Министерство образования, науки и молодежной политики
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Шилкинский многопрофильный лицей»

Согласовано	Утверждаю:
Шилкинское ТПО Читинского	Директор ГПОУ НПО
Филиала ОАО «ЖТК»	«Шилкинский МПЛ»
Начальник	
Лозовая Т.И. _____	_____С.Г. Александров
1 сентября 2013 г.	«____»_____2013г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

форма подготовки___очная__
(очная, очно-заочная)

2013г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 5

1.1. Требования к поступающим……...…… 5

1.2. Нормативный срок освоения программы…… 6

1.3. Квалификационная характеристика выпускника……... 6

2. Характеристика подготовки…… 6

3. Учебный план…….. 7

4. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы……... 8

Приложение 1. Программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»……. 10

Приложение 2. Программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»……... 23

Приложение 3. «Техническое оснащение и организация рабочего места»…… 37

Приложение 4. Программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности»…… 50

Приложение 5. Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»…… 61

Приложение 6. Программа учебной дисциплины «Калькуляция и учет». 76

Приложение 7. Программа учебной дисциплины «Рисование и лепка»… 87

Приложение 8 .Программа профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов»…….. 97

Приложение 9 .Программа профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»…….. 112

Приложение 10. Программа профессионального модуля «Приготовление супов и соусов»……... 127

Приложение 11. Программа профессионального модуля «Приготовление блюд из рыбы»…… 143

Приложение 12. Программа профессионального модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»…… 158

Приложение 13. Программа профессионального модуля «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»……... 174

Приложение 14. Программа профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» …… 189

Приложение 15. Программа профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»…… 203
Приложение 17. Программа учебной дисциплины «Физическая культура»……
Приложение 18. Программа учебной практики…….

Приложение 16. Программа производственной практики……

Аннотация программы

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии: 260807.01 Повар, кондитер

Авторы:

Заместитель директора по учебно-производственной работе ГПОУ «Шилкинский МПЛ» Музгина И.Н.

Преподаватель специальных дисциплин ГПОУ «Шилкинский МПЛ» Квачева О.М.

Преподаватель специальных дисциплин ГПОУ «Шилкинский МПЛ» Бурдинский С.Е.

Преподаватель специальных дисциплин ГПОУ «Шилкинский МПЛ» Силкина Н.Ф.

Преподаватель общеобразовательных дисциплин ГПОУ «Шилкинский МПЛ» Сагиров А.П.

Преподаватель ГПОУ общеобразовательных дисциплин «Шилкинский МПЛ» Камалетдинова Е.Л.

Правообладатель программы: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Шилкинский многопрофильный лицей», 673370, Забайкальский край г. Шилка, ул. Ленина, 69, тел/факс.: (30244) 2-09-84, тел. 2-08-48,
e-mail:pu16shilka@yandex.ru

Нормативный срок освоения программы на базе среднего (полного) общего образования 10 месяцев, на базе основного общего образования 2 года 5 месяцев при очной форме подготовки.

Квалификация выпускника: повар – третьего разряда, кондитер – третьего разряда

1. Общие положения

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

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

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

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

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

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

ПМ – профессиональный модуль;

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1.1. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования, среднего (полного) общего образования.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы на базе основного общего образования 2 года 5 месяцев, на базе среднего (полного) общего образования 10 месяцев.

1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по приготовлению пищи, выпечки кондитерских изделий в качестве повара, кондитера третьего, четвертого разряда.

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: четвертый.

Квалификационный уровень в соответствии с отраслевой рамкой квалификаций: четвертый

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 Повар, кондитер, представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

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

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

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	(приложение 1)
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	(приложение 2)
Техническое оснащение и организация рабочего места	(приложение 3)
Экономические и правовые основы производственной деятельности	(приложение 4)
Безопасность жизнедеятельности	(приложение 5)
Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	(приложение 6)
Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	(приложение 7)
Технология приготовления супов и соусов	(приложение 8)
Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	(приложение 9)

Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы (приложение 10)

Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок (приложение 11)

Технология приготовления сладких блюд и напитков (приложение 12)

Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (приложение 13)

Приготовление блюд лечебного, диетического и детского, школьного питания (приложение 14)

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной (итоговой) аттестации выпускников Государственного профессионального образовательного учреждения «Шилкинский многопрофильный лицей»

Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
ГПОУ «ШИЛКИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

_____ И.Н. Музгина

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

2013 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Шилкинский многопрофильный лицей», 673370, Забайкальский край г. Шилка, ул. Ленина, 69, тел/факс.: (30244) 2-09-84, тел. 2-08-48,
e-mail:pu16shilka@yandex.ru

Авторы:
Квачева Ольга Михайловна преподаватель ГПОУ «Шилкинский МПЛ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: ОП.00 общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения дисциплины должны формироваться следующие компетенции:

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 основным видам профессиональной деятельности:

Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

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

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

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

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.

Приготовление 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.

Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

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

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

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

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

Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Приготовление сладких блюд и напитков.

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 32 часа; самостоятельной работы обучающегося - 16 часов; лабораторных и практических занятий -10 часов; вариативная часть-10 часов.

2. СТРУКТУРА И 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:	
практические занятия	10
Контрольная работа	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**16**
Вариативная часть	**10**
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. **Основные группы микроорганизмов**	**Содержание учебного материала**		2	
	1	Понятие о микроорганизмах**.**		2
	2	Морфология микробов: виды, формы бактерий; виды плесневых грибов. Вирусы и их особенности		
	3	Физиология микробов. Влияние условий внешней среды на микробы.		
	4	Распространение микробов в природе.		
	Практическое занятие № 1 Определение основных групп микроорганизмов по существенным признакам		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: выполнение домашних заданий, письменные ответы на вопросы, данные преподавателем.		5	
Тема 2. **Основные пищевые инфекции и пищевые отравления**	**Содержание учебного материала**		4	
	1	Пищевые инфекционные заболевания; острые кишечные инфекции и меры их предупреждения. Зоонозы и меры их предупреждения.		2
	2	Пищевые отравления и меры их предупреждения.		
	3	Глистные заболевания и меры их предупреждения.		
	Практическое занятие № 2 работа по теме «Основные пищевые инфекции и пищевые отравления», «глистные заболевания»		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: выполнение домашних заданий по теме, письменные ответы на вопросы, данные преподавателем.		2	

Тема 3. **Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве**	**Содержание учебного материала**		4	2
	1	Санитарно – эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов.		
	2	Санитарно – эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд. Санитарно – эпидемиологический контроль качества готовой пищи.		
	3	Санитарно – эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Требования к соблюдению санитарно – эпидемиологических правил в пищевом производстве.		
	Практическое занятие № 3 Определение качества и сроков годности пищевых продуктов Организация контроля качества готовой продукции		3	
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: выполнение домашних заданий по теме, письменные ответы на вопросы, данные преподавателем.		2	
Тема 4. **Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде**	**Содержание учебного материала**		4	
	1	Требования к санитарно- технологическому содержанию помещений предприятий питания.		2
	2	Санитарно – эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю и инструментам производства. Требования к кухонной посуде и таре, их мытье и содержание. Требования к столовой посуде, способы ее мытья и содержания.		
	3	Санитарные требования к спецодежде. Требования к материалам для изготовления спецодежды. Порядок использования спецодежды.		
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: выполнение домашних заданий по теме, письменные ответы на вопросы, данные преподавателем.		2	
Тема 5. **Правила личной гигиены работников пищевых производств**	**Содержание учебного материала**		2	
	1	Значение соблюдения правил личной гигиены работников пищевых производств. Санитарный режим поведения и медицинское обследование работников общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта. Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала предприятий общественного питания.		2

	Практическое занятие № 4 Работа по теме «Правила личной гигиены работников пищевых производств»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: выполнение домашних заданий по теме. Конспект «Вредные привычки и борьба с ними». Письменные ответы на вопросы, данные преподавателем. Создание памятки для работников пищевых производств «Личная гигиена».	4	
Тема 6. **Классификация моющих веществ, правила их применения, условия и сроки хранения**	**Содержание учебного материала**	2	
	1 Классификация моющих веществ. Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря, посуды. Правила их применения, условия и сроки хранения.		2
	Самостоятельная работа обучающихся **Вопросы:** выполнение домашних заданий по теме. Письменные ответы на вопросы, данные преподавателем.	2	
Тема 7. **Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации**	**Содержание учебного материала**	3	
	1 Средства, профилактика, применение. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Физические методы дезинфекции. Химические средства дезинфекции. Способы приготовления дезинфицирующих средств.		2
	2 Дезинсекция Меры профилактики по предупреждению появления насекомых. Обработка помещений химическими средствами. Соблюдение мер безопасности при химической обработке. Использование ловушек, липкой ленты для борьбы с насекомыми. Уборка помещения после химической обработки.		
	3 Дератизация. Меры профилактики по предупреждению появления грызунов. Химические средства борьбы с грызунами. Соблюдение мер безопасности при химической обработке. Уборка помещения после химической обработки.		
	Практическое занятие № 5 Приготовление дезинфицирующих растворов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: выполнение домашних заданий по теме; письменные ответы на вопросы, данные преподавателем.	1	
	Контрольная работа	1	
Всего:		**48**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Физиология, санитария и гигиена»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная доска.

Технические средства обучения:

- телевизор;
- ноутбук.

Средства обучения:

- тематические папки;
- плакаты;
- коллекции;
- влажные препараты;
- видеофильмы;
- комплекты контролирующих заданий.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Федеральный закон "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения". По состоянию на 01.01.09. – М.: издательство: «Ось-89», 2009.
- Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.4.5. 2409 - 08. - М.: ФГУП «ИнтерСЭН», 2008.
- Горохова С.С., Н. В. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. – М.: Академия, 2008.
- Жарикова Г.Г., Козьмина А.О. Микробиология, санитария и гигиена пищевых продуктов. Практикум. – М.: Изд. «Гелан», 2008.
- Жарикова Г.Г., Леонова И.Б. Основы микробиологии. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. – М.: Изд. центр «Академия», 2010.
- Мармузова Л. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач. проф. образования/ Л. Мармузова. – М.: Академия, 2008.
- Черникова А.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности. – Ростов-на Дону, 2008.

Дополнительные источники:

- Жарикова Г.Г., Леонова И.Б. Патогенные микроорганизмы и вызываемые ими пищевые заболевания. Учебно-методическое пособие. М.: Изд-во РЭА., 2010.
- Матвеева Н.А. Гигиена и экология человека. – М., 2011.

- Мухутдинова С.М., Леонова И.Б., Жарикова Г.Г. Словарь микробиологических терминов. - М.: Изд. «РЭА», 2009.
- Скокан Л.Е., Жарикова Г.Г. Микробиология основных видов сырья и полуфабрикатов в производстве кондитерских изделий. - М.: «Дели Принт», 2010.
- Фирсов Н. Н. Микробиология: словарь терминов. – М., 2009.
- Фролов В.А. Война с микробами: Интригующие подробности открытия Мечникова. – М.: Изд. «Эксмо», 2011.

Интернет-ресурсы:

- www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
- http://www.codexalimentarius.net. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты указываются в соответствии с паспортом программы и разделом 2. Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля.

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

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.
Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

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

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

Раздел (тема) учебной дисциплины	**Результаты (освоенные умение усвоенные знание)**	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Тема 1. Основные группы микроорганизмов	**уметь:** определять признаки основных групп микроорганизмов; **знать:** основные группы микроорганизмов	определять основные группы микроорганизмов по существенным признакам	Тестирование
Тема 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	**уметь:** соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила; **знать:** признаки основные пищевых инфекций, отравлений	выполнять правила личной гигиены и санитарных правил в соответствии с требованиями САН ПИН,	Тестирование, устный опрос
Тема 3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	**уметь:** осуществлять проверку качества и сроков годности пищевых продуктов **знать:** возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	определять качество и сроки годности пищевых продуктов; выполнять контроль готовой продукции, в соответствии с требованиями САН ПИН	оценка результатов практической работы, тестирование
Тема 4.	**уметь:** организовать свое рабочее	выполнение санитарно-	Тестирование, устный

Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	согласно санитарным требованиям **знать:** санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, в соответствии с требованиями САН ПИН	опрос
Тема 5. Правила личной гигиены работников пищевых производств	**уметь:** соблюдать санитарно-гигиенические требования **знать:** правила личной гигиены.	выполнение правил личной гигиены, в соответствии с требованиями САН ПИН	Тестирование, устный опрос
Тема 6. Классификация моющих веществ, правила их применения, условия и сроки хранения	**уметь**: готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств **знать:** классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	демонстрация умений приготовления дезинфицирующих растворов и моющих средств, в соответствии с требованиями САН ПИН	тестирование, устный опрос
Тема 7. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	**уметь:** производить санитарную обработку оборудования и инвентаря **знать:** правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	выполнение санитарной обработки оборудования и инвентаря, соблюдение правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации, в соответствии с требованиями САН ПИН	Оценка результатов практической работы, тестирование, устный опрос.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
ГПОУ «ШИЛКИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

_____ И.Н. Музгина

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2013 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Шилкинский многопрофильный лицей», 673370, Забайкальский край г. Шилка, ул. Ленина, 69, тел/факс.: (30244) 2-09-84, тел. 2-08-48, e-mail:pu16shilka@yandex.ru

Авторы:
Квачева Ольга Михайловна преподаватель ГПОУ «Шилкинский МПЛ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	33
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	34

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260808.01 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: ОП.00 Общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения дисциплины должны формироваться следующие компетенции:

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 основным видам профессиональной деятельности:

Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

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

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

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

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.

Приготовление 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.

Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

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

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

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

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

Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Приготовление сладких блюд и напитков.

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
самостоятельной работы обучающегося 16часов; вариативная часть -10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**48**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**32**
в том числе:	
практические занятия	**4**
контрольные работы	**1**
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	**16**
Выполнение домашних заданий, оформление конспектов.	
Вариативная часть	**10**
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. **Роль пищи для организма человека**	**Содержание учебного материала**		*1*	
	1	Понятие о физиологии питания. Роль питания в обеспечении жизнедеятельности организма человека Общие понятия о пищевых веществах		*2*
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: химический состав пищевых продуктов и их роль для организма человека.		*1*	
Тема 2. **Основные процессы обмена веществ в организме**	**Содержание учебного материала**		*1*	
	1	Общее понятие об обмене веществ .Процесс диссимиляции. Процесс ассимиляция.		*2*
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: зависимость суточного расхода энергии человеком, трудовая группа повара и расход энергии.		*1*	
Тема 3. **Суточный расход энергии.**	**Содержание учебного материала**		*1*	
	1	Суточная норма потребности человека в питательных веществах.		*2*
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: коэффициент физической активности		*1*	
Тема 4. **Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания**	**Содержание учебного материала**		*1*	
	1	Понятие о составе, физиологической, энергетической и пищевой ценности продуктов питания		*2*
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: физическая, энергетическая и пищевая ценность продуктов питания		*1*	
Тема 5. **Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания**	**Содержание учебного материала**		*1*	

	1	Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания		2
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: вредные пищевые добавки.		*1*	
Тема 6. **Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения**	**Содержание учебного материала**		*1*	
	1	Процесс пищеварения. Пищеварение в ротовой полости и пищеводе .Пищеварение в желудке. Роль поджелудочной железы в процессе пищеварения. Пищеварение в тонком кишечнике. Роль толстого кишечника в процессе пищеварения.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: пищеварение		*1*	
Тема 7. **Усвояемость пищи, влияющие на неё факторы**	**Содержание учебного материала**		*1*	
	1	Усвояемость пищи, влияющие на неё факторы		2
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: последствия неправильного питания.		*1*	
Тема 8. **Понятие рациона питания.**	**Содержание учебного материала**		*1*	
	1	Понятие рациона питания.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: рацион питания		*1*	
Тема 9. **Суточная норма потребности человека в питательных веществах.**	**Содержание учебного материала**		*1*	
	1	Суточная потребность человека в питательных веществах.		2

	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: калорийность пищи и энергетические затраты организма.		*1*	
Тема 10. **Нормы и принципы рационального и сбалансированного питания.**	**Содержание учебного материала**		*1*	
	1	Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы. Режим питания**.**		*2*
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: рекомендации по здоровому питанию.		*1*	
Тема 11. **Методика составления рационов питания.**	**Содержание учебного материал**		*1*	
	1	Энергетическая и пищевая ценность продуктов и блюд.		*2*
	Практическое занятие № 1 Определение энергетической ценности блюд и оставление рационов питания.		*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: составление рациона питания, регулировка массы тела.		*1*	
Тема 12. **Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров**	**Содержание учебного материала**		*12*	
	1	Ассортимент и характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		*2*
	2	Ассортимент и характеристика рыбы и рыбных продуктов.		
	3	Ассортимент и характеристика мяса и мясных продуктов.		
	4	Ассортимент и характеристика зерна и продуктов его переработки.		
	5	Ассортимент и характеристика молока и молочных продуктов		
	6	Ассортимент и характеристика яиц и яичных продуктов		
	7	Ассортимент и характеристика крахмала, сахара, кондитерских изделий.		

	8	Ассортимент и характеристика вкусовых продуктов, хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей.		
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: основная группа продовольственных товаров			
Тема 13. **Общие требования к качеству сырья и продуктов, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров**	**Содержание учебного материала**		*4*	
	1	Общие требования к качеству сырья и продуктов, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации продовольственных товаров: **-** свежих овощей, плодов, грибов, фруктов и продуктов их переработки; - рыбы и рыбных продуктов; мяса и мясных продуктов; - зерна и продуктов его переработки; - молока и молочных продуктов; - яиц и яичных продуктов; - крахмала, сахара, кондитерских изделий; - вкусовых продуктов, хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей.		*2*
	Практическое занятие Определение качества продовольственных товаров, расшифровывание литографических знаков на банках овощных, рыбных, молочных, мясных консервов.		*3*	
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: расшифровка литографических знаков.		*1*	
	Контрольная работа		*1*	
Всего:			*48*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета – «Товароведение продовольственных товаров», лаборатория.

