

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

Рассмотрено на заседании Педагогического
Совета 30.06.2026 г. Протокол № 4

УТВЕРЖДЕНО Приказом
директора ГБПОУ МО «ШЭТ»
от 30 июня 2026 года № 415 од

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Адаптированная образовательная профессиональная программа
для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)
*подготовки квалифицированных рабочих, служащих/
подготовки специалистов среднего звена¹*

Квалификация (и) выпускника 16675 «Повар»
*(указываются в соответствии с **перечнем** профессий/специальностей СПО)*

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «ШЭТ»
наименование организации, отвечающей за разработку

Экспертные организации:

2026 год

¹Указывается конкретный вид образовательной программы.

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

4.3. Личностные результаты

Раздел 5. Примерная структура образовательной программы

5.1. Примерный учебный план

5.2. Примерный календарный учебный график

5.3. Примерная рабочая программа воспитания

5.4. Примерный календарный план воспитательной работы

Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Программы профессиональных модулей

Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ01...»

Приложение 1.2. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ02...»

Приложение 1.3. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ03...»

Приложение 1.4. Рабочая программа профессионального модуля «...ПМ04»

Приложение 1.5. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ05...»

Приложение 1.6. Рабочая программа профессионального модуля «...ПМ06»

Приложение 1.7. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ07...»

Приложение 2. Программы учебных дисциплин

Приложение 2.1. Рабочая программа учебной дисциплины «...»

Приложение 2.2. Рабочая программа учебной дисциплины «...»

Приложение 2.3. Рабочая программа учебной дисциплины «...»

Приложение 2.4. Рабочая программа учебной дисциплины «...»

Приложение 3. Рабочая программа воспитания

Приложение 4. Фонды примерных оценочных средств для государственной итоговой аттестации 16675 «Повар»

по профессии/специальности

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Внедрение новых федеральных образовательных стандартов является необходимостью гармонизации образования как базового института социализации и новых социально-экономических отношений уже сложившихся в России. Однако существует определенная категория учащихся, которые имеют особые образовательные потребности и нуждаются в создании специальных условий для получения образования. Это дети с ограниченными возможностями здоровья, которые обучаются в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях.

В соответствии с действующим федеральным «Законом об образовании в РФ», дети с ограниченными возможностями здоровья могут обучаться «как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных классах, группах или в отдельных организациях, осуществляющих образовательную деятельность» (ст. 79, п.4), но во всех случаях для них должны быть созданы специальные образовательные условия.

Вступление в силу нового закона «Об Образовании в Российской Федерации» требует введения в деятельность профессионального образовательного учреждения (работающего с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья) нового направления - разработку адаптированной образовательной программы.

В связи с этим в ГБПОУ МО «ШЭТ» разработана адаптированная образовательная программа для обучающихся с ОВЗ по профессии «Повар» на основе рабочих программ общепрофессионального и профессионального циклов в форме очного обучения для детей с ОВЗ

Одной из основных задач профессионального обучения является подготовка учащихся к самостоятельной жизни, оказание помощи их социализации и интеграции в общество слышащих.

Основной целью разработанной адаптированной образовательной программы является организация образовательного пространства, адекватного данной категории детей-инвалидов, через создание условий и возможностей для профессиональной ориентации и самоопределения с целью получения необходимых первоначальных знаний, умений и навыков, способствующих решению проблем трудовой и социальной адаптации учащихся с нарушением слуха. Программа составлена с учетом специфики детей с недостатками слуха, с согласия родителей, а также в соответствии с учебным общеобразовательным планом школы-интерната IIIV вида.

В целях избегания больших перегрузок воспитанников количество часов по профессиональному циклу значительно сокращено в сравнении с моделью действующих планов начального профессионального образования, учебный материал дается с учетом доступности по уровню сложности заданий для данной категории инвалидов.

Наполняемость групп уменьшена до 10 человек, согласно Типовому положению о специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии. Обучение профессии «Повар» рассчитано на 2 года и предусмотрено для учащихся 10-х и 11-х классов.

Данная программа дает возможность детям с ОВЗ:

- освоить рабочую программу по профессии «Повар» на доступном им уровне;
- повысить уровень личностного развития и образования;
- восполнить пробелы предшествующего обучения и воспитания;
- повысить уровень познавательной и эмоционально – личностной сферы.

