. изложение требований к качеству яиц;  1.2 обоснование выбора инструментов и приспособлений для первичной обработки яиц;  1.3. организация рабочего места;  1.4 проверка яичных продуктов органолептическим способом;  1.5. самопроверка качества выполненных работ.  1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления блюд и гарниров из круп;  1.2 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах  1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд и гарниров из круп;  1.4 изложение требований к качеству готовых блюд и гарниров из круп, правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.5 организация рабочего места;  1.6приготовление блюд и гарниров из круп;  1.7 осуществление отпуска готовых блюд и гарниров в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.8 проведение бракеража изготовленных блюд и гарниров;  1.9демонстрация изготовленного блюда.  1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления блюд из бобовых и кукурузы;  1.2 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах;  1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд из бобовых и кукурузы;  1.5 изложение требований к качеству готовых блюд из бобовых и кукурузы, правилам подачи, условиям и срокам хранения;  1.6 организация рабочего места;  1.7 приготовление блюд из бобовых и кукурузы;  1.8 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.9 проведение бракеража изготовленных блюд и гарниров;  1.10демонстрация изготовленного блюда.  1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления блюда и гарниры из макаронных изделий;  1.2 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах;  1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий;  1.5 изложение требований к качеству готовых блюд и гарниров из макаронных изделий, правилам подачи, условиям и срокам хранения;  1.6 организация рабочего места;  1.7 приготовление блюд и гарниров макаронных изделий;  1.8 осуществление отпуска готовых блюд и гарниров в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.9 проведение бракеража изготовленных блюд и гарниров;  1.10демонстрация изготовленного блюда.  1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления блюд из яиц и творога;  1.2 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах;  1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд из яиц и творога;  1.5 изложение требований к качеству готовых блюд из яиц и творога, правилам подачи, условиям и срокам хранения;  1.6 организация рабочего места;  1.7 приготовление блюд из яиц и творога;  1.8 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.9 проведение бракеража изготовленных блюд;  1.10демонстрация изготовленного блюда  1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления мучные блюда из теста с фаршем;  1.2 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах;  1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению мучных блюд из теста с фаршем;  1.5 изложение требований к качеству готовых блюд из теста с фаршем, правилам подачи, условиям и срокам хранения;  1.6 организация рабочего места;  1.7 приготовление мучных блюд из теста с фаршем;  1.8 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.9 проведение бракеража изготовленных блюд;  1.10демонстрация изготовленного блюда | устный опрос  устный опрос  устный опрос  устный опрос  -устный опрос  -тестовые задания  -устный опрос  Наблюдение за деятельностью во время учебной и производственной практики  -устный опрос  -тестовые задания  -тестовые задания  Наблюдение за деятельностью во время учебной и производственной практики  -устный опрос  устный опрос  устный опрос  -устный опрос  Наблюдение за деятельностью во время учебной и производственной практики  -устный опрос  - Наблюдение за деятельностью во время учебной практики  -устный опрос  -устный опрос  -тестовые задания  -тестовые задания  Наблюдение за деятельностью во время учебной практики  -устный опрос  -тестовые задания  -проверка расчетов в технологических картах,оценка правильности выполнения домашних заданий  -проверка правильности составления технологических схем  -устный опрос  -устный опрос  комбинированный зачет  -устный опрос  - демонстрация процесса  приготовления блюда.  -тестовые задания  -проверка расчетов в технологических картах  -проверка правильности составления технологических схем  -устный опрос  -устный опрос  комбинированный зачет  устный опрос  устный опрос  - демонстрация процесса  приготовления блюда  -устный опрос  -проверка расчетов в технологических картах  -проверка правильности составления технологических схем  -устный опрос  -устный опрос  -комбинированный зачет  -устный опрос  -устный опрос  - демонстрация процесса  приготовления блюда.  -устный опрос  -проверка расчетов в технологических картах  -проверка правильности составления технологических схем  -устный опрос  -устный опрос  -текущий контроль за правильностью  -устный опрос  - демонстрация процесса  приготовления блюда.  -  квалификационный экзамен в рамках часов модуля  -комплексный экзамен |
| ПК 3.1Готовить бульоны и отвары | 1.1. изложение требований к качеству сырья  1.2 выполнение расчета количества сырья  1.3 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления бульонов и отваров.  1.4.определение последовательности выполнения операций по приготовлению бульонов и отваров.  1.5 изложение правил техники безопасности при выполнении механической обработки сырья.  1.6 организация рабочего места;  1.8 проверка необходимого сырья органолептическим способом  1.9 самопроверка качества выполненных работ | устный опрос  -проверка правильности составления технологических карт-тестовые заданияпроверка правильности составления технологических схем  устный опрос |
| П.К.3.2 Готовить простые супы. | 1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления полуфабрикатов для супов.  1.2 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;  1.3 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах  1.4 определение последовательности выполнения операций по приготовлению простых супов.  1.5 изложение требований к качеству готовых супов,правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.6 организация рабочего места;  1.7 приготовление простых супов.  1.8 осуществление отпуска готовых супов в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.9 проведение бракеража изготовленных супов.  1.10 демонстрация изготовленного блюда | устный опрос  проверка правильности составления технологических карт  -наблюдение за процессом приготовления блюд  -устный опрос |
| П.К.3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. | .1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления полуфабрикатов для соусов.  1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению компонентов и полуфабрикатов для соусов.  1.4 изложение требований к качеству полуфабрикатов и компонентов для соусов, условий и сроков хранения  1.5 изложение правил техники безопасности при приготовлении полуфабрикатов и компонентов для соусов.  1.6 организация рабочего места;  1.7 приготовление полуфабрикатов и компонентов для соусов.  1.8 проверка соответствия изготовленных полуфабрикатов | устный опрос  проверка правильности составления технологических карт  -наблюдение за процессом приготовления блюд |