Оборудование учебного кабинета:

- Посадочные места по количеству обучающихся
- Рабочее место преподавателя
- Комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, муляжи, натуральные образцы, Госты)

Технические средства обучения:

- ноутбук
- телевизор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

- Госты по группам товаров
- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.Учебник.- М.: Изд. Центр « Академия», 2010.
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник.- М.: Изд. Центр «Академия», 2010.
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Рабочая тетрадь.- М.: Изд. Центр « Академия», 2010.

Дополнительные источники:

- Альбом плакатов. М.: Изд. Центр «Академия», 2010.
- СанПин 2.3.2. 1078-01
- Химический состав российских продуктов питания. Справочник. – М.: ДеЛи-принт, 2009

Интернет-ресурсы:

- www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
- http://www.codexalimentarius.net. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты указываются в соответствии с паспортом программы и разделом 2. Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля.

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

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.
Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

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

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

Раздел (темы) учебных дисциплин	**Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)**	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Тема 1. Роль пищи для организма человека	Уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов. Знать: роль пищи для организма человека.	Определение роли пищи для организма человека	тестирование
Тема 2. Основные процессы обмена веществ в организме	Уметь: рассчитывать энергетическую ценность блюд. Знать: основные процессы обмена веществ в организме.	Определение и обоснование основных процессов обмена веществ в организме	тестирование
Тема 3. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.	Уметь: составлять рационы питания. Знать: суточный расход энергии.	Определение суточного расхода энергии	тестирование
Тема 4. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов	Уметь: рассчитывать энергетическую ценность блюд. Знать: состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность	Определение энергетической ценности пищевых продуктов и блюд, определение состава и физиологического значения различных	практическая работа, тестирование

питания	различных продуктов питания	продуктов питания.	
Тема 5. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	Уметь: составлять рационы питания. Знать: роль питательных веществ и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.	Определение роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	тестирование
Тема 6. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Уметь: определять физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Знать: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	Определение физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения, выделение процессов пищеварения.	тестирование
Тема 7. Нормы и принципы рационального и сбалансированного питания	Уметь: составлять рационы питания. Знать: нормы и принципы рационального сбалансированного питания.	Определение нормы рационального сбалансированного питания.	тестирование
Тема 8. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы Понятие рациона питания Суточная норма потребности человека в питательных веществах	Уметь: определять суточную норму и принципы рационального сбалансированного питания. Знать: усвояемость пищи, влияющие на нее факторы, понятие рациона питания, суточную норму потребности человека в питательных веществах	Определение усвояемости пищи, суточной нормы потребности человека в питательных веществах	тестирование
Тема 9. Понятие рациона питания. Методика составления рационов питания.	Уметь: составлять рационы питания. Знать: методику составления рационов питания.	Планирование сбалансированного питания, с учетом определения возрастных особенностей.	тестирование, контрольная работа
Тема 10. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	Уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов. Знать: ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров	Определение видов основных групп продовольственных товаров	практическая работа, тестирование
Тема 11. Общие требования к качеству сырья и продуктов, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	Уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов. Знать: условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Определение качества сырья и продуктов питания по органолептическим показателям. Создание условий для правильного хранения товаров при реализации и транспортировании.	практическая работа тестирование, контрольная работа

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине ««Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» - зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
ГПОУ «ШИЛКИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

_____ И.Н. Музгина

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

2013 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Шилкинский многопрофильный лицей», 673370, Забайкальский край г. Шилка, ул. Ленина, 69, тел/факс.: (30244) 2-09-84, тел. 2-08-48,
e-mail:pu16shilka@yandex.ru

Авторы:
Квачева Ольга Михайловна преподаватель ГПНО «Шилкинский МПЛ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	40
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	42
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	47
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	48

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Технологическое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: ОП.00 Общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения дисциплины должны формироваться следующие компетенции:

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 основным видам профессиональной деятельности:

Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

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

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

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

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.

Приготовление 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.

Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

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

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

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

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

Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Приготовление сладких блюд и напитков.

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 30 часов;
вариативная часть - 38 часов.

2.СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 .Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**90**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**60**
в том числе:	
практические занятия	**5**
контрольные работы	**1**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе: тематика внеаудиторной самостоятельной работы	
Вариативная часть	**38**
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Характеристика основных типов организации общественного питания.	**Содержание учебного материала**		*2*	*2*
	1	Общая характеристика основных типов организации предприятий общественного питания.		*2*
	Самостоятельная работа обучающихся **Вопросы:** классификация предприятий по производственно-торговому признаку, их характеристика, типы предприятий**.**		*2*	
Тема 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.	**Содержание учебного материала**		*2*	
	1	Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.		*2*
	Практическое занятие № 1 Организация рабочего места при обработке сырья и изготовления полуфабрикатов, подбор необходимого производственного инвентаря, инструментов. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: проанализировать особенности организации производства столовой училища, отвечая письменно на вопросы данные преподавателем.		*2*	
Тема 3. Учёт сырья и готовых изделий на производстве.	**Содержание учебного материала**		*4*	
	1	Учёт сырья и готовых изделий на производстве.		*2*
	2	Количественная и качественная приёмка продуктов на склад.		
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: Организация доставки продуктов.		*2*	
Тема 4.Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, холодильного.	**Содержание учебного материала**		*40*	
	1	Общие сведения о машинах; классификация.		*2*
	2	Универсальные приводы: устройство и назначение; техническая характеристика и комплектность. Правила эксплуатации и техники безопасности		

	3	Универсальные приводы общего, специального назначения, малогабаритные.		
	4	Машины для обработки овощей и картофеля. Назначение, устройство.		
	5	Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов.		
	6	Машины и механизмы для нарезки свежих овощей.		
	7	Машины и механизмы для нарезки варёных овощей.		
	8	Машины и механизмы для фигурной нарезки овощей.		
	9	Машины и механизмы для протирания овощей и другихпродуктов.		
	10	Машины для обработки мяса и рыбы. Назначение, устройство.		
	11	Мясорубки с индивидуальным приводом.		
	12	Машины для рыхления мяса.		
	13	Фаршемешалки.		
	14	Машины для формовки котлет.		
	15	Рыбоочистительные машины		
	16	Машины для подготовки кондитерского сырья.		
	17	Машины и механизмы для просеивания муки и сахара.		
	18	Механизм для дробления орехов и растирания мака.		
	19	Механизм для отжатия сока из ягод и фруктов.		
	20	Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Назначение, устройство, принцип действия.		
	21	Тестомесильные машины.		

	22	Тестораскаточные машины.		
	23	Взбивальные машины. Механизмы, работающие от индивидуальных и универсальных приводов.		
	24	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение, устройство, принцип действия.		
	25	Машины для нарезки гастрономических товаров. Хлеборезка		
	26	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.		
	27	Общие сведения о тепловом оборудовании. Секционное модулированное оборудование, его преимущество, перспективы его использования.		
	28	Пищеварочные котлы. Назначение, устройство, принцип действия. Стационарные пищеварочные котлы.		
	29	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Электрокофеварки. Назначение, устройство, принцип действия.		
	30	Аппараты для жарки и выпечки. . Назначение, устройство, принцип действия.		
	31	Вращающаяся жаровня для выпечки блинчиков полуфабрикатов.		
	32	Жарочные электрические секционно-модулированные шкафы. Сковороды электрические секционные модулированные с непосредственным обогревом.		
	33	Фритюрницы		
	34	Варочно-жарочное оборудование.		
	35	Водогрейное оборудование.		
	36	Назначение, устройство, принцип действия.		
	37	Холодильное оборудование. Назначение, устройство, принцип действия. Холодильные шкафы,		

		прилавки, витрины.		
	Практическое занятие № 2 Обслуживание технологического оборудования кулинарного производства.		*1*	
	Практическое занятие № 3 Обслуживание технологического оборудования кондитерского производства.		*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: оформить конспект «правила эксплуатации оборудования», оформить конспект «устройство универсальных приводов»;		*20*	
Тема 5.Правила безопасного использования технологического оборудования.	**Содержание учебного материала**		*2*	*2*
	1	Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда		
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: правила безопасности при использовании технологического оборудования		*2*	
Тема 6.Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	**Содержание учебного материала**		*4*	
	1	Организация работы раздаточной на предприятиях различной мощности с различными системами обслуживания. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты		*2*
	Практическое занятие № 4 Организация работы раздаточной. Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».		*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: Эссе на темы: 1. Организация работы раздаточной при самообслуживании. 2. Организация «Шведского стола».		*2*	
	Контрольная работа		*1*	
		Всего	*90*	

3.Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологическое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству учащихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, инструкционный материал)
- образцы деталей машин, сменных механизмов

Технические средства обучения:

- ноутбук, телевизор, DVD.

Оборудование цехов:

- рабочие места в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; -вытяжная и приточная вентиляция.

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

- БотовМ.И.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. -М., 2010.
- ЗолинВ.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.-М., 2009.
- Кирпичников В.П.Тепловое оборудование предприятий общественного питания,- М.:Издательский центр «Академия», 2010.
- Радченко Л.А.организация производства на предприятиях общественного питания.-Ростов н/Д: Феникс,2009.
- Усов.В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:Учеб.для нач.проф.образования 2-е изд.,стер.-М.: Издательский центр Академия»,2009.

Дополнительные источники:

- Драгилев А. Н., Дроздов В. С. Технологические машины и агрегаты пищевых производств. – М.: Космос, 2009.
- Культура изделий машиностроения. – М.: Машиностроение, 2010.
- Оборудование для предприятий торговли и общественного питания. Отраслевой каталог. – М.: ЦНИИ «Румб», 2009.
- Оборудование технологическое для предприятий торговли, общественного питания и пищеблоков: Отраслевой каталог. – М.: ЦНИИТЭ «Румб» 2009.
- Сазонов Д. М. Устройство СВЧ – М.: Высшая школа, 2010.
- Прокофьев В. Г., Пахарьеков Г. Н. Зарубежная бытовая разноэлектронная аппаратура. – М.: Радио и связь, 2009.

Интернет-ресурсы:

- www.tehnabzapchast.ru
- www.wikipedia.ru
- www.kobor.ru
- www.maim.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты указываются в соответствии с паспортом программы и разделом 2. Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля.

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

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.
Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

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

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

Раздел (тема) учебной дисциплины	**Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)**	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
1	2	3	4
Тема 1. Характеристика основных типов организации общественного питания.	Уметь: распознавать предприятия общественного питания Знать: характеристику предприятий общественного питания, сочетание производственных и торговых функций, организации потребления пищи	Определение типов предприятий, уровень и виды услуг, время работы и принцип размещения сети предприятий. Выделение производственных и торговых функций и организации потребления пищи.	Тестирование
Тема 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.	Уметь: организовать работу на рабочем месте повара и кондитера Знать: принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Выделение основных принципов организации работы производственных цехов. Определение основных видов инвентаря, инструментов, технологического оборудования.	Тестирование. Практическая работа.
Тема 3.	Уметь:	Проектирование	Тестирование.

Учёт сырья и готовых изделий на производстве.	Производить приёмку продуктов на склад. Знать: Количественную и качественную приёмку продуктов на склад.	организации снабжения, определение источников снабжения. Выполнение основных правил приёмки товаров по количеству и качеству.	
Тема 4. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, холодильного оборудования.	Уметь: распознавать оборудование по назначению и устройству. Знать: устройство и назначение основных видов механического, теплового и холодильного оборудования.	Демонстрация видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, сменных механизмов и универсальных приводов.	Тестирование, практическая работа, устный опрос.
Тема 5. Правила безопасного использования технологического оборудования.	Уметь: определять способы и средства защиты, опасность поражения человека электрическим током. Знать: действие электрического тока на тело человека, способы и средства защиты от поражения электрическим током.	Демонстрация средств защиты от поражения электрическим током. Умение определить опасность поражения человека электрическим током.	Тестирование, устный опрос.
Тема 6. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	Уметь: распознавать виды оборудования для раздачи пищи. Знать: устройство мармитов для первых, вторых блюд.	Демонстрация оборудования для раздачи пищи. Применение мармитов для 1 и 2 блюд.	Тестирование. Практическая работа.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине ««Техническое оснащение и организация рабочего места» - зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
ГПОУ «ШИЛКИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

_____ И.Н. Музгина

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2013 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Шилкинский многопрофильный лицей», 673370, Забайкальский край г. Шилка, ул. Ленина, 69, тел/факс.: (30244) 2-09-84, тел. 2-08-48,
e-mail:pu16shilka@yandex.ru

Авторы:
Квачева Ольга Михайловна преподаватель ГПОУ «Шилкинский МПЛ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	53
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	55
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	58
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	59

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономические и правовые основы производственной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: ОП.00 Общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

В результате освоения дисциплины должны формироваться следующие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовать 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.

ОК4. 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 основными видами профессиональной деятельности:

Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

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

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

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

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 оформить простые мучные блюда из теста с фаршем.

Приготовить 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 соусных полуфабрикатов.

ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы.

Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

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

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

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

ПК 5.4 Готовить и оформить простые блюда из домашней птицы.

Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Приготовление сладких блюд и напитков.

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

ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальная учебная нагрузка обучающегося - 46 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебной нагрузка обучающегося - 32 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 14 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***46***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*32*
в том числе:	
практические занятия	*3*
контрольная работа	*1*
Самостоятельная работа обучающегося	***16***
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельные работы обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. **Принципы рыночной экономики**	**Содержание учебного материала**		3	
	1	Принципы рыночной экономики на предприятиях общественного питания. Конкуренция и конкурентоспособность. Свободное предпринимательство: обмен между продавцом и покупателем и реальная материальная ответственность		2
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: конкуренция и монополия, закон спроса и предложения, рыночные структуры.		2	
Тема 2. **Организационно-правовые формы организаций**	**Содержание учебного материала**		7	
	1	Организационно-правовые формы предприятий общественного питания. Структура организации и её миссия.		2
	2	Предпринимательская деятельность. Основные документы, необходимые для регистрации и лицензирования предпринимательской деятельности.		
	3	Хозяйственные товарищества и общества. Акционерные общества и их виды. Командитные товарищества. Общество с ограниченной ответственностью и их виды.		
	Практические занятия № 1 Выбор организационно-правовой формы предприятия общественного питания Оформления документов, необходимых для регистрации и лицензирования предпринимательской деятельности		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: предприятие и основные признаки предприятия, структура организации и её миссия, производство и производительность труда.		3	
Тема 1.3. **Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения**	**Содержание учебного материала**		12	
	1	**Трудовой договор** Заключение трудового договора. Изменения трудового договора. Прекращение трудового договора. Защита персональных данных работника.		2
	2 .	**Рабочее время и время отдыха** Общие положения. Режим рабочего времени. Перерывы в работе, праздничные дни. Отпуска Выходные и нерабочие		
	3	**Трудовой распорядок. Дисциплина труда.**		

		правила внутреннего трудового распорядка. Поощрения за труд. Дисциплинарные взыскания и их снятие.		
	4	**Материальная ответственность сторон трудового договора** Материальная ответственность работодателя и работника. Виды материальная ответственности.		
	5	**Охрана труда** Требования охраны труда, медицинский осмотр. Организация охраны труда. Обеспечение прав работника на охрану труда. Комиссия по трудовым спорам: принципы её создания и деятельности.		
	Практическое занятие № 2 Решение производственных ситуаций, влияющих на изменения трудового договора и порядок его переоформления. Порядок решения трудовых споров.		1	2
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: формы профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации работников общественного питания, особенности регулирования труда отдельных категорий работников на предприятиях общественного питания, правовая основа деятельности профсоюзов работников общественного питания.		7	
Тема 1.4. **Механизм формирования заработной платы**	**Содержание учебного материала**		4	
	1	Понятие заработной платы. Номинальная и реальная заработная плата. Организация оплаты труда.		2
	2	Механизм формирования заработной платы на предприятиях общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: минимальный размер оплаты труда: механизм его определения, коллективный трудовой договор и соглашение.		2	
Тема 1.5. **Формы оплаты труда**	**Содержание учебного материала**		2	
	1	Формы оплаты труда на предприятиях общественного питания. Сдельная оплата труда и её виды. Повременная система оплаты и её виды. Поощрительные системы оплаты труда.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: фактор труда и его цена, рынок труда и его субъект, гарантии и компенсации.		2	
	Контрольная работа		1	
		Всего:	**46**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:
Реализация программы учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная доска;

Технические средства обучения:

- телевизор;
- видеомагнитофон;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Средства обучения:

- тематические папки;
- видеофильмы;
- комплекты контролирующих заданий.

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

Основные источники:

- Трудовой кодекс РФ: Новая редакция. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2009.
- Васильева. Н. А. Экономика предприятия: конспект лекций – М.: Издательство Юрайт, 2010.
- Мяснянкина. О. В., Преображенский. Б.Г. Экономика предприятия –М.: КНОРУС, 2008
- Соколова С.В Основы экономики: Учеб. Пособия для нач. проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 128 с.
- Фокина. О. М., Соломка. А. В. Практикум по экономике организации (предприятия): - Финансы и статистика, 2008
- Череданова. Л. Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб. для нач. проф. образования – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007г.

Дополнительные источники:

- Корчагин Ю. А.; Маличенко И.П. Теория инвестиций: Феникс, 2008. – 347 с.
- Савельева Н.А. Бизнес – план предприятия. Теория и практика: Феникс, 2007, - 384 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты указываются в соответствии с паспортом программы и разделом 2. Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля.