и предусматривает:

- организацию доступной, развивающей предметной среды;
- создание атмосферы эмоционального комфорта;
- формирование взаимоотношений в духе сотрудничества и принятия особенностей и возможностей каждого учащегося;
- использование вариативных форм получения профессионального образования;
- участие в образовательном процессе разных специалистов и преподавателей.

Основные принципы, заложенные в основу работы:

- принцип творчества (программа включает в себе неиссякаемые возможности для воспитания и развития творческих способностей обучающихся во время практических занятий);
- принцип научности;
- принцип доступности (учет индивидуальных особенностей);
- принцип по-этапности (последовательность, приступая к очередному этапу, нельзя миновать предыдущий);
- принцип динамичности (от самого простого до сложного);
- принцип сравнений (разнообразие вариантов заданной темы, способов приготовления блюд, разнообразие сырья);
- принцип выбора;
- принцип сотрудничества (совместная работа с обучающимися в техникуме, работниками столовой интерната, родителями).

Целью изучения профессионального цикла является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности, по обработке сырья, приготовлению, реализации и оценке качества кулинарной продукции общественного питания.

Задачи адаптированной образовательной программы:

- Своевременное выявление детей с трудностями адаптации, обусловленными ограниченными возможностями здоровья.
- Определение особых образовательных потребностей детей с ограниченными возможностями здоровья.
- Создание условий, способствующих освоению детьми с ограниченными возможностями здоровья программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии «Повар».
- Создание климата психологического комфорта (доброжелательность, педагогический такт при оценивании и т.д.).
- Разработка и реализация индивидуальных учебных планов, организация индивидуальных и групповых занятий для детей с выраженным нарушением в развитии.
- Обеспечение возможности обучения и воспитания по дополнительным образовательным программам и получения дополнительных образовательных услуг.

-Оказание консультативной и методической помощи родителям (законным представителям) детей с ограниченными возможностями здоровья по медицинским, социальным, правовым и другим вопросам.

Методика изучения дисциплин и модуля строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. При проведении занятий используются различные формы и методы обучения.

Учитывая особенности здоровья обучающихся с ОВЗ, при реализации адаптированной образовательной программы применяются индивидуальные, групповые и фронтальные формы работы с обучающимися.

Индивидуальная форма работы применяется с целью оказания помощи с учетом индивидуальных особенностей обучающегося и оптимизации самого учебного процесса.

Групповая форма работы осуществляется с малой группой обучающихся, которые взаимодействуют, как между собой, так и с преподавателем с целью реализации поставленных задач (в группу объединяются дети со сходными нарушениями здоровья).

Фронтальная форма предполагает одновременное обучение группы обучающихся, решающих однотипные учебные задачи с последующим контролем результатов со стороны преподавателя.

При обучении детей с ОВЗ работа строится в рамках коррекционно-развивающих технологий, при этом используются следующие методы:

- Наглядные: показ, демонстрация, наблюдения, использование ИКТ (презентации, анимации, фрагменты презентаций), что способствует повышению мотивации, развитию внимания, памяти.

- Практические: упражнения, карточки-задания, тестовые задания (выбор вариантов ответов), самостоятельная работа со Сборниками рецептур, практические занятия.

- Репродуктивные: отработка приобретенных знаний, умений; работа по технологическим картам.

- Методы контроля и самоконтроля: устные, письменные проверки и самопроверки результативности овладения знаниями, умениями и навыками.

- Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности: поощрения любого проявления чувства ответственности, обязательств, интересов в овладении знаниями, умениями и навыками, практический контроль и самоконтроль.

- Методы игры: дидактические игры (на этапе актуализации опорных знаний) и ролевые игры (на этапе закрепления).

При обучении учащихся с ограниченными возможностями здоровья немаловажную роль играет их воспитание. Для этого применяются различные методы воспитания:

- информационные методы - консультирование, использование средств массовой информации, литературы и искусства, Интернет-ресурсы, примеры из окружающей жизни, личный пример преподавателя, встречи;

- практически-действенные методы - приучение, воспитывающие ситуации, ручной труд, изобразительная и художественная деятельность;

- побудительно-оценочные методы - педагогическое требование, (поощрение, осуждение, порицание).