| П.К.3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы. | 1.1обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления холодных и горячих соусов.  1.2 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;  1.3 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах  1.4 определение последовательности выполнения операций по приготовлению холодных и горячих соусов.  1.5 изложение требований к качеству готовых соусов, правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.6 организация рабочего места;  1.7 приготовление холодных и горячих соусов.  1.8 осуществление отпуска готовых соусов в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи.  1.9 проведение бракеража изготовленных соусов.  1.10 демонстрация изготовленного соуса. | устный опрос  проверка правильности составления технологических карт  -наблюдение за процессом приготовления блюд |
| ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом | Соответствие полуфабриката требованиям качества:  Отсутствие плавников, чешуи, жабр и глаз  Брюшная полость зачищена от внутренностей, пленок, крови  Поверхность чистая, не повреждена  Костистые части плавников, проникающие в мякоть рыбы, вырезаны | -устный опрос  - проверка правильности решения задач  -тестовые задания  -проверка правильности составления технологических схем  - проверочная работа  - устный опрос  -проверка расчетов в технологических картах  -наблюдение за деятельностью во время учебной практики  Проверка дневников учебной практики |
| ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом | Соответствие полуфабриката требованиям качества:  Внутренняя поверхность полуфабриката  тщательно зачищена от внутренностей, сгустков крови, темной пленки  Запах свойственный данному виду рыбы  Форма, размер, вес полуфабриката соответствует заданному блюду  Консистенция плотная, держится у кости  Панировка равномерно нанесена на поверхность (панированные полуфабрикаты) | письменный опрос  - проверка правильности решения задач  -тестовые задания  -текущий контроль правильности составления инструкционных карт  -проверочная работа  -устный опрос  Наблюдение за деятельностью во время учебной практики  - самопроверка  Проверка дневников учебной практики |
| ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом | Соответствие готовых рыбных блюд требованиям качества:  Соблюдение рецептуры  Правильность разделки рыбы, нарезки, панирования  Соблюдение правил тепловой обработки и доведения рыбы до готовности  Вкус и запах приготовленного блюда  Внешний вид  Соответствие гарнира и соуса данному блюду | - проверочная работа  -письменный опрос  - проверка правильности решения задач  -тестовые задания  -текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт  - устный опрос  -контрольная работа  -устный опрос  -проверка расчетов в технологических картах.  - наблюдение за деятельностью во время учебной практики |
| ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | Осуществление проверки качества полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы;  Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов;  Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;  Скорость и техничность выполнения всех видов работ;  Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены | -устный опрос  - письменный опрос  -проверка правильности составления технологических схем  -тестовые задания  - проверочная работа  - устный опрос  - наблюдение за деятельностью во время учебной практики  Проверка дневников учебной практики |
| ПК. 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | Проверка органолептическим способом качества мяса, домашней птицы.  Точность и правильность выполнения технологических операций при обработке и приготовлении полуфабрикатов.  Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;  Скорость и техничность выполнения всех видов работ;  Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены | -письменный опрос  -тестовые задания  текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт  - письменный опрос  - проверочная работа  - устный опро  Наблюдение за деятельностью во время учебной практики  Проверка дневников учебной практики |
| ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. | 1.1 Изложение классификации и ассортимента блюд из мяса и мясных продуктов  1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления простых блюд из мяса и мясопродуктов;  1.3 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;  1.4 выполнение расчета количества продуктов по рецептурам;  1.5 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд из мяса и мясопродуктов;  1.6 изложение требований к качеству готовых блюд из мяса и мясопродуктов, правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.7 изложение технологии приготовления блюд из мяса и мясных продуктов  1.8 изложение правил техники безопасности при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов  1.9 Выполнение расчетов в технологических картах  1.10 организация рабочего места;  1.11 приготовление отварных, тушеных, жареных и запеченных блюд из мяса и мясопродуктов;  1.12 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.13 демонстрация и проведение бракеража изготовленных блюд  1.14 Самопроверка выполненных работ | письменный опрос  тестовые задания  проверка правильности выбора сырья по технологическим картам  -проверка правильности решения задач  текущий контроль правильности составления инструкционных карт  проверочная работа  устный опрос  проверка расчетов в технологических картах  наблюдение за деятельностью во время учебной практики  Проверка дневников учебной практики |
| ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | 1.1 Изложение классификации и ассортимента блюд из мяса домашней птицы  1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления простых блюд из домашней птицы;  1.3 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;  1.4 выполнение расчета количества продуктов по рецептурам;  1.5 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд из мяса домашней птицы;  1.6 изложение требований к качеству готовых блюд из мяса домашней птицы, правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.7 изложение технологии приготовления блюд из мяса домашней птицы  1.8 изложение правил техники безопасности при приготовлении блюд из мяса домашней птицы  1.9 выполнение расчетов в технологических картах  1.10 организация рабочего места;  1.11 приготовление отварных, тушеных, жареных и запеченных блюд из мяса домашней птицы;  1.12 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, правилам оформления и температуре подачи  1.13 демонстрация и проведение бракеража изготовленных блюд  1.14 Самопроверка выполненных работ | -письменный опрос  -тестовые задания  - проверка правильности выбора сырья по технологическим картам  -проверка правильности решения задач  -текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт  - проверочная работа  - контрольная работа  - устный опрос  -проверка расчетов в технологических картах  - наблюдение за деятельностью во время учебной практики  Проверка дневников учебной практики  Экзамен (квалификационный)( состоит из практической и теоретической части, квал.работа в форме  технологической инструкции, демонстрация процесса  приготовления блюд из мяса) |