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

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.
Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

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

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

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты освоенные умения усвоенные знания	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Тема 1. **Принципы рыночной экономики**	**Уметь:** описывать действие рыночного механизма, **Знать:** основные понятия, давать оценку конкуренции и конкурентоспособности	описывать роль конкуренции в условиях свободного рынка.	тестовый опрос
Тема 2. **Организационно-правовые формы организаций**	**Уметь:** объяснять способы организации, регистрации и ликвидации фирм. **Знать:** организационно - правовые формы предприятий общественного питания	оформлять документы необходимые для регистрации и лицензирования предпринимательской деятельности	оценка выполнения практической работы
Тема 3. **Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения**	**Уметь:** выделять главное в трудовом законодательстве **Знать:** основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения.	оформлять трудовой договор, договор о материальной ответственности.	тестовый опрос
Тема 4. **Механизм формирования заработной платы**	**Уметь:** приводить примеры номинальной и реальной заработной платы **Знать:** определение рынка труда, заработная плата, формы оплаты труда, поощрительные системы	определение заработной платы	тестовый опрос

	оплаты труда, безработицы и ее виды		
Тема 5. **Формы оплаты труда**	**Уметь:** объяснять различия в формах заработной платы. **Знать:** механизм начисления заработной платы	описывать основные формы заработной платы и стимулирования труда	тестовый опрос

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Экономические и правовые основы производственной деятельности» - зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
ГПОУ «ШИЛКИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

_____ И.Н. Музгина

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2013 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Шилкинский многопрофильный лицей», 673370, Забайкальский край г. Шилка, ул. Ленина, 69, тел/факс.: (30244) 2-09-84, тел. 2-08-48,
e-mail:pu16shilka@yandex.ru

Авторы:
Квачева Ольга Михайловна преподаватель ГПОУ «Шилкинский МПЛ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	64
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	65
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	71
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	73

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: ОП.00 Общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -32 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Количество часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**48**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**32**
в том числе:	
практические занятия	10
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**16**
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Государственная система обеспечения безопасности населения				
Тема 1.1. 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	**Содержание учебного материала**		*2*	
	1	Система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Структура и задачи.		*2*
	2	Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного характера Землетрясение. Наводнение. Смерчи, ураганы, оползни.		
	3	Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного характера Защита от химической опасности (авария с выбросом химически опасных веществ). Защита от радиационной опасности.		
	4	Противодействие терроризму как угрозе национальной безопасности России Международный терроризм и его последствия. Международные террористические организации. Виды современного терроризма. Технологический терроризм. Традиционный терроризм. Интеллектуальный терроризм. Телефонный террор. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий. Правила поведения при обнаружении бесхозных объектов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: выполнение домашних заданий по теме.		*2*	
Тема 1.2. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их	**Содержание учебного материала**		*2*	*2*
	1	Травматизм Предупреждение травматизма. Безопасность труда на производстве.		

реализации		Профилактика травматизма.		
	2	Техника безопасности при работе с электрооборудованием Основные требования по обеспечению безопасности при эксплуатации техники и оборудования.		
	3	Пожарная безопасность Профилактика пожарной опасности на предприятиях общественного питания: наличие запасных выходов, пожарного оборудования, средств связи, пожарной сигнализации. ТБ при фломбировании блюд, фандю.		
	4	Пищевые отравления. Пищевые отравления немикробного происхождения Отравления грибами. Отравления ядовитыми растениями. Отравления пищевыми продуктами. Нитриты и нитраты. Отравления металлами, полимерными материалами, лаками, клеями, мыщьяком.		
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: выполнение домашних заданий по теме.		*2*	
Тема 1.3. Основы военной службы и обороны государства	**Содержание учебного материала**		*1*	
	1	История вооружённых сил История создания вооружённых сил России. Боевые традиции вооруженных сил РФ.		*2*
	2	Состав вооружённых сил РФ Виды вооружённых сил РФ. Рода вооружённых сил РФ. Общевоинские уставы.		
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: выполнение домашних заданий по теме.		*1*	
Тема 1.4. Задачи и основные мероприятия Гражданской обороны	**Содержание учебного материала**		*1*	
	1	Структура Гражданской обороны. Проведение неотложных аварийно-восстановительных работ. Меры безопасности при проведении СНАВР. Полная и частичная санитарная обработка.		*2*
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: выполнение домашних заданий.		*1*	

Тема 1.5. Способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	**Содержание учебного материала**		*4*	
	1	Средства коллективной защиты. Средства индивидуальной защиты. Огнетушители и их виды. Правила пользования огнетушителями. Сроки хранения. Правила эвакуации. Правила поведения при возгорании. Безопасность на производстве: оповещение и эвакуация. Предупреждение травматизма. Безопасность труда на производстве. Основные требования по обеспечению безопасности при эксплуатации техники и оборудования.		*2*
	Практические занятия № 1 Определение размера противогаза. Надевание противогаза. Выполнение нормативов.		*2*	
	Практическая работа № 2 Надевание общевойскового защитного комплекта.		*1*	
	Практическая работа № 3 Эвакуация из помещения.		*1*	
	Практическая работа № 4 Правила работы с огнетушителями		*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся **Вопросы:** выполнение домашних заданий.		*2*	
Раздел 2. Основы военной службы и обороны государства				
Тема 2.1. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке	**Содержание учебного материала**		*4*	
	1	Основы воинской службы Воинская обязанность. Постановка на воинский учёт. Медицинское освидетельствование.		*2*
	2	Прохождение службы по призыву Сроки службы. Льготы для военнослужащих. Воинские звания и знаки различия. Увольнение в запас. Прохождение полевых сборов.		
	3	Воинские ритуалы Присяга. Боевое знамя воинской части. Военные награды.		
	4	Женщины-военнослужащие Женщины - герои России. Военные профессии для девушек.		
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: выполнение домашних заданий.		*2*	

Тема 2.2. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО	**Содержание учебного материала**		*4*	*2*
	1	Структура и вооружение Вооруженных сил РФ Военная техника. Виды стрелкового оружия. Автомат Калашникова. Ручные гранаты		
	2	Военно-учётные специальности (юноши и девушки)		
	3	Военная форма одежды Полевая форма одежды. Парадная форма одежды. Повседневная форма одежды. Спортивная форма одежды.		
	4	Структура мотострелкового отделения Вооруженных сил РФ и армии Китая Назначение. Состав. Вооружение.		
	Практическое занятие № 5 Разборка и сборка автомата Калашникова. Выполнение нормативов.		*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: выполнение домашних заданий.		*2*	
Тема 2.3. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей воинской службы	**Содержание учебного материала**		*1*	
	1	Профессия повар – военная профессия Правила приготовления блюд в условиях автономии. Условия хранения продуктов в полевых условиях. Техника безопасности при приготовлении пищи на открытом огне.		*2*
	Практические занятия № 6 Определение соответствия военно-учетных специальностей родственной профессии Повар, кондитер		*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: выполнение домашних заданий		*1*	
Раздел 3. **Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим**				
Тема 3.1. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	**Содержание учебного материала**		*6*	
	1	Оказание первой помощи при ранах Классификация ран. Виды кровотечений. Первая медицинская помощь при кровотечениях.		*2*

	2	Оказание первой помощи при переломах Виды переломов. Первая медицинская помощь при переломах.		
	3	Оказание первой помощи при ожогах, обморожениях, термических травмах, поражениях электротоком Виды ожогов и обморожений. Первая медицинская помощь при ожогах и обморожениях. Термические травмы. Первая медицинская помощь при термических травмах. Первая медицинская помощь при поражениях электрическим током.		
	Практические занятия № 7 Наложение жгута, разных видов повязок, шины. Использование подручного материала для изготовления шины.		*2*	
	Практические занятия № 8 Способы транспортировки пострадавшего		*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся Вопросы: выполнение домашних заданий		*3*	
	Контрольная работа		*1*	
		Всего:	***48***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная доска;

Технические средства обучения:

- телевизор;
- экран;
- видеомагнитофон;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Средства обучения:

- комплект учебников;
- тематические папки;
- плакаты;
- макеты автоматов;
- пневматические винтовки;
- противогазы;
- респиратор;
- общевойсковой защитный комплект;
- прибор ВПХР;
- видеофильмы;
- шина Детерикса;
- жгут;
- комплекты контролирующих заданий.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- Латчук В.Н., Марков В.В., Миронов С.К. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 10 класс (базовый уровень). – М.: Дрофа, 2009.
- Марков В.В., Латчук В.Н., Миронов С.К. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 11 класс (базовый уровень). – М.: Дрофа, 2009.
- Топоров И.К. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 10-11класс (базовый уровень). – М.: Дрофа, 2009.

Дополнительные источники:

- Методические материалы и документы по курсу «Основы безопасности жизнедеятельности»: кн. для учителя /сост. А.Т. Смирнов, Б.И. Мишин /под общ. ред. А.Т. Смирнова. - М.: Просвещение, 2004.
- Смирнов А.Т. Основы военной службы: учебное пособие для учреждений профессионального образования. /А.Т. Смирнов / под общей ред. А.Т. Смирнова. - М.: Издательский центр «Академия»,2003.

- Смирнов А.Т., Мишин Б.И. Формирование здорового образа жизни подростков на уроках ОБЖ. Методическое пособие для учителя / А.Т. Смирнов, Б.И. Мишин. - М.: Вентана - Графф, 2003.
- Техника безопасности и профилактика травматизма в школе: справочное издание. Кн.1. и 2.- М.: ИФ «ОБРАЗОВАНИЕ В ДОКУМЕНТАХ», 2003.
- Титов С.Б., Шабаева Г.И. Тематические игры по ОБЖ: методическое пособие для учителя / С.В. Титов, Г.И. Шабаева.- М.: ТЦ Сфера, 2003.
- Топоров И.К. Методика преподавания курса «Основы безопасности жизнедеятельности» в общеобразовательных учреждениях: книга для учителя / И.К. Топоров. - М.: Просвещение,2005.
- ЯкуповА. Что такое культура безопасности? / А. Якупов // Основы безопасности жизни, 2006.-№ 11.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты указываются в соответствии с паспортом программы и разделом 2. Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля.

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

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.
Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

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

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

Раздел (тема) учебной дисциплины	**Результаты** (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Раздел 1. Государственная система обеспечения безопасности населения	**умения:** 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; **знания:** 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	определение степени опасности при чрезвычайных ситуациях пользоваться средствами индивидуальной защиты принимать решения в нестандартных ситуациях обоснование и прогнозирование событий при возникновении чрезвычайных ситуаций изложение основных видов потенциальных опасностей и задачи гражданской обороны	выполнение практической работы оценка самостоятельной работы тестирование

	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		
Раздел 2. Основы военной службы и обороны государства	**умения**: ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них, родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; **знания:** организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	выделение в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определение среди них, родственные полученной профессии; решение проблемы бесконфликтным способом изложение порядка призыва граждан на военную службу	выполнение практической работы оценка самостоятельной работы тестирование, оценка индивидуальных ответов
Раздел 3. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	**умения:** оказывать первую помощь пострадавшим; **знания:** порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	выполнение эвакуации пострадавших, наложение повязок, жгута, шин. формулирование правил оказания первой помощи пострадавшим	выполнение практической работы оценка самостоятельной работы

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» - зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
ГПОУ «ШИЛКИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

_____ И.Н. Музгина

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ

2013 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Шилкинский многопрофильный лицей», 673370, Забайкальский край г. Шилка, ул. Ленина, 69, тел/факс.: (30244) 2-09-84, тел. 2-08-48,
e-mail:pu16shilka@yandex.ru

Авторы:
Квачева Ольга Михайловна преподаватель ГПОУ «Шилкинский МПЛ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	79
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	80
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	84
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	85

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Калькуляция и учет

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с рекомендациями работодателей по профессиям 260807.01 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общий профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять договор материальной ответственности, выполнять требования к оформлению документов, исправлять ошибки корректурным способом.
- пользоваться сборниками рецептур, рассчитывать расход сырья, выхода п/ф и готовых изделий из мясо, рыбы, овощей, нормы потерь при тепловой обработке.
- оформлять калькуляционную и технологическую карточки, рассчитывать наценки при определении учетной цены.
- правильно оформлять документы: доверенность, счет – фактура, накладная, акт инвентаризационная опись, товарный отчет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- материальную ответственность: понятие, виды; документы учета: классификация, реквизиты, содержание, требования к оформлению.
- основные разделы сборника рецептур, нормы отходов при первичной и нормы потерь при тепловой обработки овощей, рыбы, мяса.
- методику расчета цен кулинарных и кондитерских изделий, их отличие.
- правила приемки товаров, правила провидения инвентаризации, отчетность материально – ответственных лиц по продуктам, товарам, таре.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -32 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 16 часов;
практических занятий – 14 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:	
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**16**
Итоговая аттестация в форме зачёта	

2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Общие принципы организации учета	**Содержание учебного материала**		*3*	
	1.	Задачи бухгалтерского учета в общественном питании . Организация бухгалтерского учета.		*2*
	2.	Документы учета их роль в классификации. Реквизиты, требования к оформлению.		
	3.	Материальная ответственность. Договор о материальной ответственности.		
	Самостоятельная работа обучающегося Составление конспекта: Договор о материальной ответственности.		*2*	
Тема 2. Сборник рецептур.	**Содержание учебного материала**		*2*	
	1.	Сборник рецептур. Принципы построения. Основные разделы.		*2*
	2.	Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. Расчет расхода сырья на блюда		
	Практическая работа № 1 Расчет расхода сырья на блюда		*2*	
	Самостоятельная работа обучающегося Составление конспекта: Сборник рецептур, его сновные разделы		*2*	
Тема 3. Калькуляция на предприятиях общественного питания	**Содержание учебного материала**		*4*	
	1.	Калькуляционная карточка. Понятие, требования к оформлению.		*2*
	2.	Расчет цен кулинарных изделий по калькуляционным карточкам.		
	3.	Расчет цен кондитерских изделий по калькуляционным картам.		

	4.	Технологическая карта. Понятие, назначение, оформление		
	Практическая работа № 2 Составление калькуляционного расчета для холодных блюд и закусок.		*1*	*2*
	Практическая работа № 3 Составление калькуляционного расчета для супов.		*1*	
	Практическая работа № 4 Составление калькуляционного расчета для вторых горячих блюд.		*1*	
	Практическая работа № 5 Составление калькуляционного расчета для сладких блюд и напитков.		*1*	
	Практическая работа № 6 Составление калькуляционного расчета для изделий из дрожжевого теста.		*1*	
	Практическая работа № 7 Составление калькуляционного расчета для тортов и пирожных.		*1*	
	Практическая работа № 8 Составление технологической карты для супов, вторых горячих блюд.		*2*	
	Практическая работа № 9 Составление технологической карты для изделий из дрожжевого теста.		*2*	
	Самостоятельная работа обучающегося Составление конспекта: Калькуляционная карточка. Понятие, требования к оформлению. Составление конспекта: Расчет цен кулинарных изделий по калькуляционным карточкам Составление конспекта: Расчет цен кондитерских изделий по калькуляционным картам. Составление конспекта: Технологическая карта, назначение, оформление.		*6*	
Тема 4. Учет сырья и готовой продукции.	**Содержание учебного материала**		*5*	
	1.	Задачи и организация учета продуктов, товаров, тары и реализация готовой продукции.		*2*
	2.	Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров.		

	3.	Товарные потери. Оформление, списание, учет.		
	4.	Инвентаризация. Порядок и правила проведения. Оформление инвентаризационных материалов.		
	5.	Отчетность материально-ответственных лиц по продуктам, товарам, таре.		
	Практическая работа № 10 Заполнение доверенности, накладной, счет- фактуры.		*1*	*2*
	Практическая работа № 11 Составление товарного отчета		*2*	
	Самостоятельная работа обучающегося Составление конспекта: Задачи и организация учета продуктов, товаров, тары и реализация готовой продукции. Составление конспекта: Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров. Составление конспекта: Инвентаризация. Порядок и правила проведения. Оформление инвентаризационных материалов. Составление конспекта: Отчетность материально-ответственных лиц по продуктам, товарам, таре.		*6*	
	Вариативная часть		*4*	*2*
	Содержание учебного материала			
	1.	Составление калькуляционного расчета для блюд на базе столовой ПУ №16		
	2.	Составление технологической карты для изделий из дрожжевого теста на базе столовой ПУ №16		
		Всего:	***48***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий «Калькуляция и учет».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Потапова И.И Калькуляция и учет: учеб. Пособие для учреждений нач. проф. Образования- М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 160 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – С., изд – во «Цитадель трейд». 2012г.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., изд – во «Хлебпродформ», 2009 г.
- Шестакова. Т. И. Калькуляция и учет в общественном питании – изд. 6-е, дополн. И перераб. – Ростов – на – Дону: Феникс, 2010 г.

Дополнительные источники:

- План счетов бухгалтерского учета – Новосибирск: Сиб. унив. Изд – во, 2009.

Интернет-ресурс:

- www.buxuchet.ru
- www.financi.ru
- www.professional.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты указываются в соответствии с паспортом программы и разделом 2. Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля.