Аттестация обучающихся с ОВЗ проводится в форме: текущей, промежуточной и итоговой аттестации в виде экзаменов и практической квалификационной работы.

Для реализации адаптированной образовательной программы по общепрофессиональному и профессиональному циклам администрацией ГБПОУ МО «ШЭТ» осуществляется материально-техническое обеспечение образовательного процесса, а также информационное и кадровое обеспечение. В техникуме создана система доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, родителей (законных представителей) и преподавателей к сетевым источникам информации, к информационно-методическим фондам, содержащим методические пособия и рекомендации по учебным и профессиональным дисциплинам, наглядные пособия, мультимедийные и видеоматериалы.

Во время реализации адаптированной образовательной программы по общепрофессиональному и профессиональному циклам используются здоровьесберегающие и здоровье формирующие технологии.

Аттестация обучающихся с ОВЗ проводится в форме: текущей, промежуточной и итоговой аттестации в виде экзаменов и практической квалификационной работы.

Результатом освоения адаптированной образовательной программы является овладение обучающимися с ОВЗ профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку сырья, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов
ПК 2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из рыбы
ПК 3	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 4	Производить подготовку зерновых продуктов для приготовления блюд и гарниров
ПК 5	Готовить и оформлять простые супы и соусы
ПК 6	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 7	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых, макаронных изделий
ПК 8	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы
ПК 9	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы
ПК 10	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 11	Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски
ПК 12	Готовить горячие и холодные напитки
ПК 13	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 14	Производить подготовку жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и изделий из муки
ПК 15	Готовить и оформлять простые вареные и жареные мучные блюда

ПК 16	Готовить и оформлять простые хлебобулочные и мучные изделия
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Осуществлять деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Уметь пользоваться информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать технологическую документацию (технологические карты) в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, общаться с коллегами, руководством, посетителями
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК8	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОК09	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

В содержании учебных дисциплин по каждой теме приведены требования к формируемым компетенциям и способы их контроля. Способы контроля выбираются для каждого обучающегося индивидуально, исходя из их особенностей здоровья.

Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательные программы рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в примерную основную образовательную программу (далее — ПООП) примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация адаптированной образовательной программы по дисциплинам и модулям предполагает наличие учебного кабинета профессиональной подготовки поваров и учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. «Профессиональная подготовка поваров»:

- комплект бланков по технологической документации;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия (плакаты по технологии приготовления, способы оформления и подачи блюд, презентации, видеофильмы)

Технические средства обучения кабинета:

- ПК;

Оборудование учебного цеха:

1. «Учебный кулинарный цех»

- рабочие места по количеству обучающихся;

- технологическое оборудование;
- наборы инструментов;
- приспособления, инвентарь;
- столовая и кухонная посуда;
- столовые приборы.

2.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий:

Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
2. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
3. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 9-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 12-е изд. стер.- М.:Издательский центр «Академия»,2019.–336 с.[8] с. цв. ил.
3. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.В. Гранаткина. – 3-е изд. испр. и допол. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с. (Ускоренная форма подготовки).
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 8-е изд. перераб. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 3-е изд. испр. и допол. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 256 с.
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания: учебник / Л.А. Радченко.- Изд. 12-е испр. и доп. - Ростов н/Д.: Феникс, 2020. – 373, [1] с.: ил. – (Среднее профессиональное образование).
7. Хабибулин А.Г., Мурсалимов К.Р. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / А.Г. Хабибулин.- М.: ФОРУМ-ИНФРА-М, 2020.
8. Шатун Л.Г. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Г. Шатун. - 5-е изд.стер. - М.:Издательский центр «Академия»,2020. – 320 с.
9. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ / Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. – Изд. 10-е стер.- Ростов н/Д.: Феникс, 2020. – 342, [1] с. - (Начальное профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Журналы: «Питание и общество», «Ресторатор»
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 4-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 96 с.