| ПК 6.1. Производить приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями | 1.1. изложение требований к качеству сырья  1.2 выполнение расчета количества сырья  1.3 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления бутербродов  1.4 изложение требований к качеству готовых бутербродов  1.5 определение последовательности выполнения операций по приготовлению бутербродов  1.6 изложение правил техники безопасности при приготовлении бутербродов;  1.7 умение организовывать рабочее место в соответствии с требованиями санитарии;  1.8 проверка качества сырья органолептическим способом  1.9 подготовка сырья для приготовления бутербродов;  1.10 нарезка и порционирование хлеба и гастрономических продуктов;  1.11 оформление бутербродов  1.12 самопроверка качества выполненных работ | -устный опрос  -письменный опрос  -проверочная работа  -тестовые задания  -решение задач  -проверка правильности составления технологических схем  --проверка расчетов в технологических картах  -текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт  -контрольная работа  Наблюдение за деятельностью во время учебной практики  Проверка дневников учебной практики |
| ПК 6.2. Производить приготовление и оформление салатов | 1.1. изложение требований к качеству сырья  1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления салатов  1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению салатов.  1.4 изложение требований к качеству готовых салатов, условий и сроков хранения  1.5 изложение правил техники безопасности при приготовлении салатов;  1.6 организация рабочего места;  1.7 проверка качества сырья органолептическим способом  1.8 обработка сырья и приготовление полуфабрикатов;  1.9 приготовление и порционирование салатов  1.10 предварительное охлаждение салатов  1.11 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.12 проведение бракеража изготовленных блюд  1.13 демонстрация изготовленного блюда | устный опрос  -письменный опрос  -проверочная работа  -тестовые задания  -решение задач  -проверка правильности составления технологических схем  --проверка расчетов в технологических картах  -текущий контроль правильности составления инструкционных карт  -контрольная работа  Наблюдение за деятельностью во время учебной практики  Проверка дневников учебной практики |
| ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. | 1.1. изложение требований к качеству сырья  1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления простых холодных закусок  1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению холодных закусок.  1.4 изложение требований к качеству готовых холодных закусок, условий и сроков хранения  1.5 изложение правил техники безопасности при приготовлении холодных закусок;  1.6 организация рабочего места;  1.7 проверка качества сырья органолептическим способом  1.8 обработка сырья и приготовление полуфабрикатов;  1.9 приготовление, порционирование и оформление холодных закусок  1.10 предварительное охлаждение  1.11 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.12 проведение бракеража изготовленных блюд  1.13 демонстрация изготовленного блюда | -устный опрос  -письменный опрос  -проверочная работа  -тестовые задания  -решение задач  -проверка правильности составления технологических схем  --проверка расчетов в технологических картах  -текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт  -контрольная работа  Наблюдение за деятельностью во время учебной практики |
| ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда | 1.1. изложение требований к качеству сырья  1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления простых холодных блюд  1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению холодных блюд.  1.4 изложение требований к качеству готовых холодных блюд, условий и сроков хранения  1.5 изложение правил техники безопасности при приготовлении холодных блюд;  1.6 организация рабочего места;  1.7 проверка качества сырья органолептическим способом  1.8 обработка сырья и приготовление полуфабрикатов;  1.9 приготовление, порционирование и оформление холодных блюд  1.10 предварительное охлаждение  1.11 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.12 проведение бракеража изготовленных блюд  1.13 демонстрация изготовленного блюда | -устный опрос  -письменный опрос  -проверочная работа  -тестовые задания  -решение задач  -проверка правильности составления технологических схем  --проверка расчетов в технологических картах  -текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт  -контрольная работа  Наблюдение за деятельностью во время учебной практики |
| ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда | 1.1. изложение требований к качеству сырья  1.2 изложение классификации и ассортимента блюд  1.3 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;  1.4 выполнение расчета количества продуктов  1.5 обоснование выбора инструмента и приспособлений для выполнения технологических операций  1.6 определение последовательности выполнения операций по обработке плодов и ягод свежих, сухих, консервированных и быстрозамороженных  1.7 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд  1.8 изложение требований к качеству готовых блюд, правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.9 изложение технологии приготовления простых холодных и горячих сладких блюд  1.10 изложение правил техники безопасности при приготовлении сладких блюд;  1.11 выполнение расчетов в технологических картах  1.12 организация рабочего места;  1.13 проверка качества сырья органолептическим способом  1.14 приготовление сладких блюд;  1.15 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.16 проведение бракеража изготовленных блюд | -устный опрос  -письменный опрос  -тестовые задания  - проверка правильности решения задач  - тестовые задания  -проверка правильности составления технологических схем  - текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт  -проверочная работа  -контрольная работа  - устный опрос  -проверка расчетов в технологических картах  - наблюдение за деятельностью во время учебной практики  - самопроверка качества выполненных работ  Проверка дневников учебной практики |
| ПК. 7.2. Готовить простые горячие напитки. | 1.1. изложение требований к качеству сырья  1.2 изложение ассортимента горячих напитков  1.3 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;  1.4 выполнение расчета количества продуктов по рецептурам  1.5 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления горячих напитков  1.6 определение последовательности выполнения операций по приготовлению горячих напитков.  1.7 изложение требований к качеству готовых напитков, правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.8 изложение технологии приготовления простых горячих напитков  1.9 изложение правил техники безопасности при приготовлении горячих напитков;  1.10 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах  1.11 организация рабочего места;  1.12 приготовление горячих напитков  1.13 осуществление отпуска напитков в соответствии с требованиями к качеству, правилам подачи  1.14 проведение бракеража изготовленных напитков | -устный опрос  -письменный опрос  -тестовые задания  - проверка правильности решения задач  - тестовые задания  -текущий контроль правильности составления инструкционных карт  -проверочная работа  -контрольная работа  - устный опрос  -проверка расчетов в технологических картах  - наблюдение за деятельностью во время учебной практики  - самопроверка качества выполненных работ  Проверка дневников учебной практики |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки. | 1.1. изложение требований к качеству сырья  1.2 изложение ассортимента холодных напитков  1.3 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;  1.4 выполнение расчета количества продуктов по рецептурам  1.5 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления холодных напитков  1.6 определение последовательности выполнения операций по приготовлению холодных напитков.  