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

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.
Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

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

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

Раздел (тема) учебной дисциплины	**Результаты освоенные умения усвоенные знания**	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Тема 1. Общие принципы организации учета	**Уметь:** оформлять договор материальной ответственности, выполнять требования к оформлению документов, исправлять ошибки корректурным способом. **Знать:** материальную ответственность: понятие, виды; документы учета: классификация, реквизиты, содержание, требования к оформлению.	Заключение договоров о материальной ответственности.	Оценка выполнения практической работы
Тема 2. Сборник рецептур.	**Уметь:** пользоваться сборниками рецептур, рассчитывать расход сырья, выхода п/ф и готовых изделий из мясо, рыбы, овощей, нормы потерь при тепловой обработке **Знать:** основные разделы сборника рецептур, нормы отходов при первичной и нормы потерь при тепловой обработки овощей, рыбы, мяса.	Пользоваться сборником рецептур в конкретной производственной ситуации.	Оценка выполнения практической работы
Тема 3.	**Уметь:**	Составлять	Оценка

Калькуляция на предприятиях общественного питания	оформлять калькуляционную и технологическую карточки, рассчитывать наценки при определении учетной цены. **Знать:** методику расчета цен кулинарных и кондитерских изделий, их отличие	калькуляционный расчет кулинарных и кондитерских изделий.	выполнения практической работы
Тема 4. Учет сырья и готовой продукции.	**Уметь:** правильно оформлять документы: доверенность, счет – фактура, накладная, акт инвентаризационная опись, товарный отчет. **Знать:** правила приемки товаров, правила провидения инвентаризации, отчетность материально – ответственных лиц по продуктам, товарам, таре.	Осуществлять приемку и оформление товаров на складе по количеству и качеству на основании сопроводительных документов, проводить инвентаризацию.	Оценка выполнения практической работы

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Калькуляция и учет» - зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
ГПОУ «ШИЛКИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

_____ И.Н. Музгина

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

2013 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Шилкинский многопрофильный лицей», 673370, Забайкальский край г. Шилка, ул. Ленина, 69, тел/факс.: (30244) 2-09-84, тел. 2-08-48,
e-mail:pu16shilka@yandex.ru

Авторы:
Квачева Ольга Михайловна преподаватель ГПОУ «Шилкинский МПЛ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	90
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	90
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	94
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	95

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Рисование и лепка (вариативная часть)

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260808.01 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:ОП.00 Общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;
- оформлять основные мучные кондитерские изделия;
- оформлять печенье, пряники, коврижки;
- использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;
- оформлять отечественные классические торты и пирожные;
- оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*48*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*36*
в том числе:	
практические занятия	*10*
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	*16*
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. **Рисование орнамента**	**Содержание учебного материала**		*8*	*2*
	1.	Понятие об орнаменте. Виды орнаментов по композиции: полосовой ленточный, сетчатый, композиционно-замкнутый. Виды орнаментов по объёмности: плоские и рельефные. Виды орнаментов по мотивам.		
	2.	Основные принципы составления орнамента: мотив, ритм, раппорт, стилизация, декор.		
	3.	Закономерности построения орнаментов разной сложности и их применение в декорировании кондитерских изделий.		
	4.	Рисование различных орнаментов.		
	Практическая работа № 1 Рисование орнаментов для тортов и пирожных.		*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся Рисование орнаментов для тортов и пирожных.		*4*	
Тема 2. **Рисование овощей, фруктов, птиц и животных**	**Содержание учебного материала**		*4*	
	1.	Последовательность работы над рисунком овощей, фруктов.		
	2.	Рисование животных и птиц.		
	Практическая работа № 2 Рисование украшений для тортов и пирожных		*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся Рисование украшений для тортов и пирожных.		*2*	

Тема 3. Художественное оформление тортов и пирожных	**Содержание учебного материала**	*6*	
	1. Рисование украшений для тортов и пирожных (подбор отделочных материалов по цвету, форме, размерам, монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей).		
	2. Последовательность работы над рисунком пирожных и тортов.		
	3. Композиция квадратного и круглого торта. Создание макета торта или пирожного		
	Практическая работа № 3 Изготовление макетов тортов – «Я рисую свой торт». «Мой торт»	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Создание макета торта или пирожного	*4*	
Тема 4. Лепка орнамента	**Содержание учебного материала**	*2*	
	1. Последовательность лепки рельефного и растительного орнамента.		
	Практическая работа № 4 Лепка рельефного и растительного орнамента.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся Лепка рельефного и растительного орнамента.	*2*	
Тема 5. Лепка украшений для тортов и пирожных	**Содержание учебного материала**	*2*	
	1. Лепка фруктов, овощей и цветов. Особенности лепки животных и птиц.*1*		
	Практическая работа № 5 Лепка фруктов, овощей , цветов, животных и птиц.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Лепка фруктов, овощей , цветов, животных и птиц.	*2*	
Тема 6. Художественное	**Содержание учебного материала**	*4*	

оформление тортов и пирожных	1.	Создание макета торта и пирожного из пластилина. Лепка макетов пирожных «Моё любимое пирожное».		
	Практическая работа № 6 Лепка макета торта и пирожного из пластилина		*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Лепка макета пирожного «Моё любимое пирожное».		*2*	
		Всего:	*48*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- доска
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, рисунки, муляжи, натуральные образцы)

Технические средства обучения:

- ноутбук
- телевизор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

- Шембель А.Ф. «Рисование и лепка».М.; «Академия»2012
- Коева В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий. Ростов на Дону. «Феникс».2010
- Иванова А.Ф. Рисование и лепка. М.; «Академия»2011

Дополнительные источники:

- Мархель Б.С. «Производство пирожных и тортов», М.; «Просвещение» 2009
- Сучкова Е.А. «Больша книга тортов и пирожных» М.; «Олма – пресс» 2009

Интернет-ресурсы:

- Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания **www. 100 menu. Ru**
- Сборник рецептур мучных кондитерских изделий **www. tsf 2000. ru**
- Электронные книги по кулинарии **www. dom-eknig.ru**
- Электронная книга по кулинарии **rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat ии**
- http://kak-risovat.ru/risovanie-akvarelyu-dlya-nachinayuschih.htm
- www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
- http://www.codexalimentarius.net. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты указываются в соответствии с паспортом программы и разделом 2. Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля.

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

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.
Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

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

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

Раздел (темы) учебных дисциплин	**Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)**	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Тема 1. Рисование орнамента	Уметь: рисовать простой орнамент. Знать: принципы составления орнамента	Демонстрация навыков правильного составления орнаментов	Оценка практической работы
Тема 2. Рисование овощей, фруктов, птиц и животных	Уметь: рисовать украшения для тортов и пирожных Знать: последовательность работы над рисунком овощей, фруктов, цветов.	Демонстрация навыков правильного рисования украшений для тортов и пирожных.	Оценка практической работы
Тема 3. Художественное оформление тортов и пирожных	Уметь: изготавливать композиции макетов тортов. Знать: последовательность работы над рисунком	Демонстрация навыков правильного рисунка для оформления пирожных и тортов	Оценка практической работы

	пирожных и тортов.		
Тема 4. **Лепка орнамента**	Уметь: выполнять лепку рельефного и растительного орнамента. Знать: последовательность лепки рельефного и растительного орнамента.	Демонстрация навыков правильной лепки орнамента для оформления пирожных и тортов.	Оценка практической работы
Тема 5. **Лепка украшений для тортов и пирожных**	Уметь: лепить фрукты, овощи, цветы, животных и птиц. Знать: особенности лепки животных и птиц.	Демонстрация навыков правильной лепки украшений для оформления пирожных и тортов	Оценка практической работы
Тема 6. **Художественное оформление тортов и пирожных**	Уметь: лепить макет торта и пирожного из пластилина. Знать: принципы создания макетов торта и пирожного из пластилина.	Демонстрация навыков художественного оформления пирожных и тортов	Оценка практической работы тестирование

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Рисование и лепка» - зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
ГПОУ «ШИЛКИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

_____ И.Н. Музгина

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

2013 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Шилкинский многопрофильный лицей», 673370, Забайкальский край г. Шилка, ул. Ленина, 69, тел/факс.: (30244) 2-09-84, тел. 2-08-48,
e-mail:pu16shilka@yandex.ru

Авторы:
Квачева Ольга Михайловна преподаватель ГПОУ «Шилкинский МПЛ»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 100

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 102

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 103

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 107

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 110

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 260807.01 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.

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

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей 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 программы профессионального модуля:

всего – 120 часов , в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
лабораторных занятий -4 часа;
вариативная часть -2 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;
учебной и производственная практика – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов** *(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 занятия и практические занятия,** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
ПК 1.1.	**Раздел ПМ 1. Производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.**	**22**	**12**	1	**4**	**6**	**-**
ПК 1.2.	**Раздел ПМ 2. Производство подготовки и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.**	**62**	**20**	3	**12**	**30**	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая концентрированная практика)	**36**					***36***
	Всего:	***120***	***32***	*4*	***16***	***36***	***36***

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, Лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		Количество часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.			48	
Раздел ПМ 1. Производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.			12	
Тема 1.1. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству	**Содержание**		2	2
	1	Товароведная характеристика и ассортимент клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, томатных, тыквенных овощей. Требования к качеству.		
	2	Товароведная характеристика и ассортимент основных видов пряностей, приправ, их применение при приготовлении.		
Тема 1.2. Техника обработки овощей, грибов, пряностей.	**Содержание**		9	2
	1	Техника безопасности, виды травматизма при работе в овощном цехе.		
	2	Техника первичной обработки овощей и грибов. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов.		
	3	Технология простой и сложной нарезки овощей, размеры, применение.		
	4	Технология обработки консервированных овощей и грибов: квашеных, соленых, маринованных, замороженных, сушеных; их применение.		
	5	Технология приготовления полуфабрикатов овощей для фарширования.		
	6	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей.		

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Выполнение опорных конспектов**:** 2. Техника обработки овощей, грибов, пряностей.			4	
	Лабораторные занятия		1	
	1.	Нарезка овощей и грибов. **Домашнее задание**: заполнение таблицы форм нарезки, размеров, способов тепловой обработки и кулинарного использования картофеля, корнеплодов.		
Раздел ПМ 2. Производство подготовки и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.			20	
Тема 2.1. **Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов.**	**Содержание**		14	
	1	Классификация блюд из овощей и грибов. Процессы в овощах при тепловой обработке.		2
	2	Технология варки картофеля с сохранением витамина С.Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей: общие правила, технологические особенности, температурный режим.		2
	3	Технология приготовления блюд из тушеных овощей.		
	4	Технология приготовления блюд из жареных овощей.		
	5	Технология приготовления блюд из протертых овощей.		
	6	Технология приготовления запеченных фаршированных овощей.		
	7	Технология приготовления блюд из грибов.		
Тема 2.2. **Правила проведения бракеража, способы сервировки, оформления и подачи блюд.**	**Содержание**		1	
	1	Правила проведения бракеража, оформление и подача блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству, сроки реализации, правила хранения, способы сервировки при подаче блюд и гарниров из овощей.		2
Тема 2.3. **Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.**	**Содержание**		2	
	1.	Оборудование, используемое при приготовлении блюд и гарниров из овощей, картофелечистки, электроплиты, электросковороды, жарочный шкаф, техника безопасности при работе на них.		2
	2.	Инвентарь, инструмент и посуда.		
	Лабораторные занятия		2	
	1. Приготовление блюд из овощей и грибов			
	Практические занятия		1	
	1	Простая, сложная, фигурная нарезка овощей различными видами.		3

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Выполнение опорных конспектов, технологических схем, алгоритмов: 1. Картофельное пюре, картофель жареный, капуста тушеная, котлеты овощные, запеканка, рулет картофельный, оформление блюд из овощей, сервировка стола. 2. Картофель отварной, картофель жареный во фритюре, рагу из овощей, солянка овощная, голубцы овощные, грибы в сметанном соусе. Картофель в молоке, кабачки жареные, картофель тушеный с грибами, зразы картофельные; овощи, запеченные в соусе; перец, баклажаны, кабачки фаршированные; грибы в сметанном соусе запеченные.	12	
Учебная практика **Виды работ** 1. Проверять органолептическим способом готовность овощей и грибов; 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; 3. Обрабатывать различными методами овощи и грибы; 4. Нарезать и формировать традиционные виды овощей и грибов; 5. Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.	36	
Производственная практика **Виды работ** 1. Проверять органолептическим способом готовность овощей и грибов; 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; 3. Обрабатывать различными методами овощи и грибы; 4. Нарезать и формировать традиционные виды овощей и грибов; 5. Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.	36	
Всего:	120	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария»; производственных мастерских и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);
- комплект оборудования, инструментов, приспособлений.

Технические средства обучения:

- мультимедиа.

Оборудование производственных цехов и рабочих мест:

- картофелечистка;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- инвентарь, инструмент и посуда.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- картофелечистка;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- инвентарь, инструмент и посуда.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- картофелечистка;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- инвентарь, инструмент и посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2010
- Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2008
- Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2008
- Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2009
- Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2009
- Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2009
- Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2009

Дополнительные источники:

Учебные пособия

- Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2010
- Мелеховская Л. П. Русская кухня – М., Изд-во «Эксмо», 2008
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2008
- Шатун А. Г., Шатун О. Г. Повар – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2009

Сборники

- 1000 рецептов на скорую рук – М., Изд-во «ЭКСМО», 2008
- Блюда на праздничном столе – М., Изд-во «ЭКСМО», 2008
- Мясное меню – Челябинск, Изд-во «Аркаим-АСТ», 2007
- Секреты русского застолья – М., Изд-во «Белый город», 2008
- Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2010

Журналы

- Общественное питание
- Питание и общество

Плакаты

- «Блюда из овощей»
- «Виды грибов»
- «Овощной цех»
- «Простая, сложная фигурная нарезка овощей»

Муляжи

Муляжи блюд из овощей и грибов

Интернет – ресурсы:

www.professional.ru
www.eda.ru
www.millionMenu.ru
www.gmi.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Условия для обучения по ПМ. 01

- изучение учебных дисциплин ОП.01 – ОП.07
- организация учебной практики
- проведение консультационных занятий

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее или среднее профессиональное образование.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: первая или высшая квалификационная категория.

Мастера производственного обучения: первая или высшая квалификационная категория.

Обучение производится в специально оборудованном кабинете, производственное обучение производится в лаборатории.

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

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

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

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители базовых предприятий общественного питания.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения.

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

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

Раздел (тема) междисциплинарного курса	**Результаты** (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Раздел ПМ 1. Производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Выполнение сортировки, калибровки, мойки, чистки овощей и плодов. Выполнение простой, сложной фигурной нарезки овощей.	-Лабораторно-практическая работа по выполнению нарезки овощей и плодов. - Контрольная работа по темам МДК. Тестирование.
Раздел ПМ 2. Производство подготовки и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Выполнение технологической последовательности приготовления блюда, демонстрация и подача готовых блюд. Определение качества готовых блюд.	Лабораторно-практическая работа по приготовлению и оформлению и подаче блюд из овощей и плодов. - Контрольная работа по темам МДК. Тестирование.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	Отлично
80 ÷ 89	4	Хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста – экзамен

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
ГПОУ «ШИЛКИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

_____ И.Н. Музгина

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИТЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА

2013 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Шилкинский многопрофильный лицей», 673370, Забайкальский край г. Шилка, ул. Ленина, 69, тел/факс.: (30244) 2-09-84, тел. 2-08-48, e-mail:pu16shilka@yandex.ru

Авторы:
Квачева Ольга Михайловна преподаватель ГПОУ «Шилкинский МПЛ»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 115

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 117

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 118

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 123

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 125

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 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):

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.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 156 часа том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 156 часа включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32часа
самостоятельной работы обучающегося – 16 часов
вариативная часть – 2 часа
лабораторных и практических занятий- 7 часов
учебной и производственной практики – 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов** *(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 занятия и практические занятия,** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
ПК 2.1.	**Раздел ПМ 1. Производство подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.**	**14**	**6**	2	**2**	**6**	**-**
ПК 2.2.	**Раздел ПМ 2. Приготовление и оформление каши и гарниров из круп и риса, простых блюда из бобовых и кукурузы.**	**21**	**7**	2	**2**	**12**	
ПК 2.3.	**Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.**	**15**	**6**	-	**3**	**6**	
ПК 2.4.	**Раздел ПМ 4. Приготовление и оформление простых блюда из яиц и творога.**	**17**	**7**	1	**4**	**6**	
ПК 2.5.	**Раздел ПМ 5. Приготовление и оформление простых мучные блюд из теста с фаршем.**	**17**	**8**	2	**3**	**6**	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая концентрированная практика)	***72***		-			***72***
	Всего:	***156***	***32***	*7*	***16***	***36***	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, Лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		Количество часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			48	
Раздел ПМ 1. Производство подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.			6	
Тема 1.1. Ассортимент и товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога.	**Содержание**		2	
	1	Товароведная характеристика и ассортимент круп, бобовых, муки, макаронных изделий.		2
	2	Товароведная характеристика и ассортимент молочных и жировых продуктов, яиц.		
Тема 1.2. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.	**Содержание**		2	2
	1	Технология подготовки круп, бобовых, муки, макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров.		
	2	Технология подготовки растительных и животных жиров, яиц и молочных продуктов для приготовления блюд и гарниров.		
	Лабораторное занятие		2	
	1	Технология подготовки яиц для приготовления блюд и гарниров, согласно СанПИНов.		
	2	Определение фактических отходов при подготовке продуктов к производству.		

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1.Конспекты: подготовка муки, крупы, макаронных изделий к производству. 2.Подготовка жиров к производству.			2	
Раздел ПМ 2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.			7	
Тема 2.1. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых.	**Содержание**		2	2
	1.	Приготовление и оформление полужидких и рассыпчатых каш: молочной рисовой, манной. Подача.		
	2.	Приготовление и оформление рассыпчатых каш, гарниров и блюд из них: каша рисовая, рассыпчатая, каша гречневая рассыпчатая, каша пуховая, крупеник. Подача.		
	3.	Приготовление и оформление вязких каш и блюд из них.		
	4.	Приготовление и оформление каши гороховой, бобовые с копченой грудинкой.		
Тема 2.2. Способы сервировки и варианты оформления блюд и гарниров. Температура подачи.	**Содержание**		2	2
	1.	Подбор посуды для подачи каш и блюд из них.		
	2.	Способы сервировки и варианты оформления каш и блюд из них.		
	3.	Температура подачи каш и блюд из них.		
Тема 2.3. Правила проведения бракеража.	**Содержание**		1	3
	1.	Требования к качеству, сроки реализации, правила хранения каш и блюд из них.		
	Лабораторные занятия		2	
	1.	Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простые блюда и бобовых и кукурузы.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Приготовление каш русской кухни.			2	
Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.			6	
Тема 3.1. Температурный режим и правила приготовления макаронных изделий, блюд и гарниров из них.	**Содержание**		3	2
	1.	Варка макаронных изделий двумя способами. Блюда и гарниры из макаронных изделий: макароны отварные с маслом, с творогом, сыром, с томатом. Оформление. Подача.		