3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2.Супы, соусы, блюда из овощей и круп, макаронных изделий и бобовых.: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов и др. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160 с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач.проф.образования / Н.Э. Харченко. - М.: Академия, 2013. – 512 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.kylina.ru>, <http://www.povary.ru>, <http://www.vkus.ru>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

2.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обучение учеников с ОВЗ осуществляют преподаватели и специалисты соответствующей квалификации, имеющие специализированное образование, прошедшие обязательную профессиональную подготовку и имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. У преподавателей имеется опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели профессиональной подготовки проходят стажировку в профильных организациях города Павловск Воронежской области не реже 1 раза в 3 года.

3.КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия – 16 675 ПОВАР

Квалификация – 3 разряд

Характеристика работ:

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарение картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать:

Рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки годности и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых

изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

**Рабочий учебный план
профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ
по профессии 16 675 Повар**

Квалификация: повар 3 разряда

Вид образования: профессиональная подготовка

Срок обучения: 816 часов

Минимальный базовый уровень: основное

Форма обучения: очная

общее образование

Виды профессиональной деятельности: Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, горячих и холодных напитков, сладких блюд, мучных блюд и изделий.

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, модулей	Учебная нагрузка обучающихся, час			Распределение по годам, всего часов		Форма промежуточной аттестации
		Всего часов	В том числе				
			Теория	ПЗ	1	2	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	215					
ОП. 01	Санитария и гигиена	26	22	4	26	-	
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов	42	30	12	42	-	
ОП.03	Оборудование и охрана труда	66	54	12	66	-	Э
ОП.04	Специальное рисование и лепка	18	12	6	18	-	-
ОП.05	Правовые основы профессиональной деятельности	18	14	4	-	18	
ОП 06	Организация производства	45	37	8	-	45	
ПМ.00	Профессиональный цикл	541					
ПМ.01	Приготовление блюд, гарниров и напитков	347					Э
МДК. 01.01	Технология приготовления простых блюд, гарниров и напитков	137	107	30	85	52	3
УП.01.01	Учебная практика	210			138	72	
ПМ 02	Приготовление мучных блюд и изделий	194					Э
МДК 02.01	Технология приготовления мучных блюд и изделий	74	66	8		74	
УП.02.01	Учебная практика	120				120	
	Промежуточная аттестация	36					
	Консультации	18					
ИА	Квалификационный экзамен	6					Э
Всего		816			375	381	3-1/Э-4

Вид выдаваемого документа: Свидетельство о профессии рабочего. Разработан на основе квалификационных требований к профессии 16675 Повар, проф. стандарта ФГОС СПО по профессии 19. 0117 Повар, кондитер.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

С.А. Косова

(подпись, Ф.И.О.)

« _____ » _____ 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП 01. « Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

Адаптированная образовательная профессиональная программа
для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

по профессии 16675 ПОВАР

г. Шатура
2024

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «ШЭТ» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение ГБПОУ МО «ШЭТ»

Разработчик(и) программы:

Брусникина Н.М преподаватель специальных дисциплин, ГБПОУ МО «ШЭТ»

Одобрено

цикловой комиссией преподавателей

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2024 г.

Председатель ЦК _____

Внутренний рецензент _____

методист ГБПОУ МО «ШЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД .01. «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОПД .01. «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»** является обязательной частью общепрофессионального цикла **адаптированной образовательной программы** в соответствии с ФГОС СПО по профессии . 16675 «Повар»
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01 –ОК-9,.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01–ОК 09	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;	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; классификация моющих средств, правила их применения, условия , сроки их хранения;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	61
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	41
В том числе:	
лекции	17
Лабораторно- практические работы	24
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОПД 01. « Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов ⁸² , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1.	Основы микробиологии	16 час	
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала 1. Введение. Понятие о микробах и микробиологии. 2. Основные группы микроорганизмов. Распространение микробов в природе (Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы.) 3. Химический состав и обмен веществ микроорганизмов. Питание, дыхание микроорганизмов. 4. Влияния внешней среды на микроорганизмы.(температура, влажность, свет, биологические факторы) Распространение микробов в природе. (почва, вода. воздух, микрофлора тела человека) Микробиология пищевых продуктов, значение.. (мясных. рыбных. овощи, молочные, зерновые и т.д.) Лабораторно-практические работы 1. КР :« Микробиология и физиология микроорганизмов" Самостоятельная работа обучающихся	14 час 10 час - 4 час	ОК 01–ОК 09