1.7 изложение требований к качеству готовых напитков, правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.8 изложение технологии приготовления простых холодных напитков  1.9 изложение правил техники безопасности при приготовлении холодных напитков;  1.10 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах  1.11 организация рабочего места;  1.12 приготовление холодных напитков  1.13 осуществление отпуска напитков в соответствии с требованиями к качеству, правилам подачи  1.14 проведение бракеража изготовленных напитков  1.15 самопроверка качества выполненных работ | -устный опрос  -письменный опрос  -тестовые задания  - проверка правильности решения задач  - тестовые задания  -текущий контроль правильности составления инструкционных карт  -проверочная работа  -контрольная работа  - устный опрос  -проверка расчетов в технологических картах  - наблюдение за деятельностью во время учебной практики  - проверка дневников учебной практики |
| ПК 8.1.-8.6.Осуществлять первичную обработку кондитерского сырья.  ПК 8.4.Готовить полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.  ПК 8.1.Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.  ПК 8.2.Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия**.**  ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.  ПК 8.5.-8.6.Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | 1.1. изложение требований к качеству сырья  1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений для выполнения первичной обработки кондитерского сырья.  1.3. определение последовательности выполнения операций по обработке кондитерского сырья  1.4. изложение правил техники безопасности при выполнении механической обработки кондитерского сырья.  1.5 организация рабочего места;  1.6 проверка кондитерского сырья органолептическим способом;  1.7.самопроверка качества выполненных работ.  1.1. изложение требований к качеству кондитерского сырья  1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений приготовления  полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий  1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению изделий .  1.4 изложение требований к качеству приготовленных мучных кондитерских изделий, условий и сроков хранения  1.5 изложение правил техники безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  1.6 организация рабочего места;  1.7 приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий  1.8 проверка соответствия изготовленных полуфабрикатов установленным требованиям к качеству  1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеб  1.2 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;  1.3 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах  1.4 определение последовательности выполнения операций по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий и хлеб  1.5 изложение требований к качеству готовых изделий, правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.6 организация рабочего места;  1.7 приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеб  1.8 осуществление отпуска готовых изделий в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.9 проведение бракеража изготовленных изделий  1.10 демонстрация изготовленного изделия.  1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления и оформления мучных кондитерских изделий.  1.2 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;  1.3 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах  1.4 определение последовательности выполнения операций по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий.  1.5 изложение требований к качеству готовых изделий, правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.6 организация рабочего места;  1.7 приготовление и оформление мучных кондитерских изделий.  1.8 осуществление отпуска готовых изделий в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.9 проведение бракеража изготовленных изделий  1.10 демонстрация изготовленного изделия.  1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек.  1.2 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;  1.3 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах  1.4 определение последовательности выполнения операций по приготовлению и оформлению печенья, пряников, коврижек.  1.5 изложение требований к качеству готовых изделий, правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.6 организация рабочего места;  1.7 приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.  1.8 осуществление отпуска готовых изделий в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.9 проведение бракеража изготовленных изделий  1.10 демонстрация изготовленного изделия.  1.1 обоснование выбора инструментов и приспособлений для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.  1.2 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;  1.3 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах  1.4 определение последовательности выполнения операций по приготовлению и оформлению отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных  1.5 изложение требований к качеству готовых изделий, правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.6 организация рабочего места;  1.7 приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных  1.8 осуществление отпуска готовых изделий в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.9 проведение бракеража изготовленных изделий  1.10 демонстрация изготовленного изделия. | устный опрос  -тестовые задания  -проверка правильности составления технологических схем  -устный опрос  Проверка дневников учебной практики  -устный опрос  -тестовые задания  -текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт  проверка расчетов в технологических картах  -текущий  -устный опрос  Проверка дневников учебной практики  устный опрос  тестовые задания  проверка расчетов в технологических картах  -текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт  устный опрос  Наблюдение за деятельностью во время учебной практики  -устный опрос  демонстрация приготовленногоизделия  -устный опрос  -тестовые задания  проверка расчетов в технологических картах  -текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт  -устный опрос  -устный опрос  Наблюдение за деятельностью во время учебной практики  -устный обзор  демонстрация изготовленного изделия  -устный опрос  -тестовые задания  проверка расчетов в технологических картах  -текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт  -тестовые задания  -устный опрос  -проверка дневников учебной практики  -устный опрос  -устный опрос  Демонстрация приготовленного изделия  -тестовые задания  проверка расчетов в технологических картах  -текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт  устный опрос  Наблюдение за деятельностью во время учебной практики  -устный опрос  проверка дневников учебной практики  -демонстрация процесса  приготовления блюда.  квалификационный экзамен в рамках часов модуля  экзамен. |