	2.	Варка макаронных изделий не сливным способом: макароны запеченные с сыром, макаронник, лапшевник. Подача. Правила бракеража.		
Тема 3.2. Способы сервировки и варианты оформления блюд и гарниров из макаронных изделий. Температура подачи.	**Содержание**		3	
	1.	Подбор посуды для подачи блюд и гарниров из макаронных изделий.		
	2.	Способы сервировки и варианты оформления блюд и гарниров из макаронных изделий.		
	3.	Температура подачи блюд и гарниров из макаронных изделий.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Произвести расчет продуктов на 10, 15, 20 порций блюда «Лапшевник с творогом».			3	
Раздел ПМ 4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.			7	
Тема 4.1. Температурный режим и правила приготовления блюд из яиц и творога.	**Содержание**		3	
	1.	Технология варки яиц. Технология приготовления яичницы, омлетов. Подача.		2
	2.	Приготовление и оформление творога с орехами и чесноком, шариков творожных. Подача.		
	3.	Приготовление и оформление сырников, сырников с морковью, орешков по-российски. Подача.		
	4.	Приготовление и оформление запеканки творожной. Подача.		
	5.	Приготовление и оформление пудинга творожного. Подача.		
Тема 4.2. Способы сервировки и варианты оформления блюд из яиц и творога.	**Содержание**		1	2
	1.	Подбор посуды для подачи блюд из яиц и творога.		
	2.	Способы сервировки и варианты оформления блюд из яиц и творога.		
Тема 4.3. Температура подачи. Правила проведения бракеража.	**Содержание**		2	2
	1.	Температура подачи блюд из яиц и творога.		
	2.	Требования к качеству, сроки реализации, правила хранения блюд из яиц и творога.		
	Лабораторное занятие		1	
	1. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1.Технологическая схема приготовления блюд из творога: сырников из творога с морковью, картофелем, изюмом, курагой и других блюд.			4	

Раздел ПМ 5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.			8	
Тема 5.1. Температурный режим и правила приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем.	**Содержание**		4	2
	1.	Приготовление теста для вареников.		
	2.	Приготовления фарша для вареников.		
	3.	Формовка вареников и вареников ленивых.		
	4.	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готового блюда.		
Тема 5.2. Правила проведения бракеража, способы сервировки, оформления и подачи блюд.	**Содержание**		1	2
	1.	Правила проведения бракеража, оформление и подача блюд и гарниров из яиц, творога, теста. Требования к качеству, сроки реализации, правила хранения, способы сервировки при подаче блюд и гарниров из яиц, творога, теста.		
Тема 5.3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	**Содержание**		1	2
	1.	Оборудование, используемое при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, электроплиты, электросковороды, жарочный шкаф, техника безопасности при работе на них.		
	2.	Инвентарь, инструмент и посуда.		
	Лабораторные занятия		2	
	1. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.			
	2. Приготовление блюд из круп, яиц, творога, теста			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Составить схему приготовления вареников с творогом и пельменей. 2. Составить схему приготовления ленивых вареников 3. Составить схему приготовления запеканки творожной 4. Составить схему приготовления «Омлет натуральный».			3	
Учебная практика **Виды работ** 1. Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; 3. Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.			72	
Учебная практика **Виды работ** 1. 1. Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;			36	

2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; 3. Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		
Всего	*156*	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария»; производственных мастерских и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);
- комплект оборудования, инструментов, приспособлений.

Технические средства обучения:

- мультимедиа.

Оборудование производственных цехов и рабочих мест:

- миксер;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- инвентарь, инструмент и посуда.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- миксер;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- инвентарь, инструмент и посуда.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- миксер;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- инвентарь, инструмент и посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2010
- Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2009
- Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2009
- Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2009
- Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2009
- Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2009
- Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2009

Дополнительные источники:

- Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2010
- Мелеховская Л. П. Русская кухня – М., Изд-во «Эксмо», 2010
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2009
- Шатун А. Г., Шатун О. Г. Повар – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2009

Сборники

- 1000 рецептов на скорую рук – М., Изд-во «ЭКСМО», 2010
- Блюда на праздничном столе – М., Изд-во «ЭКСМО», 2008

- Мясное меню – Челябинск, Изд-во «Аркаим-АСТ», 2009
- Секреты русского застолья – М., Изд-во «Белый город», 2008
- Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2012

Журналы

- Общественное питание
- Питание и общество

Плакаты

- «Горячий цех»
- «Приготовление вареников»
- «Блюда из вязких каш»
- «Блюда из яиц»

Муляжи

- Муляжи блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и теста.

Интернет – ресурсы:

www.professional.ru
www.eda.ru
www.millionMenu.ru
www.gmi.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Условия для обучения по ПМ 02

- изучение учебных дисциплин ОП.01 – ОП.07
- организация учебной практики
- проведение консультационных занятий

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее или среднее профессиональное образование.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: первая или высшая квалификационная категория.

Мастера производственного обучения: первая или высшая квалификационная категория.

Обучение производится в специально оборудованном кабинете, производственное обучение производится в лаборатории.

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

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

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

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

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

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

Раздел (тема) междисциплинарного курса	**Результаты** (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Раздел ПМ 1. Производство подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Производить подготовку продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Выполнять подготовку продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	- Тестирование.
Раздел ПМ 2. Приготовление и оформление каши и гарниров из круп и риса, простых блюда из бобовых и кукурузы.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.	Выполнение технологической последовательности приготовления блюда, демонстрация и подача готовых блюд. Определение качества готовых блюд.	- Лабораторно-практическая работа по приготовлению и оформлению и подаче блюд из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. - Контрольная работа по темам МДК. - Тестирование.
Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий	Выполнение технологической последовательности приготовления блюда, демонстрация и подача готовых блюд. Определение качества готовых блюд.	- Тестирование.

Раздел ПМ 4. Приготовление и оформление простых блюда из яиц и творога.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	Выполнение технологической последовательности приготовления блюда, демонстрация и подача готовых блюд. Определение качества готовых блюд.	- Лабораторно-практическая работа по приготовлению и оформлению и подаче блюд из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. - Контрольная работа по темам МДК. - Тестирование.
Раздел ПМ 5. Приготовление и оформление простых мучные блюд из теста с фаршем.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Выполнение технологической последовательности приготовления блюда, демонстрация и подача готовых блюд. Определение качества готовых блюд.	- Лабораторно-практическая работа по приготовлению и оформлению и подаче блюд из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. - Контрольная работа по темам МДК. - Тестирование.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	Отлично
80 ÷ 89	4	Хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста – экзамен

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
ГПОУ «ШИЛКИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

_____ И.Н. Музгина

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

2013 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Шилкинский многопрофильный лицей», 673370, Забайкальский край г. Шилка, ул. Ленина, 69, тел/факс.: (30244) 2-09-84, тел. 2-08-48, e-mail:pu16shilka@yandex.ru

Авторы:
Квачева Ольга Михайловна преподаватель ГПОУ «Шилкинский МПЛ»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 130

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 131

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 132

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 139

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 141

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление супов и соусов.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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.

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

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

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов

уметь:

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

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –156 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;
вариативная часть – 4 часа;
учебной и производственной практики – 108часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов** *(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 занятия и практические занятия,** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
ПК 3.1.	**Раздел ПМ 1. Приготовление бульонов и отваров.**	**21**	**6**	-	**3**	**12**	
ПК 3.2.	**Раздел ПМ 2. Приготовление простых супов.**	**44**	**14**	2	**6**	**24**	
ПК 3.3.	**Раздел ПМ 3. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты.**	**15**	**2**	-	**1**	**12**	
ПК 3.4.	**Раздел ПМ 4. Приготовление простых холодных и горячих соусов.**	**40**	**10**	2	**6**	**24**	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая концентрированная практика)	***36***					***36***
	Всего:	***156***	***32***	*2*	***16***	***72***	***36***

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, Лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		Количество часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов			48	
Раздел ПМ 1. Приготовление бульонов и отваров.			9	
Тема 1.1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных бульонов и отваров.	**Содержание**		1	
	1	Классификация, пищевая ценность бульонов и отваров.		
	2	Требования к качеству мясных, костных, рыбных бульонов, бульонов из сельскохозяйственной птицы; овощных , крупяных и грибных отваров.		2
Тема 1.2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бульонов и отваров.	**Содержание**		2	
	1	Правила выбора и предварительная подготовка основных продуктов и дополнительных ингридиентов для приготовления бульонов и отваров.		2
	2	Правила варки бульонов и отваров.		2
Тема 1.3. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров.	**Содержание**		1	
	1	Безопасность труда при приготовлении бульонов, отваров.		2
	2	Технологическая последовательность приготовления бульонов и отваров (костных, мясных, мясокостных, рыбных бульонов, бульонов из птицы, отваров из овощей, круп, грибов; прозрачных).		2

Тема 1.4. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи.	**Содержание**		2	
	1	Сервировка стола при подаче бульонов.		2
	2	Правила подачи , варианты оформления; подбор посуды.		2
	3	Температура подачи бульонов и отваров.		2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Изменение пищевых веществ костей, мяса, птицы при приготовлении бульонов.			3	
Раздел ПМ 2. Приготовление простых супов.			20	
Тема 2.1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству простых супов	**Содержание**		1	
	1	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству простых супов		2
Тема 2.2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых супов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых супов.	**Содержание**		10	
	1	Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок; картофельных супов: суп картофельный с макаронными изделиями, суп картофельный с бобовыми, суп картофельный с крупой. Подача.		2
	2	Приготовление похлебки старомосковской, супа – лапши домашней. Подача.		2
	3	Приготовление супов – пюре: из разных овощей, из птицы. Подача.		2
	4	Приготовление прозрачных супов: ухи рыбацкой, супа с рыбными варенничками. Подача.		2
	5	Приготовление молочных супов: суп с крупой, с макаронными изделиями, с домашней лапшой. Подача.		2
	6	Приготовление холодных супов: окрошки мясной, свекольника холодного. Подача.		2

Тема 2.3. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи.	**Содержание**		1	2
	1	Подбор посуды для подачи простых супов.		2
	2	Варианты оформления простых супов.		2
	3	Температура подачи простых супов.		2
	Практическое занятие		2	
	1.	Приготовление простых супов.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Составить схему приготовления борща сибирского. 2. Расчет сырья для приготовления борща украинского на 5,10,15,20 порций.			6	
Раздел ПМ 3. **Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты.**			3	
Тема 3.1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных соусов.	**Содержание**		1	
	1	Классификация, пищевая ценность основных соусов.		2
	2	Выбор основных продуктов и ингредиентов при приготовлении соусов.		2
Тема 3.2. Правила выбора основных продуктов и основных ингредиентов к ним при приготовлении соусов.	**Содержание**		1	
	1	Приготовление коричневого, белого бульона, красной и белой пассировки.		2
	2	Требования к качеству основных соусов.		2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Технологическая схема приготовления бульонов для соусов.			1	
Раздел ПМ 4. **Приготовление простых холодных и горячих соусов.**			16	

Тема 4.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих соусов. Температурный режим и правила приготовления соусов.	**Содержание**		6	
	1	Приготовление соуса красного, его производных - соус луковый, соус красный с вином, соус кисло-сладкий. Использование.		2
	2	Приготовление соуса белого основного, соуса томатного, соуса парового. Использование.		2
	3	Приготовление сметанного основного, сметанного с луком, сметанного с томатом, соуса молочного для подачи блюд, запекания и фарширования. Использование.		2
	4	Приготовление холодных соусов, заправок, маринадов, смесей и яично-масляных соусов: соуса польского, сухарного, голландского. Использование.		2
	5	Приготовление холодных соусов: майонез; заправок для салатов, горчичной, сметанной; маринада овощного, лукового; смесей: масло зеленое, селедочное, с авокадо. Использование.		2
	6	Приготовление сладких соусов: соуса абрикосового, клюквенного. Использование.		2
Тема 4.2. Способы сервировки и температура подачи.	**Содержание**		1	
	1	Подбор и подготовка посуды для подачи соусов.		2
	2	Способы сервировки при подаче соусов.		2
Тема 4.3. Правила проведения бракеража. Оформление и подача супов, соусов. Требования к качеству, сроки реализации. Правила хранения, Способы сервировки при подаче супов и соусов.	**Содержание**		1	
	1	Правила проведения бракеража, оформление и подача супов и соусов.		2
	2	Требования к качеству, сроки реализации, правила хранения, способы сервировки при подаче супов и соусов.		2

Тема 4.4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила их безопасного использования.	**Содержание**		1	
	1	Оборудование, используемое при приготовлении супов и соусов: электроплиты, электросковороды, жарочный шкаф, техника безопасности при работе на них.		2
	2	Инвентарь, инструмент и посуда.		2
	Практическое занятие		1	
	1. Приготовление основных соусов.			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Произвести расчет сырья для приготовления соуса лукового на 75,100 и 125 гр. 2. Составить схему приготовления соуса томатного на рыбном бульоне. 3. Приготовления картофельных супов. 4. Приготовление соуса красного и его производных. 5. Приготовление соуса майонез.			6	
Учебная практика **Виды работ** 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам. 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов. 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов. 4. Оценивать качество готовых блюд. 5. Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.			72	
Производственная практика **Виды работ** 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам. 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов. 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов. 4. Оценивать качество готовых блюд. 5. Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.			36	
		Всего	*156*	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария»; производственных мастерских и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Кулинарии»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);
- комплект оборудования, инструментов, приспособлений.

Технические средства обучения:

- мультимедиа.

Оборудование производственных цехов и рабочих мест:

- миксер;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- инвентарь, инструмент и посуда.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- миксер;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- инвентарь, инструмент и посуда.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- миксер;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- инвентарь, инструмент и посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2010
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2008
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2008
4. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2009
5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2009
6. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2009
7. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2009

Дополнительные источники:

1. Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2010
2. Мелеховская Л. П. Русская кухня – М., Изд-во «Эксмо», 2008
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2008

4. Шатун А. Г., Шатун О. Г. Повар – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2009

Сборники

1. 1000 рецептов на скорую рук – М., Изд-во «ЭКСМО», 2008
2. Блюда на праздничном столе – М., Изд-во «ЭКСМО», 2008
3. Мясное меню – Челябинск, Изд-во «Аркаим-АСТ», 2007
4. Секреты русского застолья – М., Изд-во «Белый город», 2008
5. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2010

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество

Плакаты

1. «Горячий цех»
2. «Приготовление супов»
3. «Приготовление сладких соусов»

Муляжи

1. Муляжи блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и теста.

Интернет – ресурсы:

www.professional.ru
www.eda.ru
www.millionMenu.ru
www.gmi.ru

4.3 Условия для обучения по ПМ 03

- изучение учебных дисциплин ОП.01 – ОП.07
- организация учебной практики
- проведение консультационных занятий

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее или среднее профессиональное образование.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: первая или высшая квалификационная категория.

Мастера производственного обучения: первая или высшая квалификационная категория.

Обучение производится в специально оборудованном кабинете, производственное обучение производится в лаборатории.

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

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

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

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

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

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

Раздел (тема) междисциплинарного курса	**Результаты** (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Раздел ПМ 1. Приготовление бульонов и отваров.	Производить подготовку продуктов для приготовления бульонов и отваров.	Выполнять подготовку продуктов для приготовления бульонов и отваров	Тестирование.
Раздел ПМ 2. Приготовление простых супов.	Готовить простые супы. Подача.	Выполнение технологической последовательности приготовления блюда, демонстрация и подача готовых блюд. Определение качества готовых блюд.	практическая работа по приготовлению и оформлению и подаче простых супов. Контрольная работа по темам МДК. Тестирование.
Раздел ПМ 3. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	Выполнение технологической последовательности по приготовлению соуса, соусного полуфабриката.	Тестирование.
Раздел ПМ 4. Приготовление простых холодных и горячих соусов.	Готовить простые холодные и горячие соусы.	Выполнение технологической последовательности приготовления соусов. Определение качества готового соуса.	практическая работа по приготовлению и оформлению и подаче блюд из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. Контрольная работа по темам МДК. Тестирование.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	Отлично
80 ÷ 89	4	Хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю Приготовление супов и соусов – экзамен

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
ГПОУ «ШИЛКИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

_____ И.Н. Музгина

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

2013 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Шилкинский многопрофильный лицей», 673370, Забайкальский край г. Шилка, ул. Ленина, 69, тел/факс.: (30244) 2-09-84, тел. 2-08-48, e-mail:pu16shilka@yandex.ru

Авторы:
Квачева Ольга Михайловна преподаватель ГПОУ «Шилкинский МПЛ»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 146

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 142

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 148

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 153

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 155

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление блюд из рыбы.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 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.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 156 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 16часов;
вариативная часть – 5 часов;
учебной и производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов** *(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 занятия и практические занятия,** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
ПК 4.1.	Раздел ПМ 1. Производство обработки рыбы с костным скелетом.	**30**	**8**	-	**4**	**18**	
ПК 4.2.	Раздел ПМ 2. Производство приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	**36**	**8**	2	**4**	**24**	
ПК 4.3.	Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	**54**	**16**	2	**8**	**30**	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая концентрированная практика)	***36***					***36***
	Всего:	***156***	***32***	*4*	***16***	***72***	***36***

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, Лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		Количество часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			48	
Раздел ПМ 1. Производство обработки рыбы с костным скелетом.			12	
Тема 1.1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.	**Содержание**		2	
	1.	Значение рыбы для питания человека. Классификация, качество сырья полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.		2
	2.	Товароведная характеристика и ассортимент различных видов рыб и морепродуктов.		2
Тема 1.2. Температурный режим и правила охлаждения, размораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.	**Содержание**		2	
	1.	Технология оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой сельди.		2
Тема 1.3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления блюд из рыбы.	**Содержание:**		4	
	1.	Первичная обработка чешуйчатой рыбы.		2
	2.	Минимизация отходов при первичной обработке рыбы.		2
	3.	Технология обработки рыбных отходов и использование.		2
	4.	Способы разделки рыбы на филе.		2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Составить схему первичной обработки чешуйчатой рыбы.			4	
Раздел ПМ 2. Производство приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.			8	
Тема 2.1. Технология	**Содержание**		3	

приготовления полуфабрикатов для варки и припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре.	1.	Приготовление полуфабрикатов для варки и припускания основным способом.		2
	2.	Приготовление полуфабрикатов для жарки основным способом и жарки во фритюре.		2
	3.	Технология приготовления панировок. Способы панирования.		2
Тема 2.2. Технология приготовления рыбной котлетной массы.	**Содержание**		2	
	1.	Приготовление рыбной котлетной массы, полуфабрикатов из нее.		2
	2.	Приготовление кнельной массы, полуфабрикатов из нее.		2
	3.	Технология приготовления фаршированной щуки, судака.		2
Тема 2.3. Технология обработки морепродуктов.	**Содержание**		1	
	1.	Технология обработки кальмаров, раков.		2
	2.	Технология обработки крабов, устриц, креветок.		2
	Практическое занятия		2	
	1.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Приготовление полуфабрикатов из рыбного филе.			4	
Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.			16	
Тема 3.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.	**Содержание:**		2	
	1.	Работа со сборником рецептур.		2
Тема 3.2. Технология приготовления отварных блюд из рыбы.	**Содержание**		2	
	1.	Технология приготовления рыбы отварной. Подача.		2
	2.	Технология приготовления рыбы припущенной. Подача.		2
Тема 3.3. Технология приготовления жареных блюд из рыбы.	**Содержанием**		2	
	1.	Технология приготовления рыбы жареной основным способом, рыбы жареной по-ленинградски. Подача.		2
	2.	Технология приготовления рыбы жареной во фритюре. Подача.		2
	3.	Технология приготовления блюд из котлетной кнельной массы.		
Тема 3.4. Технология	**Содержание**		2	

приготовления запеченных блюд из рыбы	1.	Технология приготовления блюда «Рыба по-московски», рыба под молочным соусом.		2
	2.	Технология приготовления блюд из фаршированной рыбы.		2
Тема 3.5. Технология приготовления блюд из морепродуктов.	**Содержание**		2	
	1.	Технология приготовления вареных блюд из морепродуктов.		2
	2.	Технология приготовления жареных и тушеных блюд из морепродуктов.		2
Тема 3.6. Правила проведения бракеража, способы сервировки, оформления и подачи блюд.	**Содержание**		2	
	1.	Правила проведения бракеража, оформление и подача блюд из рыбы. Требования к качеству, сроки реализации, правила хранения, способы сервировки при подаче блюд из рыбы.		2
Тема 3.7. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила их безопасного использования.	**Содержание**		2	
	1.	Оборудование, используемое при приготовлении блюд из рыбы, электроплиты, электросковороды, жарочный шкаф, техника безопасности при работе на них.		2
	2.	Инвентарь, инструмент и посуда.		2
	Практическое занятие		2	
	1. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы.			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Составление технологической карты для блюда «Рыба запеченная по-московски» 2. Технологическая схема : приготовления блюд из припущенной, отварной рыбы. 3. Алгоритм приготовление блюд из жареной рыбы.			6	
Учебная практика **Виды работ** 1. Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы 3. Оценивать качество готовых блюд;			72	
Производственная практика **Виды работ** 1. Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы 3. Оценивать качество готовых блюд;			36	
		Всего	156	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария»; производственных мастерских и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Кулинарии»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);
- комплект оборудования, инструментов, приспособлений.

Технические средства обучения:

- Телевизор, ноутбук, DVD

Оборудование производственных цехов и рабочих мест:

- миксер;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- инвентарь, инструмент и посуда.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- миксер;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- инвентарь, инструмент и посуда.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- миксер;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- инвентарь, инструмент и посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2010
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2008
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2008
4. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2009
5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2009
6. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2009
7. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2009

Дополнительные источники

1. Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2010
2. Мелеховская Л. П. Русская кухня – М., Изд-во «Эксмо», 2008
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродфорум», 2008
4. Шатун А. Г., Шатун О. Г. Повар [illegible]а-Дону, Изд-во «Феникс», 2009

Сборники

1. 1000 рецептов на скорую рук – М., Изд-во «ЭКСМО», 2008
2. Блюда на праздничном столе – М., Изд-во «ЭКСМО», 2008
3. Мясное меню – Челябинск, Изд-во «Аркаим-АСТ», 2007
4. Секреты русского застолья – М., Изд-во «Белый город», 2008
5. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2010

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество

Плакаты

1. «Горячий цех»
2. «Приготовление блюд из рыбы»

Муляжи

1. Муляжи блюд из рыбы.

Интернет – ресурсы:

www.professional.ru
www.eda.ru
www.millionMenu.ru
www.gmi.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесс

- изучение учебных дисциплин ОП.01 – ОП.07
- организация учебной практики
- проведение консультационных занятий

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее или среднее профессиональное образование.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: первая или высшая квалификационная категория.

Мастера производственного обучения: первая или высшая квалификационная категория.

Обучение производится в специально оборудованном кабинете, производственное обучение производится в лаборатории.

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

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

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

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

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

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

Раздел (тема) междисциплинарного курса	**Результаты** (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Раздел ПМ 1. Производство обработки рыбы с костным скелетом.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.	Выполнение технологической последовательности обработки рыбы с костным скелетом.	Контрольная работа по темам МДК. Тестирование.
Раздел ПМ 2. Производство приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Выполнение технологической последовательности приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	практическая работа. Тестирование.
Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	Выполнение технологической последовательности приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.	практическая работа Контрольная работа по темам МДК. Тестирование.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	Отлично
80 ÷ 89	4	Хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю Приготовление блюд из рыбы – экзамен

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
ГПОУ «ШИЛКИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

_____ И.Н. Музгина

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

2013 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Шилкинский многопрофильный лицей», 673370, Забайкальский край г. Шилка, ул. Ленина, 69, тел/факс.: (30244) 2-09-84, тел. 2-08-48, e-mail:pu16shilka@yandex.ru

Авторы:
Квачева Ольга Михайловна преподаватель ГПОУ «Шилкинский МПЛ»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 161

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 163

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 164

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 170

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 172

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 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 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

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

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

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 243 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 63 часа;
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 42 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 21 час;
учебной и производственной практики – 180 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** *(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 занятия и практические занятия,** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
ПК 5.1.	Раздел ПМ 1. Производство подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	**44**	**10**	1	**4**	**30**	
ПК 5.2.	Раздел ПМ 2. Производство обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	**44**	**10**	-	**4**	**30**	
ПК 5.3.	Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	**52**	**15**	2	**7**	**30**	
ПК 5.4.	Раздел ПМ 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	**31**	**7**	1	**6**	**18**	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая концентрированная практика)	***72***					*72*
	Всего:	***243***	***42***	*4*	***21***	***108***	***72***

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, Лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		Количество часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			63	
Раздел ПМ 1. Производство подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.			13	
Тема 1.1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья мяса и домашней птицы.	**Содержание**		2	
	1.	Значение мяса в питании человека. Виды тканей, определения доброкачественности мяса.		2
	2.	Требования к качеству мяса говядины, баранины, свинины.		2
	3.	Требования к качеству субпродуктов.		2
	4.	Требования к качеству домашней птицы.		2
Тема 1.2. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и полуфабрикатов из мяса.	**Содержание**		3	
	1.	Разруб и обвалка туши говядины.		2
	2.	Разруб и обвалка туш баранины и свинины.		2
	3.	Минимизация отходов при разделке мяса.		2
	4.	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов.		2
	5.	Приготовление из мяса баранины, свинины для жарки крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов.		2
	6.	Приготовление полуфабрикатов из мяса баранины, свинины для тушения крупнокусковых, мелкокусковых, порционных полуфабрикатов.		2

Тема 1.3. Технология приготовления натуральной, котлетной массы.	**Содержание**		2	
	1.	Приготовление натуральной рубки и полуфабрикатов из нее.		2
	2.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		2
Тема 1.4. Технология обработки субпродуктов.	**Содержание**		1	
	1.	Правила обработки субпродуктов.		2
	2.	Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов.		2
Тема 1.5. Технология первичной обработки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из нее.	**Содержание**		2	
	1.	Правила заправки домашней птицы.		2
	2.	Технология снятия филе с домашней птицы.		2
	3.	Приготовление полуфабрикатов из филе домашней птицы.		2
	4.	Технология приготовления котлетной кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.		
	Практическое занятия		1	
	1.	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины, субпродуктов и домашней птицы.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Способы оттаивания мороженого мяса. 2. Разруб и обвалка туши говядины. Разруб и обвалка туш баранины и свинины. 3. Приготовление натуральной рубки и полуфабрикатов из нее. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. 4. Технология приготовления котлетной кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.			4	
Раздел ПМ 2. Производство обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.			14	
Тема 2.1. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса.	**Содержание**		6	
	1.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для варки.		2
	2.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жарки.		2
	3.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для тушения.		2

Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	**Содержание**		4	
	1.	Приготовление полуфабриката для блюда «Язык отварной».		2
	2.	Приготовление полуфабриката для блюда «Печень жареная», «Печень по-строгановски».		2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Составить схему приготовления порционных полуфабрикатов для жарки. 2. Конспект «Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для варки». 3. Конспект «Приготовление полуфабриката для блюда «Язык отварной». 4. Составить схему приготовления блюд «Печень жареная», «Печень по-строгановски».			4	
Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.			22	
Тема 3.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.	**Содержание:**		1	
	1.	Работа со сборником рецептур.		2
Тема 3.2. Технология приготовления отварных мясных блюд.	**Содержание:**		2	
	1.	Мясо отварное: говядина, баранина, свинина с гарниром. Оформление и подача.		2
	2.	Приготовление отварной корейки, окорока, ветчины, сосисок, сарделек с гарниром, соусом.		2
Тема 3.3. Технология приготовления жареных мясных блюд.	**Содержание**		4	
	1.	Приготовление жареных блюд крупным куском (ростбиф) с гарниром. Оформление и подача.		2
	2.	Приготовление порционных блюд из говядины: бифштекс, филе – лангет, антрекот. Оформление и подача.		2
	3.	Приготовление жареных блюд порционным куском из баранины, свинины. Оформление и подача.		2
	4.	Приготовление жареных панированных блюд: котлеты натуральные из баранины, свинины, ромштекс, шницель. Оформление и подача.		2
	5.	Приготовление мяса жареного мелким куском: бефстроганов, поджарка. Оформление и подача.		2
Тема 3.4. Технология приготовления мясных тушеных блюд.	**Содержание:**		2	
	1.	Приготовление мяса тушеного, шпигованного. Оформление и подача.		2
	2.	Приготовление мяса духового, говядины в кисло-сладком соусе, жаркого по-домашнему, зраз отбивных. Оформление и подача.		2

	3.	Приготовление гуляша, азу, рагу, плова. Оформление и подача.		
Тема 3.5. Технология приготовления запеченных мясных блюд.	**Содержание**		2	
	1.	Приготовление картофельной запеканки с мясом, макаронника с мясом. Оформление и подача.		2
	2.	Приготовление говядины запеченной под луковым соусом. Оформление и подача.		2
	3.	Приготовление голубцов с мясным фаршем. Оформление и подача.		2
Тема 3.6. Технология приготовления блюд из субпродуктов.	**Содержание**		2	2
	1.	Приготовление блюд «Печень жареная с луком», «Печень по-строгановски».		
	Практическое занятия		2	
	1.	Приготовление простых блюд из мяса и мясопродуктов.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Составление технологической карты для блюда «Азу с картофелем». 2. Составление технологической схемы» Мясо отварное». 3. Составление опорного конспекта «Приготовление жареных панированных блюд: котлеты натуральные из баранины, свинины, ромштекс, шницель. Оформление и подача». 4. Составление опорного конспекта «Приготовление мяса духового, говядины в кисло-сладком соусе, жаркого по-домашнему, зраз отбивных. Оформление и подача». 5. Составление опорного конспекта «Приготовление голубцов с мясным фаршем. Оформление и подача». 6. Составление опорного конспекта«Печень жареная с луком», «Печень по-строгановски». 7. Составление алгоритма приготовления блюд «Картофельной запеканки с мясом», «Макаронника с мясом».			7	
Раздел ПМ 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.			13	
Тема 4.1. Технология приготовления жареных блюд из птицы.	**Содержание**		2	
	1.	Приготовление блюд из филе птицы.		2
	2.	Приготовление блюд из котлетной кнельной массы птицы.		2
	3.	Приготовление блюд из тушеной птицы.		2
Тема 4.2. Правила проведения бракеража, способы сервировки, оформления и подачи блюд.	**Содержание**		2	
	1. Правила проведения бракеража, оформление и подача блюд из мяса и домашней птицы. Требования к качеству, сроки реализации, правила хранения, способы сервировки при подаче блюд из мяса и домашней птицы.			2
Тема 4.3. Виды	**Содержание**		2	

технологического оборудования и производственного инвентаря.	1.	Оборудование, используемое при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы, электроплиты, электросковороды, жарочный шкаф, техника безопасности при работе на них.		2
	2.	Инвентарь, инструмент и посуда.		2
	Лабораторные занятия		1	
	1. Приготовление простых блюд из домашней птицы.			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Технологические схемы приготовления блюд из отварного мяса. 2. Алгоритмы приготовления блюд из котлетной массы: Котлеты из курицы. 3. Составить схему приготовления блюда «Цыплята-табака». 4. Составить калькуляцию для блюда «Котлеты по-киевски с гарниром картофель фри соломкой».			6	
Учебная практика **Виды работ** 1. Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; 4. Оценивать качество готовых блюд			108	
Учебная практика **Виды работ** 1. Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; 4. Оценивать качество готовых блюд			72	
Всего			*243*	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария»; производственных мастерских и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Кулинарии»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);
- комплект оборудования, инструментов, приспособлений.

Технические средства обучения:

- мультимедиа.

Оборудование производственных цехов и рабочих мест:

- миксер;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- инвентарь, инструмент и посуда.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- миксер;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- инвентарь, инструмент и посуда.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- миксер;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- инвентарь, инструмент и посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2010
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2008
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2008
4. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2009
5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2009
6. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2009
7. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2009

Дополнительные источники:

Учебные пособия

1. Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2010
2. Мелеховская Л. П. Русская кухня – М., Изд-во «Эксмо», 2008
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2008

4. Шатун А. Г., Шатун О. Г. Повар – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2009

Сборники

1. 1000 рецептов на скорую рук – М., Изд-во «ЭКСМО», 2010
2. Блюда на праздничном столе – М., Изд-во «ЭКСМО», 2008
3. Мясное меню – Челябинск, Изд-во «Аркаим-АСТ», 2007
4. Секреты русского застолья – М., Изд-во «Белый город», 2008
5. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2010

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество

Плакаты

1. «Горячий цех»
2. «Приготовление блюд из мяса»

Муляжи

1. Муляжи блюд из мяса, мясопродуктов и птицы.

Интернет – ресурсы:

www.professional.ru
www.eda.ru
www.millionMenu.ru
www.gmi.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

изучение учебных дисциплин ОП.01 – ОП.07

организация учебной практики

проведение консультационных занятий

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее или среднее профессиональное образование.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: первая или высшая квалификационная категория.

Мастера производственного обучения: первая или высшая квалификационная категория.

Обучение производится в специально оборудованном кабинете, производственное обучение производится в лаборатории.

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

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

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

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

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

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

Раздел (тема) междисциплинарного курса	**Результаты** (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Раздел ПМ 1. Производство подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	*Выполнение технологической последовательности при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.*	практическая работа. Контрольная работа по темам МДК. Тестирование.
Раздел ПМ 2. Производство обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	*Выполнение технологической последовательности при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.*	Тестирование.
Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	*Выполнение технологической последовательности при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов.*	практическая работа Контрольная работа по темам МДК. Тестирование.
Раздел ПМ 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	*Выполнение технологической последовательности при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса домашней птицы.*	практическая работа Тестирование.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	Отлично
80 ÷ 89	4	Хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – экзамен

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
ГПОУ «ШИЛКИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

_____ И.Н. Музгина

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

2013 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Шилкинский многопрофильный лицей», 673370, Забайкальский край г. Шилка, ул. Ленина, 69, тел/факс.: (30244) 2-09-84, тел. 2-08-48, e-mail:pu16shilka@yandex.ru

Авторы:
Квачева Ольга Михайловна преподаватель ГПОУ «Шилкинский МПЛ»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 177

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 178

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 179

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 184

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 186

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 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.