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** |
| ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.  ОК3.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.  ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 7.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | -адекватное объяснение понимание сущности профессии;  -активное участие в конкурсах, мероприятиях окружающих профессиональную деятельность;  -эффективность самостоятельной работы в рамках обучения по профессии повар, кондитер;  -аргументированное объяснение значимости будущей профессии  для собственного развития.  правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время практических работ, заданий во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами( технологические карты, инструкции);  -обоснованность выбора и применение выборов и способов производственных ситуаций;  -личная оценка результативности  - осуществление самоанализа (действий, мыслей, опыта, успехов и неудач);  - критическая оценка полученных знаний;  - критические рассуждения по отношению к себе и другим о проделанных действиях и результатах;  - признание ошибок и их устранение;  - реализация знаний путем действия.  - умения применять знания в нестандартных ситуациях для решения учебных и производственных задач.  -работа с информацией в сети Интернета для профессиональной деятельности.  -использование компьютера, как средства управления информацией для собственного развития.  - использование информационных технологий в различных сферах профессиональной деятельности;  -Формирование чувства принадлежности к команде ;  - Внесение ощутимого вклада в работу команды, даже если не учтены его личные интересы.  - Умение выслушивать других и стремление понять их;  - Понимание необходимости совместной деятельности во взаимодействии с другими.  Готовность нести воинскую службу. | -социологический опрос;  -устный опрос;  -экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики, на конкурсах профессионального мастерства, создания портфолио.  Интерпретация результатов наблюдения  -экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики  -устный опрос  Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |

**Результаты прохождения производственной практики.**

По результатам прохождения производственной практики обучающиеся сдают:

- заполненные дневники по производственной практике, в котором фиксируется выполнение плана прохождения производственной практики;

- отчет по производственной практике;

- производственную характеристику, в которой содержится оценка освоения общих и профессиональных компетенций

Результаты производственной практики учитываются при выставлении оценки на экзамене квалификационном по профессиональным модулям.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Участие обучающихся в мероприятиях профессиональной направленности: конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях, мероприятиях, проводимых на предприятиях-базах практики и др.  -Трудоустройство по профилю подготовки в свободное от учебы время | Наблюдение и оценка в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практик, участие в конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях и др.,  отзывы наставников-руководителей практики. |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Составление и реализация плана действий для решения производственной задачи:  -определение последовательности действий,  -организация рабочего места,  -подбор необходимых ресурсов. | Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Сравнение собственной деятельности с существующими требованиями к производственному процессу, выявление отклонений (нарушений), определение возможных последствий при нарушении существующих требований, выбор корректирующих действий и их реализация. | Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Использование нормативных документов (стандартов, правил, инструкций и т.д.), учебной и периодической литературы, информационных сайтов, поиск литературы в библиотеках. | Оценка результатов выполнения самостоятельной работы:  -конспектов,  -схем  -рефератов,  -таблиц,  - докладов |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Обоснованное применение ИКТ и ПЭВМ в учебной и профессиональной деятельности. | Оценка :  -результатов самостоятельной работы;  - отчетов по учебной и производственной практикам;  - докладов на конференциях и др. мероприятиях;  -результатов эксплуатации автоматизированного технологического оборудования |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;  участия во внеклассных мероприятиях,  включение в коллективную деятельность группы. | Наблюдение и оценка работы в составе бригады во время лабораторных и практических занятий, УП И ПП, участия во внеклассных мероприятиях (классных часах, конкурсах, декадах и др.) |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Подготовка и содержание рабочего места в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.  Соблюдение личной гигиены на рабочем месте. | Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства в лабораториях, цехах, генеральных уборках и др. |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для  юношей). | Соблюдение учебной и производственной дисциплины, правил внутреннего распорядка,  неукоснительное выполнение распоряжений преподавателей, мастеров ПО, наставников, поддержание общего физического здоровья | Наблюдение и оценка на учебных, практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства, во внеклассных мероприятиях, отсутствие опозданий, пропусков по болезни и без уважительных причин. |