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

уметь:

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

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 120 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

вариативная часть – 17 часов;

учебной и производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** *(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 занятия и практические занятия,** часов			
1	**2.**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
ПК 6.1.	Раздел ПМ 1. Производство приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	**14**	**4**	-	**4**	**6**	
ПК 6.2.	Раздел ПМ 2. Производство приготовления и оформления салатов.	**26**	**10**	1	**4**	**12**	
ПК 6.3.	Раздел ПМ 3. Производство приготовления и оформления простых холодных закусок.	**26**	**10**	1	**4**	**12**	
ПК 6.4.	Раздел ПМ 4. Производство приготовления и оформления простых холодных блюд.	**18**	**8**	1	**4**	**6**	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая концентрированная практика)	***36***					***36***
	Всего:	***120***	***32***	*3*	***33***	***36***	***36***

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, Лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*	Количество часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
МДК 06.01. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.		**48**	
Раздел ПМ 1.Производство приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.		**8**	
Тема1.1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.	**Содержание**	1	
	1. Товароведная характеристика и ассортимент рыбы и рыбной гастрономии, требования к качеству.		2
	2. Товароведная характеристика и ассортимент мясной гастрономии.		2
	3. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке продуктов.		2
	4. Значение холодных блюд в питании, общие принципы оформления, санитарные требования при приготовлении холодных блюд.		2
Тема 1.2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок.	**Содержание:**	1	
	1. Виды основных продуктов и ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок.		2
	2. Общие принципы оформления блюд.		2
	3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок.		2
	4. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения.		2
Тема 1.3.Технология приготовления бутербродов, классификация, применение, подача.	**Содержание**	2	
	1.Приготовление сложных открытых бутербродов. Подача.		2
	2.Приготовление бутербродов закрытых (сэндвичей).Подача.		2
	3.Приготовление бутербродов закусочных (канапе). Подача.		2

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Выполнение конспекта: «Виды бутербродов, их приготовление и оформление». 2. Выполнение опорного конспекта: «Оформление холодных блюд и закусок». 3. Выполнение опорного конспекта: «Технологические операции при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок». 4. Выполнение технологической схемы приготовления бутербродов закрытых (сэндвичей)		4	
Раздел ПМ 2.Производство приготовления и оформления салатов.		**14**	
Тема 2.1. Технология приготовления салатов из сырых и вареных овощей, винегретов. Подача.	**Содержание**	5	
	1.Приготовление салатов из сырых овощей: из огурцов, из помидоров, из белокочанной капусты, витаминного, из редиса. Оформление и подача.		2
	2.Приготовление салатов из вареных овощей: «Столичного», винегрета овощного. Оформление и подача.		2 2
Тема 2.2. Технология приготовления блюд и закусок из сельди. Рыбной гастрономии.	**Содержание**	4	
	1.Приготовление рыбных закусок «Ассорти рыбное». Оформление и подача.		2
	2.Приготовление закусок из рыбных пресервов: шпроты, сардины, салака с луком и маслом. Оформление и подача.		2
	3.Приготовление сельди с гарниром. Оформление и подача.		2
	Лабораторное занятие	1	
	1. Приготовление бутербродов, салатов из сырых и вареных овощей, винегретов, блюд и закусок из сельди, рыбной гастрономии.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Составить схему приготовления салатов из сырых овощей: из огурцов, из помидоров, из белокочанной капусты, витаминного, из редиса. Оформление и подача. 2. Составить схему приготовления салатов из вареных овощей: «Столичного». Оформление и подача. 3. Составить схему приготовления винегрета овощного 4. Оформить опорный конспект: «Приготовление рыбных закусок «Ассорти рыбное»; «Приготовление закусок из рыбных пресервов: шпроты, сардины, салака с луком и маслом. Оформление и подача».		4	
Раздел ПМ 3.Производство приготовления и оформления простых холодных закусок.		**14**	
Тема 3.1. Технология приготовления блюд и закусок из отварной, жареной рыбы,	**Содержание**	9	
	1.Приготовление блюд из отварной рыбы: рыба отварная с гарниром и хреном, рыба заливная с гарниром. Оформление и подача.		2

оформление, подача.	2.Приготовление рыбы жареной под маринадом, крабы или креветки под майонезом. Оформление и подача.		2
	Лабораторное занятие 1. Приготовление простых холодных закусок.	1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Составить калькуляцию блюда «Рыба жареная под маринадом».		4	
Раздел ПМ 4.Производство приготовления и оформления простых холодных блюд.		**12**	
Тема 4.1.Технология приготовления простых холодных блюд из яиц, овощей, мяса, мясной гастрономии.	**Содержание**	2	
	1. Технология приготовления холодных блюд из яиц и овощей.		2
	2. Технология приготовления закусок из мяса и мясной гастрономии.		2
Тема 4.2. Правила хранения. Способы сервировки при подаче холодных блюд и закусок. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и правила их безопасного использования.	**Содержание**	5	
	1. Правила проведения бракеража, оформление и подача холодных блюд и закусок.Требования к качеству, сроки реализации, правила хранения, способы сервировки при подаче холодных блюд и закусок		2
	2. Оборудование, используемое при приготовлении холодных блюд и закусок механическое холодильное оборудование, техника безопасности при работе на них. Инвентарь, инструмент и посуда.		2
	Лабораторное занятие 1. Технология простых холодных блюд.	1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Холодные и горячие блюда и закуски. 2. Алгоритм приготовления простых бутербродов. 3. Алгоритм приготовления закусок из рыбных продуктов 4. Алгоритм приготовления закусок из рыбных продуктов 5. Алгоритм приготовления холодных блюд из яиц и овощей. 6. Алгоритм приготовления закусок из мяса и мясной гастрономии.		4	
Учебная практика **Виды работ** 1. Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; 4. Оценивать качество холодных блюд и закусок;		36	

5. Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.		
Производственная практика **Виды работ** 1. Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; 4. Оценивать качество холодных блюд и закусок;	36	
Всего	120	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария»; производственных мастерских и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Кулинарии»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);
- комплект оборудования, инструментов, приспособлений.

Технические средства обучения:

- телевизор, ноутбук.

Оборудование производственных цехов и рабочих мест:

- картофелечистка;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- инвентарь, инструмент и посуда.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- картофелечистка;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- инвентарь, инструмент и посуда.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- картофелечистка;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- инвентарь, инструмент и посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2010
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2008
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2008
4. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2009
5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2009
6. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2009
7. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2009

Дополнительные источники:

Учебные пособия

1. Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2010
2. Мелеховская Л. П. Русская кухня – М., Изд-во «Эксмо», 2008
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2008
4. Шатун А. Г., Шатун О. Г. Повар – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2009

Сборники

1. 1000 рецептов на скорую рук – М., Изд-во «ЭКСМО», 2008
2. Блюда на праздничном столе – М., Изд-во «ЭКСМО», 2008
3. Мясное меню – Челябинск, Изд-во «Аркаим-АСТ», 2007
4. Секреты русского застолья – М., Изд-во «Белый город», 2008
5. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2010

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество

Интернет – ресурсы:

www.professional.ru
www.eda.ru
www.millionMenu.ru
www.gmi.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

изучение учебных дисциплин ОП.01 – ОП.07

организация учебной практики

проведение консультационных занятий

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее или среднее профессиональное образование.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: первая или высшая квалификационная категория.

Мастера производственного обучения: первая или высшая квалификационная категория.

Обучение производится в специально оборудованном кабинете, производственное обучение производится в лаборатории.

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

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

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

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

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

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

Раздел (тема) междисциплинарного курса	**Результаты** (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Раздел ПМ 1. Производство приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Выполнение технологической последовательности при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	Контрольная работа по темам МДК. Тестирование.
Раздел ПМ 2. Производство приготовления и оформления салатов.	Готовить и оформлять салаты.	Выполнение технологической последовательности при приготовлении и оформлении салатов.	Лабораторно-практическая работа по приготовлению и оформлению и подаче блюд из овощей и плодов. Контрольная работа по темам МДК. Тестирование.
Раздел ПМ 3. Производство приготовления и оформления простых холодных закусок.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.	Выполнение технологической последовательности при приготовлении и оформлении простых холодных закусок.	Лабораторно-практическая работа по приготовлению и оформлению и подаче блюд из овощей и плодов. Контрольная работа по темам МДК. Тестирование.
Раздел ПМ 4. Производство приготовления и оформления простых	Готовить и оформлять простые холодные блюда.	Выполнение технологической последовательности при приготовлении и	Лабораторно-практическая работа по приготовлению и

холодных блюд.		оформлении простых холодных блюд.	оформлению и подаче блюд из овощей и плодов. Контрольная работа по темам МДК. Тестирование.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	Отлично
80 ÷ 89	4	Хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю Приготовление и оформление холодных блюд и закусок – экзамен

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
ГПОУ «ШИЛКИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

_____ И.Н. Музгина

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

2013 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Шилкинский многопрофильный лицей», 673370, Забайкальский край г. Шилка, ул. Ленина, 69, тел/факс.: (30244) 2-09-84, тел. 2-08-48,
e-mail:pu16shilka@yandex.ru

Авторы:
Квачева Ольга Михайловна преподаватель ГПОУ «Шилкинский МПЛ»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 192

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 193

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 194

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 199

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 201

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление сладких блюд и напитков

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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 и напитков.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сладким блюдам и напиткам, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления основных сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для блюд и напитков;

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 120 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 16часов;
вариативная часть – 22часа;
учебной и производственной практики – 72 часа.

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 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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Всего, часов	**в т.ч. Лабораторные занятия и практические занятия,** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
ПК 7.1.	Раздел ПМ 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.	**26**	**10**	1	**4**	**12**	
ПК 7.2.	Раздел ПМ 2. Приготовление простых горячих напитков.	**29**	**11**	1	**6**	**12**	
ПК 7.3.	Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых холодных напитков.	**29**	**11**	-	**6**	**12**	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая концентрированная практика)	**36**					***36***
	Всего:	***120***	***32***	*2*	***16***	***36***	***36***

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, Лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		Количество часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков			48	
Раздел ПМ 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.			14	
Тема 1.1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков. Последователь выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков.	**Содержание**		3	
	1.	Товароведная характеристика и ассортимент различных фруктов, ягод, сухофруктов, желирующих веществ, крахмала .Требования к качеству.		2
	2.	Технология приготовления фруктов и ягод в натуральном виде, оформление и подача.		2
Тема1.2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков. Технология приготовления киселей, желе, компотов из свежих и сушеных, консервированных фруктов.	**Содержание**		3	
	1.	Виды основных продуктов и ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков.		2
	2.	Общие принципы оформления блюд.		2
	3.	Приготовление киселей из свежих ягод, кисель молочный, абрикосовый; желе: яблочное, многослойное, из плодов и ягод свежих, молочный, оформление и подача.		2
	4.	Приготовление компотов из свежих плодов или ягод, компот из сухих фруктов или ягод.		2
Тема 1.3 Технология приготовления муссов, самбуков.	**Содержание**		3	
	1.	Приготовление муссов: клюквенный, яблочный; самбуков:		2

		абрикосовый, из йогурта и творожной массы.		
	2.	Приготовление яблок в тесте, шарлотки «Яблочной».		2
	Лабораторное занятие **1.** Приготовление киселей, желе, муссов, самбуков, оформление и подача.		1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Выполнение конспекта: Классификация сладких блюд по температуре подачи. 2. Составление алгоритма приготовления киселей из свежих ягод, кисель молочный, абрикосовый; желе: яблочное, многослойное, из плодов и ягод свежих, молочный их оформления и подачи.			4	
Раздел ПМ 2. Приготовление простых горячих напитков.			**17**	
Тема 2.1. Технология приготовления горячих напитков.	**Содержание**		5	
	1.	Приготовление, правила заварки, чая, кофе: черный, по-восточному на молоке. Оформление и подача.		2
	2.	Приготовление какао, шоколада. Оформление и подача.		2
Тема 2.2. Правила проведения бракеража. Оформление и подача сладких блюд и напитков. Требования к качеству. Сроки реализации.	**Содержание**		5	
	1.	Правила проведения бракеража. Оформление и подача сладких блюд и напитков. Требования к качеству. Сроки реализации.		2
	Лабораторное занятие 1. Приготовление горячих напитков.		1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Виды чая. Способы подачи.			6	
Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых холодных напитков.			**17**	
Тема 3.1 Технология приготовления простых холодных напитков. Правила хранения. Способы сервировки при подаче простых холодных напитков . Виды	**Содержание**		11	
	1.	Технология приготовления напитка клюквенного, из плодов шиповника, кваса хлебного из экстракта.		2
	2.	Правила проведения бракеража, оформление и подача сладких блюд и соусов. Требования к качеству, сроки реализации, правила хранения, способы сервировки при подаче сладких блюд		2

технологического оборудования и производственного инвентаря	3.	Оборудование, используемое при приготовлении сладких блюд, техника безопасности при работе на них.		2
	4.	Инвентарь, инструмент и посуда.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Составить технологическую карту приготовления блюда «Шарлотки яблочной». 2. Приготовление блюд из свежих фруктов. 3. Заварка чая и варки кофе. 4. Приготовление киселя молочного**.** 5. Пприготовление компота из свежих плодов.			6	
Учебная практика **Виды работ** 1. Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 2. Определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; 3. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; 4. Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; 5. Оценивать качество готовых блюд.			36	
Учебная практика **Виды работ** 1. Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 2. Определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; 3. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; 4. Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; 5. Оценивать качество готовых блюд.			36	
Всего			*120*	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария»; производственных мастерских и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Кулинарии»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);
- комплект оборудования, инструментов, приспособлений.

Технические средства обучения:

- мультимедиа.

Оборудование производственных цехов и рабочих мест:

- миксер;
- электроплиты;
- кофеварка;
- кипятильники;
- холодильное оборудование;
- жарочный шкаф;
- инвентарь, инструмент и посуда.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- миксер;
- электроплиты;
- кофеварка;
- кипятильники;
- холодильное оборудование;
- жарочный шкаф;
- инвентарь, инструмент и посуда.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- миксер;
- электроплиты;
- кофеварка;
- кипятильники;
- холодильное оборудование;
- жарочный шкаф;
- инвентарь, инструмент и посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2010
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2008
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2008
4. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2009
5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2009
6. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2009

7. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2009

Дополнительные источники:

Учебные пособия

1. Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2010
2. Мелеховская Л. П. Русская кухня – М., Изд-во «Эксмо», 2008
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2008
4. Шатун А. Г., Шатун О. Г. Повар – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2009

Сборники

1. 1000 рецептов на скорую рук – М., Изд-во «ЭКСМО», 2008
2. Блюда на праздничном столе – М., Изд-во «ЭКСМО», 2008
3. Мясное меню – Челябинск, Изд-во «Аркаим-АСТ», 2007
4. Секреты русского застолья – М., Изд-во «Белый город», 2008
5. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2010

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество

Интернет – ресурсы:

www.professional.ru
www.eda.ru
www.millionMenu.ru
www.gmi.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

изучение учебных дисциплин ОП.01 – ОП.07

организация учебной практики

проведение консультационных занятий

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее или среднее профессиональное образование.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: первая или высшая квалификационная категория.

Мастера производственного обучения: первая или высшая квалификационная категория.

Обучение производится в специально оборудованном кабинете, производственное обучение производится в лаборатории.

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

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

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

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

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

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

Раздел (тема) междисциплинарного курса	**Результаты** (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Раздел ПМ 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	Выполнение подготовки продуктов для приготовления холодных, горячих сладких блюд. Выполнение технологической последовательности при приготовление холодных, горячих сладких блюд.	Тестирование.
Раздел ПМ 2. Приготовление простых горячих напитков.	Готовить простые горячие напитки	Выполнение технологической последовательности приготовления горячих напитков.	практическая работа по приготовлению и оформлению и подаче простых супов. Контрольная работа по темам МДК. Тестирование.
Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых холодных напитков.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Выполнение технологической последовательности приготовления простых холодных напитков.	практическая работа по приготовлению и оформлению и подаче блюд из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. Контрольная работа по темам МДК. Тестирование.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	Отлично
80 ÷ 89	4	Хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю Приготовление сладких блюд и напитков – экзамен

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
ГПОУ «ШИЛКИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

_____ И.Н. Музгина

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

2013 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Шилкинский многопрофильный лицей», 673370, Забайкальский край г. Шилка, ул. Ленина, 69, тел/факс.: (30244) 2-09-84, тел. 2-08-48, e-mail:pu16shilka@yandex.ru

Авторы:
Квачева Ольга Михайловна преподаватель ГПОУ «Шилкинский МПЛ»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 206

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 207

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 208

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 216

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 219

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 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.

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

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

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

уметь:

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

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных и кондитерских изделий.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего 513 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 126 часов;
самостоятельной работы обучающегося –63 часов;
учебной и производственной практики – 324 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1	Готовить и оформлять основные и простые хлебобулочные, мучные и кондитерские 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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** *(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 занятия и практические занятия,** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
ПК 8.1.	**Раздел ПМ 1.** Производство подготовки и оформления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	**45**	**20**	2	**7**	**18**	
ПК 8.2	**Раздел ПМ 2.** Производство подготовки и оформления основных мучных, кондитерских изделий.	**135**	**45**	12	**12**	**78**	
ПК 8.3	**Раздел ПМ 3.** Производство подготовки и оформления печенья, пряников, коврижек.	**61**	**19**	6	**18**	**24**	
ПК 8.4	**Раздел ПМ 4**. Производство, использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	**36**	**10**	3	**8**	**18**	
ПК 8.5	**Раздел ПМ 5.** Производство подготовки и оформления отечественных классических тортов и пирожных.	**64**	**22**	3	**6**	**36**	
ПК 8.6	**Раздел ПМ 6.** Производство подготовки и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	**64**	**10**	4	**12**	**42**	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая концентрированная практика)	***108***					***108***
	Всего:	***513***	***126***	*30*	***63***	***216***	***108***

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, Лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		Количество часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			189	2
Раздел ПМ. 1. Производство и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.			27	
Тема 1.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба.	**Содержание**		1	
	1.	Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба		2
Тема 1.2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочные изделий и хлеба.	**Содержание**		5	
	1.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий.		2
	2.	Мука, крахмал при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий.		2
	3.	Сахар, яйца, яичные продукты, молоко, молочных продуктов, жиры при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий.		2
	4.	Разрыхлители, желирующие вещества при приготовлении кондитерских изделий		2
	5.	Улучшители хлебобулочных изделий и хлеба		2
Тема 1.3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**		5	
	1	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба		2
	2	Замес дрожжевого теста (опарным, безопарным способом)		2
	3	Процессы, происходящие при замесе, брожении и выпекании.		2
	4	Приготовление хлеба в ассортименте		2
Тема 1.4.Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий и хлеба.	**Содержание**		1	
	1.	Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий и хлеба.		2

Тема 1.5. Оборудование и производственный инвентарь при производстве хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**		5	
	1.	Принципы организации кондитерского производства		2
	2.	Машины для подготовки кондитерского сырья		2
	3.	Машины для приготовления и обработки теста		2
	4.	Аппараты для жарки		2
	5.	Хлебопекарные печи		2
Тема 1.6 Правила безопасного использования технологического оборудования производственного инвентаря при производстве хлебобулочных изделий и хлеба.	**Содержание**		1	
	1	Правила техники безопасности при эксплуатации оборудования и инвентаря.		2
	Практическое занятие		2	
	1.	Определение клейковины и влажности муки, определение доброкачественности яиц, определение качества дрожжей.		
	2.	Решение задач на определение упёка, припёка, выхода кондитерских изделий.		
Самостоятельная работа. Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Конспект**. «**Влияние качества и состояния сырья на замес теста». 2. Конспект**. «**Характеристика и применение орехов, фруктов и ягод при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий». 3. Конспект**. «**История возникновения кондитерских изделий» 4. Конспект**.**Определение клейковины и влажности муки, определение доброкачественности яиц, определение качества дрожжей. 5. Технологические схемы замеса дрожжевого теста опарным и безопарным способом и изделий из него.			7	
Раздел ПМ. 2 Производство и оформление мучных, кондитерских изделий			63	
Тема 2.1.Ассортимент, пищевая ценность, требование к качеству мучных кондитерских изделий	**Содержание**		1	
	1.	Ассортимент, пищевая ценность, требование к качеству мучных кондитерских изделий		2
Тема 2.2. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных и кондитерских изделий.	**Содержание**		4	
	1.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении мучных кондитерских изделий.		2
	2.	Ароматические, вкусовые вещества, красители при приготовлении мучных кондитерских изделий		2