**Содержание программы производственной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля** | **Требования ФГОС к практическому опыту и умениям** | **Виды производственных работ** |
| **ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов** | иметь практический опыт: Обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов | Подготовка рабочего места. Первичная обработка традиционных видов овощей, грибов, пряностей. |
| Простая и сложная нарезка овощей. Приготовление полуфабрикатов из овощей. |
| Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. |
| Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. |
| Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Приготовление блюд из грибов. |
| Бракераж блюд и гарниров из овощей и грибов. Оформление и подача блюд и гарниров из овощей и грибов. |
| **ПМ.02**  **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.** | иметь практический опыт: подготовки сырья;  приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. | Проверка органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. |
| Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров. |
| Приготовление, оформление, бракераж и подача каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. |
| Приготовление, оформление, бракераж и подача простых блюд и гарниров из макаронных изделий. |
| Приготовление, оформление, бракераж и подача простых блюд из яиц и творога. |
| Приготовление, оформление, бракераж и подача простых мучных блюд из теста с фаршем. |
| **ПМ.03**  **Приготовление супов и соусов.** | **иметь практический опыт:** приготовления основных супов и соусов | Подготовка рабочего места. Приготовление полуфабрикатов для супов и соусов. |
| Использование различных технологии приготовления и оформления основных супов и соусов. |
| Соблюдение температурного режима при подаче и хранении блюд. |
| Оценивание качества и безопасности готовых блюд. |
| Бракераж бульонов, заправочных супов, соусов. |
| Оформление и подача заправочных супов, соусов. |
| **ПМ.04**  **Приготовление блюд из рыбы.** | **иметь практический опыт:**  обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; | Подготовка рабочего места в мясорыбном цехе. Приготовление отварных блюд порционными кусками. |
|  |
| Приготовление блюд из припущенной рыбы «Рыба припущенная, Рыба припущенная с соусом белым рассол». |
| Приготовление блюд из запеченной рыбы «Рыба запеченная с картофелем по-русски», «Рыба запеченная под молочным соусом», |
| Приготовление блюд из запеченной рыбы |
| Приготовление блюд из жареной рыбы «Рыба жаренная с луком по-ленинградски», «Рыба жаренная во фритюре», |
| Приготовление блюд из жареной рыбы «Рыба жаренная в тесте», |
| Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление котлет, биточков рыбных. |
| Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом. |
| Приготовление блюд из морепродуктов «кальмары жареные в сухарях», Приготовление биточков, котлет из кальмаров. |
| Требование к качеству рыбных блюд. Сроки хранения. |
| **ПМ.05**  **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. | Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом. |
| Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса. |
| Механическая кулинарная обработка птицы. |
| Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. |
| Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. |
| Приготовление рубленной массы и полуфабрикатов из неё. |
| Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. |
|  | Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы. |
| Приготовление готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. |
| Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из отварного мяса. |
| Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из жареного мяса. |
| Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из тушенного мяса. |
| Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из запеченного мяса. |
|  |
| Приготовление, оформление и отпуск блюд из домашней птицы. |
|  |
|  |
| Приготовление, оформление, бракераж и подача: простых бутербродов. |
| **ПМ.06**  **Приготовление холодных блюд и закусок.** | **иметь практический опыт:**  **-**подготовки гастрономических продуктов;  -приготовления и оформления холодных блюд и закусок; | Приготовление, оформление, бракераж и подача: сложных бутербродов. |
| Приготовление, оформление и подача салатов «Мясной», «Рыбный». |
| Приготовление, оформление и подача салатов «Овощной», «Картофельный». |
| Приготовление, оформление холодных закусок. |
| Приготовление, оформление простых холодных блюд в учебной мастерской. |
| Подготовка рабочего места. Приготовление холодных сладких блюд. |
| **ПМ.07**  **Приготовление сладких блюд и напитков.** | **иметь практический опыт:**  приготовления сладких блюд;  приготовления напитков; | Приготовление горячих сладких блюд. |
| Приготовление горячих напитков. |
| Приготовление холодных напитков. |
| Бракераж холодных и горячих сладких блюд. Бракераж холодных и горячих напитков. |
| Оформление и подача холодных и горячих сладких блюд. Оформление и подача холодных и горячих напитков. |
| Подготовка рабочего места. Подготовка сырья к производству. |
| **ПМ.08**  **Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** | **иметь практический опыт:**  приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; | Приготовление, оформление, бракераж и подача изделий из дрожжевого теста. |
| Приготовление, оформление, бракераж и подача изделий из бездрожжевого теста. |
|  |
| Приготовление заворного крема и его разновидностей. Приготовление желе, сахарной мастики. |
|  |
| Приготовление бисквитных пирожных. Приготовление песочных пирожных. |
| Приготовление слоеных пирожных. |
| Приготовление заворных пирожных. Приготовление воздушных пирожных. |
| Приготовление крошковых пирожных. |
| Приготовление пирожное «Десертное». |
| Приготовление бисквитных тортов. |
| Приготовление песочных тортов. |
| Приготовление слоеных тортов. |
| Приготовление миндальных тортов. |
| Приготовление воздушных тортов. |
| Приготовление воздушно-ореховых тортов. |
| Приготовление изделий с отварными протертыми овощами (фруктами) |
|  |

**Освоения профессиональных компетенций во время производственной практики**

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные компетенции** | **Освоена/не освоена** |
| **ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов – 36 часов** |  |
| Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ |  |
| Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов |  |
| **ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста – 36 часов** |  |
| Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров |  |
| Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы |  |
| Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий |  |
| Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога |  |
| **ПМ.03 Приготовление супов и соусов – 36 часов** |  |
| Готовить бульоны и отвары |  |
| Готовить простые супы |  |
| Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты |  |
| Готовить простые холодные и горячие соусы |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы – 72 часа.** |  |
| Производить обработку рыбы с костным скелетом |  |
| Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом |  |
| Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом |  |
| **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 108 часов.** |  |
| Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы |  |
| Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов |  |
| Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы |  |
| **ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок – 36 часов.** |  |
| Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями |  |
| Готовить и оформлять салаты |  |
| Готовить и оформлять простые холодные закуски |  |
| Готовить и оформлять простые холодные блюда |  |
| **ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков – 36 часов.** |  |
| Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда |  |
| Готовить простые горячие напитки |  |
| Готовить и оформлять простые холодные напитки |  |
| **ПМ.08 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 144 часов.** |  |
| Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб |  |
| Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия |  |
| Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки |  |
| Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты |  |
| Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные |  |
| Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные |  |

**Освоения общих компетенций во время производственной практики**

|  |  |
| --- | --- |
| **Общие компетенции** | **Освоена/не освоена** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |  |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |  |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |  |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |  |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |  |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |  |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |  |

**4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ**

**4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**

Программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Образовательное учреждение, реализующее ППКРС по профессии среднего профессионального образования, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

**4.1.** ППКРС составлена совместно с заинтересованными работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

**4.2.** В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта, четко сформулированы требования к  результатам их освоения, спланирована эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

**4. 3.** ППКРС обеспечивает:

- возможность обучающимся участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

-возможность администрации и преподавателей формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся;

- возможность воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- возможность использования в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

**4.4.**  Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

**4.5**  Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

**4.6** Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю. При прохождении практики никаких других обязательных занятий не планируется.

**4.7.** Продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней.

**4.8** . Занятия организуются уроками по 45 мин. с перерывом 5 мин. и на обед 20 мин.

**4.9.** . Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

**4.10.** Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;

- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;

- на третьем курсе 2 недели в зимний период;

**4.11.** Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

**4.12.** Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы.

**4.13.** Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций

**4.14.** Реализация ППКРС обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, этим преподавателям планируется стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

**4.15.** Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательная организация предоставляют обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

**4.16.**Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения***.***

Образовательная организация, реализующая ППКРС, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

 Перечень кабинетов, мастерских

и других помещений

Кабинеты:

технологии кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Лаборатории:

Договор о сетевом взаимодействии с МОУ «СОШ р.п Озинки» о использовании кабинета по биологии.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

**4.17.** Реализация ППКРС осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации - русском.

**4.18. обоснование вариативной части опоп**

**Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОППКРС для профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер», изучаемой в ГБПОУ СО «Озинский лицей строительных технологий и сервиса»**

На вариативную часть **профессиональных модулей** основной профессиональной образовательной программы отводится 112 часов. Вариативная часть распределена на заседании рабочей группы. Состав рабочей группы: работодателя – Полищук И.А. зав. Кафе «Русь» - инженерно-педагогические работники лицея: Черных Э.А – зам. директора по УПР «ОЛСТиС» , Почтарь Т.М. – преподаватель спецдисциплин профессии повар, кондитер, Курмангалиева О.М – мастер производственного обкчения профессии повар, кондитер, Максакова С.Ю. - старший мастер «ОЛСТиС».

На заседании рабочей группы выступили:

1. Черных Э.А зам. директора ГБПОУ СО «ОЛСТиС» – познакомила с содержанием требований к практическому опыту, знаниям и умениям к выпускникам по профессии «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС нового поколения, с базисным учебным планом.

2. Работодатель Полищук И.А. зав. Кафе «Русь» - познакомила с требованиями к подготовке выпускников по профессии «Повар,кондитер» к выполнению видов профессиональной деятельности, определенных ФГОС, в соответствии с современными условиями работы предприятий общественного питания.

3. Почтарь Т.М. ,Максакова С.Ю., Курмангалиева О.М. – доложили о содержании программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС.

Решили:

Распределить часы вариативной части (112часов) следующим образом:

1. На профессиональный модуль ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога» - 14 часов , с целью изучения способы сервировки и варианты оформления блюд и гарнировиз круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога

2. На профессиональный модуль ПМ.03. «Приготовление супов и соусов» - 8 часов с целью изучения технологий приготовления масляных смесей желе, маринадов

3. На профессиональный модуль ПМ.04. «Приготовления блюд из рыбы» - 20 часов с целью изучения современных технологий в приготовлении и оформлении блюд из морепродуктов

выбора ингредиентов для приготовления блюд, способов сервировки и оформления различных видов блюд приготовления из морепродуктов.

3. На профессиональный модуль ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» - 20 часов с целью изучения современных технологий приготовления и оформления блюд, полуфабрикатов из мяса кроликов и дичи;

видов и приемов тепловой обработки основного сырья и дополнительных ингредиентов приготовления полуфабрикатов, блюд, из мяса кроликов и дичи.

4. На профессиональный модуль ПМ.06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» - 30 часов с целью изучения и приготовление и оформления банкетных блюд и закусок;

5. На профессиональный модуль ПМ.08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» - 20 часов с целью изучения инноваций в кондитерском производстве приготовление хлебобулочных изделий с использованием молочно – белковых наполнителей.

Вариативная часть циклов основной профессиональной образовательной программы направлена на расширение общепрофессиональной и профессиональной подготовки с учетом требований работодателей.

**5. Оценка результатов освоения**

**основной профессиональной образовательной программы**

**5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущий контроль;

- промежуточный контроль

- государственная итоговая аттестация.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются локальными актами ГБПОУ СО СПО «ОЛСТиС»» (положение о текущем контроле знаний, положение о промежуточной аттестации учащихся и ГИА).

**Текущий контроль:**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности;

- правильности выполнения требуемых действий;

- соответствия формы действия данному этапу усвоения учебного материала;

- формирования действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения, точности соблюдения технологической последовательности).

Текущий контроль знаний проводятся по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу и профессиональному модулю, а их формы и процедуры доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

С целью выявления неуспевающих или слабоуспевающих учащихся, динамики освоения учебного материала организуется мониторинг образовательных достижений обучающихся. Мониторинг проводится по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ежемесячно (в течение первой недели следующего месяца) по результатам текущего контроля. Результаты мониторинга анализируются и оформляются в виде таблиц, в которых отражены образовательные достижения по дисциплинам (средний балл по 5-балльной шкале) и групп обучающихся (абсолютная и качественная успеваемость).

**Промежуточная аттестация:**

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

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

**Итоговый контроль:**

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)
3. [↑](#footnote-ref-3)
4. [↑](#footnote-ref-4)