	3.	Разрыхлители при приготовлении мучных кондитерских изделий		2
	4.	Орехи, желирующие вещества при приготовлении мучных, кондитерских изделий.		2
Тема 2.3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мучных и кондитерский изделий	**Содержание**		20	
	1.	Приготовление фаршей		2
	2.	Приготовление булочек в ассортименте		2
	3.	Приготовление сдобы в ассортименте		2
	4.	Приготовление ватрушек, пирожков печёных в ассортименте.		2
	5.	Приготовление шанег сибирских, пышек сибирских.		2
	6.	Приготовление пирогов.		2
	7.	Приготовление расстегаев, рулетов.		2
	8.	Приготовление кулебяки с различными фаршами.		2
	9.	Приготовление пиццы.		2
	10.	Приготовление блинов, оладий.		2
	11.	Приготовление изделий обжаренных во фритюре.		2
	12.	Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него.		2
	13.	Приготовление мучных и кондитерских изделий (бездрожжевое тесто).		2
	14.	Приготовление блинчатого теста и изделий из него.		2
	15.	Приготовление вафельного теста и изделий из него.		2
	16.	Приготовление бисквитного теста и изделий из него.		2
	17.	Приготовление заварного теста и изделий из него.		2
	18.	Приготовление слоёного теста и изделий из него.		2
	19.	Приготовление воздушного теста и изделий из него.		2
	20.	Приготовление миндального теста и изделий из него.		2
Тема 2.4 Способы отделки и варианты оформления мучных и кондитерских изделий.	**Содержание**		4	
	1.	Приготовление сиропов для отделки и оформления мучных и кондитерских изделий.		2
	2.	Приготовление помады для отделки и оформления мучных и кондитерских изделий.		2
	3.	Приготовление кремов для отделки и оформления мучных и		2

		кондитерских изделий.		
	4.	Способы отделки и варианты оформления мучных и кондитерских изделий.		2
Тема 2.5. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря при производстве мучных и кондитерских изделий.	**Содержание**		3	
	1.	Машины для обработки мяса и рыбы.		2
	2.	Варочно-жарочное оборудование.		2
	3.	Холодильное оборудование.		2
Тема 2.6. Правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря мучных и кондитерских изделий.	**Содержание**		1	
	1.	Правила техники безопасности при эксплуатации производственного оборудования и инвентаря		2
	Лабораторное занятие		12	
	1.	Бездрожжевое тесто и изделия из него.		
	Самостоятельная работа.		18	
Самостоятельная работа. Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1.Конспект. «Овощи, фрукты и крупы ,используемые для приготовления мучных и кондитерских изделий». 2. Конспект. «Цедра, цукаты, повидло, фруктовая начинка при приготовлении мучных и кондитерских изделий». 3. Составление технологической схемы. Составление опорных конспектов: «Приготовление блинчатого теста, и изделий из него».				
Раздел ПМ 3 **Производство и оформление печенья, пряников, коврижек.**			37	
Тема3.1. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении печенья, пряников, коврижек.	**Содержание**		13	
	1.	Приготовление песочного теста и изделий из него		2
	2.	Приготовление пряничного теста для пряников, пряники		2
	3.	Приготовление пряничного теста для коврижек, коврижки		2
	Лабораторное занятие		6	
	1.	Приготовление песочного, пряничного теста и изделий из него.		
Самостоятельная работа. Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. 1 История возникновения пряничного теста. 2. Ассортимент и приготовление выемного печенья. 3. Приготовление тиражного сахара для отделки поверхности пряников и коврижек.			18	

Раздел ПМ 4 Производство, использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов			18	
Тема 4.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. Использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	**Содержание**		7	
	1.	Приготовление украшений из крема.		2
	2.	Приготовление украшений из крема.		2
	3.	Приготовление мастик и украшение из них.		2
	4.	Приготовление марципана и украшение из него.		2
	5.	Приготовление глазури и украшения из неё.		2
	6.	Приготовление украшений из шоколада.		2
	7.	Приготовление желе и украшения из него.		2
	Лабораторные занятия		3	
	1.	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов.		
Самостоятельная работа. Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. История получения шоколада. 2. Технология приготовления марципана. 3. Изготовление трафаретов для оформления тортов при использовании посыпок.			8	
Раздел ПМ 5 Производство и оформление отечественных классических тортов и пирожных			28	
Тема 5.1. Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных.	**Содержание**		19	
	1.	Приготовление и оформление бисквитных тортов.		2
	2.	Приготовление и оформление песочных тортов.		2
	3.	Приготовление и оформление слоёных тортов.		2
	4.	Приготовление и оформление белковых тортов.		2
	5.	Приготовление и оформление миндальных тортов.		2
	6.	Приготовление и оформление бисквитных пирожных.		2
	7.	Приготовление и оформление песочных пирожных.		2
	8.	Приготовление и оформление слоёных пирожных.		2

	9.	Приготовление и оформление заварных пирожных.		2
	10.	Приготовление и оформление воздушных пирожных.		2
	11.	Приготовление и оформление миндальных пирожных.		2
	12.	Приготовление и оформление крошковых пирожных.		2
	Практическое занятие		3	3
	1.	Приготовление классических тортов и пирожных.		
Самостоятельная работа. Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Приготовление и оформление тортов			6	
Раздел ПМ 6. Производство и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.			22	
Тема 6.1. Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении фруктовых и лёгких обезжиренных тортов.	**Содержание**		4	
	1.	Приготовление и оформление фруктовых тортов.		2
	2.	Приготовление и оформление лёгких обезжиренных тортов.		2
	3.	Приготовление и оформление фруктовых пирожных.		2
	4.	Приготовление и оформление лёгких обезжиренных пирожных.		2
Тема 6.2. Правила проведения бракеража.	**Содержание**		1	
	1.	Правила проведения бракеража.		
Тема 6.3. Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	**Содержание**		1	
	1.	Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		2
	Практическое занятие.		2	
	1.	Правила проведения бракеража.		
	Практическое занятие		2	
	1.	Приготовление пирожных и тортов		

Самостоятельная работа. Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Посыпки и их использование при оформлении кондитерских изделий. 2. Классификация кремов. 3. Варианты оформления пирожных и тортов 4.Приготовление желе для украшения пирожных и тортов 5. Приготовление белковых кремов 6. Использование органолептического метода при проведении бракеража изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста 7. Условия хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 8. Заполнение бракеражной таблицы на кондитерские изделия	12	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; 3. Определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; 4. Использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; 5. Оценивать качество готовых изделий. 6. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий. 7. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. 8. Приготовление бездрожжевого теста, изделий полуфабрикатов на него. 9. Приготовление пирожных массового спроса. 10 Приготовление тортов массового спроса.	216	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; 3. Определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; 4. Использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; 5. Оценивать качество готовых изделий. 6. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.	108	

7. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. 8. Приготовление бездрожжевого теста, изделий полуфабрикатов на него. 9. Приготовление пирожных массового спроса. 10 Приготовление тортов массового спроса.		
Всего	*450*	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология мучных кондитерских изделий»; производственных мастерских и лабораторий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);
- комплект оборудования, инструментов, приспособлений.

Технические средства обучения:

- телевизор;
- ноутбук;

Оборудование производственных цехов и рабочих мест:

- тестомесильная машина;
- взбивальная машина;
- электроплиты;
- жарочный шкаф;
- холодильное оборудование;
- инвентарь, инструмент и посуда.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- тестомесильная машина;
- электроплиты;
- взбивальная машина;
- жарочный шкаф;
- холодильное оборудование;
- инвентарь, инструмент и посуда.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тестомесильная машина;
- электроплиты;
- взбивальная машина;
- жарочный шкаф;
- холодильное оборудование;
- инвентарь, инструмент и посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Бутейкис Н.Г. технология приготовления мучных кондитерских изделий– М.: Изд-во «Академия», 2010
2. Кузнеделева С.Н. Изделия и украшения из шоколада, – М.: Кнорус, 2010
3. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2005
4. Прохоров В. А. Рецептуры для кондитера – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2006
5.Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2009

6. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговле и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2009
7. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2009

Дополнительные источники:

Учебное пособие

1. Шамкуть О.В. Профессия кондитер ООО «Современная школа», 2006
2. Шестакова Т.И. Кондитер -профессионал– Изд-во «Дашков и К», 2006
3. Перетятко Т.И. Кондитер – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2006
4. Шумилкина М.Н. Кондитер – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2010

Сборники

1. Лапшина В.Т., Фонарева Г.С., Ахиба С.Л.Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия 3 часть – М., Изд-во «Хлебпродинформ», 2008
2. Сучкова Е.М. – Челябинск, Изд-во «Аркаим», 2006
3. Умблот Э, Жакмен Ф. Искусство украшения блюд – М.: Изд-во «Аст-Пресс книга», 2005
4. Гир А, Фристоун Б Рецепты – М., Изд-во «Мир книги», 2007

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество

Плакаты

1. «Подготовка сырья к производству»
2. «производственный инвентарь применяемый в кондитерском производстве»
3. «Замес дрожжевого теста »
4. «Выпечка дрожжевого теста»
5. «Изделия из дрожжевого теста»
6. « Приготовление курника»
7. « Изделия из песочного теста»
8. « Изделия из слоеного теста»
9. « Изделия из заварного, воздушного и миндально-орехового теста»
10. « Украшения из крема»
11. « Пирожные из песочного теста »
12. « Пирожные из слоеного теста »
13. « Пирожные из бисквитного теста »
14. « Торты бисквитные»

Муляжи

1. Муляжи изделий из дрожжевого теста
2. Муляжи изделий из бездрожжевого теста
3. Муляжи отделочных полуфабрикатов, цукатов

Интернет – ресурсы:

www.professional.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

изучение учебных дисциплин ОП.01 – ОП.07

организация учебной практики

проведение консультационных занятий

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее или среднее профессиональное образование.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: первая или высшая квалификационная категория.

Мастера производственного обучения: первая или высшая квалификационная категория.

Обучение производится в специально оборудованном кабинете, производственное обучение производится в лаборатории.

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

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

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

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

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

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

Раздел (тема) междисциплинарного курса	**Результаты** (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Раздел ПМ 1. Приготовление и оформление основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	**Знать:** Технологический процесс приготовления основных, простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий **Уметь:** Готовить и оформлять основные и простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	Определение соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным , мучным и кондитерским изделиям.	практическая работа по приготовлению дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него. Контрольная работа по темам МДК. Тестирование.
Раздел ПМ 2. Приготовление и оформление основных мучных, кондитерских изделий.	**Знать:** Технологический процесс приготовления основных мучных, кондитерских изделий. **Уметь:** Готовить и оформлять основные мучные, кондитерские изделия.	Использование различных технологий приготовления и оформления основных мучных и кондитерских изделий.	практическая работа по приготовлению и оформлению основных мучных, кондитерских изделий. Контрольная работа по темам МДК. Тестирование.
Раздел ПМ 3. Приготовление и	**Знать:** Технологический	Использование различных технологий приготовления	Контрольная работа по темам МДК.

оформление печенья, пряников, коврижек.	процесс приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек **Уметь**: Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	печенья, пряников и коврижек.	Тестирование.
Раздел ПМ 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	**Знать**: Технологический процесс приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов **Уметь:** Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	Использование различных технологий приготовления и оформления простых и основных отделочных полуфабрикатов.	Контрольная работа по темам МДК. Тестирование.
Раздел ПМ 5. Приготовление и оформление отечественных и классических тортов и пирожных.	**Знать:** Основные процессы приготовления и оформления отечественных и классических тортов, пирожных **Уметь:** Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	Использование различных технологий приготовления и оформления классических тортов и пирожных.	Контрольная работа по темам МДК. Тестирование.
Раздел ПМ 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	**Знать:** Основные процессы приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. **Уметь:** Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	Использование различных технологий приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	практическая работа по приготовлению и оформлению тортов и пирожных Контрольная работа по темам МДК. Тестирование.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	Отлично
80 ÷ 89	4	Хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – экзамен

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
ГПОУ «ШИЛКИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Утверждаю:

Заместитель
директора по УПР

_____И.Н.
Музгина

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФК ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2013 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Шилкинский многопрофильный лицей», 673370, Забайкальский край

г. Шилка, ул. Ленина, 69, тел/факс.: (30244) 2-09-84, тел. 2-08-48,

e-mail:pu16shilka@yandex.ru

Авторы:

Щербинина Евгения Львовна, руководитель ФК ГПОУ «Шилкинский МПЛ»

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Паспорт программы учебной дисциплины

Физическая культура

1.1 Область применения программы

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

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ФК ОО.

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

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

- использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и в результате профессиональных целей.

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

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.
- основы здорового образа жизни.

В результате освоения дисциплины должны формироваться следующие **компетенции:**

- 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.
- работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

1.4. рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
В том числе практические занятия	36
самостоятельная работа	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы.	Кол-во часов	Уровень усвоения
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1.	Формирование здорового образа жизни	54	
Тема 1.1. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитие человека Основы здорового образа жизни	**Содержание учебного материала** 1. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитие человека. Основы здорового образа жизни	2	
	Практические занятия 1. Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения на коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки) 2. Комплекс упражнений с профессиональной направленностью 3. Круговой метод тренировки дляразвитие силы основных мышечных групп (с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой) 4. Упражнения дыхательной гимнастики в качестве профилактического средства физического воспитания 5. Комплексы упражнений производственной гимнастики	10	2
	Самостоятельная работа 1. Реферат: «Личное отношение к здоровью как условие формирование здорового образа жизни»; 2. Доклад: «Организация занятий физическими упражнениями различной направленности»; 3. Реферат: «Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена»;	6	

Тема 1.2 Баскетбол	**Содержание учебного материала**	2	
	1.Современное представление об игре. Правила игры, жесты судьи		2
	Практические занятия 1. Игра по упрощенным правилам с судейством обучающихся	10	
	2. Игра по правилам		
	Самостоятельная работа 1. Доклад: «Самоконтроль, его основные методы». 2.Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности	6	
Тема 1.4 Волейбол	**Содержание учебного материала**	2	
	1.Волейбол как средство физического воспитания и вид спорта 2.Основные понятия, термины в теории и методике волейбола		2
	Практические занятия 1. Игра по упрощенным правилам с судейством обучающихся. 2. Игра по правилам.	10	
	Самостоятельная работа	6	
	1. Реферат: «Влияние экологических факторов на здоровье человека»; 2. Реферат: «Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образ жизни»;		
	Всего	**54**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

3.1. Требования к материально- техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия спортивного зала.

- Оборудование спортивного зала:
- скакалки, гантели, гири, штанга, эспандер плечевой, диск «Здоровье»,
- «шведская стенка».
- Гимнастические маты, гимнастические скамейки,
- гимнастический мостик,
- гимнастический конь.
- Волейбольные стойки, волейбольная сетка, волейбольный трос для сетки.
- Мячи - волейбольные, баскетбольные, футбольные, набивные.
- Столы для настольного тенниса, ракетки для настольного тенниса, эстафетные палочки.

Технические средства обучения:

- Компьютер

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Васильков В.Г. От игры – к спорту. «Физкультура и спорт» Москв, 2009.

2. Валетаев И.П. Физическая культура. «Просвещение» Москва, 2004.

3. Лях В.И, Любомирскии Л.Е. Физическая культура 10-11кл. «Просвещение» Москва, 2001.

4. Талага Е.И. Энциклопедия физических упражнений. «Физическая культура» Москва, 2000.

Дополнительные источники:

1. Бреев М.П. Урок физической культуры (технология).

2. Воробьев Н.П. Спортивные игры Москва «Просвещение», 2006.

3. Кузнецов В.С, Холодов Ж.К. Практикум по теории и методике физического воспитания и спорта «Асадем» Москва, 2004.

4. Кузнецов В.С, Колодницкий С.М. «Силовая подготовка». Издательство НЦ ЭНАС Москва, 2006.

5. Макаров А. Н Легкая атлетика (учебное пособие для преподавателя) Москва «Просвещение», 2007.

6. Ивлев Н.Б. Нетрадиционные виды гимнастики «Просвещение» Москва, 2005.

Интернет-ресурсы:

1. http://ru.wikipedia.org/wiki/%D4%E8%E7%EA%F3%EB%FC%F2%F3%F0%E0

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

. Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

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

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

Раздел (тема) **учебной дисциплины**	**Результаты** (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Раздел 1. Формирование здорового образа жизни			
Тема 1.1 Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитие человека	**Освоенные умения** - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и в результате профессиональных целей **Усвоенные знания** -роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	- выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний; - выполнение, презентации комплексов утренней и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности обучающихся: -выполнение кругового метода тренировки дляразвитие силы основных мышечных групп	Индивидуальная; групповая; командная; проверка письменной работы

Тема 1.2 Современное представление об игре. Правила игры, жесты судьи	**Освоенные умения** - расшифровывать жесты судьи; - выполнять правила игры; **Усвоенные знания** - представление об игре; **-** техника безопасности игры	- выполнение правил игры и жестов судьи; - организация собственной деятельности определенных руководителем; - выполнение самоконтроля; - выполнение аутотренинга - работа в команде - анализ рабочий ситуации	Индивидуальная; групповая; командная тестовые задания
Тема 1.3, Волейбол как средство физического воспитания и вид спорта. Основные понятия, термины в теории и методике волейбола	**Освоенные умения** - расшифровывать жесты судьи; - выполнять правила игры; - расшифровывать основные понятия, термины в теории и методике волейбола; **Усвоенные знания** **-** Волейбол как средство физического воспитания и вид спорта;	- выполнение правил игры и жестов судьи; - выполнение тестов для определения оптимальной индивидуальной нагрузки; -определение понятии и терминов волейбола; - работа в команде - анализ рабочий ситуации	Тестовые задания; командная; индивидуальная; групповая

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине Физическая культура – зачет.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575773

Владелец Шулимова Евгения Рафаильевна

Действителен С 18.03.2021 по 18.03.2022