	Подготовка докладов, реферата по теме: « Бактерии – строение, среда обитания, жизнедеятельность», « Плесневые грибы – строение, среда обитания, размножение» «Микробиология пищевых продуктов» Составление таблицы « Влияние внешней среды на микроорганизмы»			
Тема 1.2 Пищевые инфекции и отравления	Содержание учебного материала		6 час +1	
	1.	Пищевые инфекционные заболевания. Общие понятия об инфекционных заболеваниях, источники заболевания, пути передачи. Острые клинические инфекции, виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекций. Меры предупреждения острых клинических заболеваний.	6 час	ОК 01–ОК 09
	2	Острые пищевые отравления. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Пищевые отравления и их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения и немикробного происхождения. Микротоксикозы. Причины вызывающие отравления. Меры профилактики и предупреждения пищевых отравлений. Глистные заболевания. Понятие о глистных заболеваниях причины заражения,(инфекционные, зоонозные, гельминтозные)Меры предупреждения.		
		Лабораторно-практические работы:	-	
		Контрольная работа	-	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Подготовка реферата; « Источники пищевых инфекционных заболеваний» «Причины заражения пищевых продуктов и их последствия» Выполнить презентацию « Пищевые отравления»			
Раздел 2.	Санитария и гигиена в пищевом производстве			
Тема 2.1. Санитарно-технологические	Содержание учебного материала		2+1	
	1.	Понятие о гигиене труда повара. Производственная санитария , организация труда Требования гигиены и санитарии для		ОК 01–ОК 09

требования на предприятиях общественного питания	2.	работников ПОП. Работоспособность человека и факторы влияющие на неё. Вредные привычки и борьба с ними. Личная гигиена работников пищевого производства. Значение личной гигиены работников ПОП. Санитарные требования к телу, рукам, санитарной одежде персонала на предприятий общественного питания. Санитарная культура работников ОП для предупреждения пищевых отравлений. Медицинское обследование работников ОП.		
	Лабораторно-практические работы №1-2		4	
	1.Изучение санитарной документации, применяемой на ПОП.(мед.книжка) 2. Работа с нормативно-технической документацией: СанПиН 2.3.6. 1079-01		4	
		Контрольная работа	-	
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	Самостоятельное изучение темы «Санитарный режим работников на производстве». Составление таблицы « Санитарные нормы одежды, обуви для работников ОП» « Личная гигиена повара, кондитера»,			
Тема 2.2. Санитарные требования к ПОП, оборудованию, инвентарю	Содержание учебного материала		5+1 час	
	Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП. Санитарные требования к устройству, планировке и отделке помещений. Санит. требования к водоснабжению, канализации, отоплению, Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация (борьба с насекомыми и грызунами) Санитарные требования к оборудованию. Требования к материалам для изготовления оборудования. Сан. Требования к содержанию оборудования. Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов.		5 час	ОК 01–ОК 09

	Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение.		
	Лабораторно-практические работы №3	-	
	Тема: Изучение моющих и дезинфицирующих средств. применение на практике.	4	
	КР по теме «Санитарные требования на ПОП»		
	Самостоятельные работы Подготовка презентации « Современные дезинфицирующие и моющие средства для ПОП»	2	
Тема 2.3. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов, кулинарной обработке пищевых продуктов, реализации готовой продукции.	Содержание учебного материала 1. Сан. Требования к хранению и перевозке продуктов . Виды транспорта, используемого для перевозки продуктов , санитарные требования и правила. Основные требования к перевозке пищевых продуктов и скоропортящей продукции. 2. Классификация складских помещений, санитарные требования и их содержание. Прием сырья на склад, условия и сроки хранения. 3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке продуктов; Сан. Требования к раб. месту повара, кондитера, факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции. 4. Санитарные требования к рабочему месту. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий. 5. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов. 6. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий. .Санитарные требования к реализации готовой продукции. Оценка качества готовой продукции. Санитарные требования к	6 час	ОК 01–ОК 09

	отпуску готовой продукции и реализации полуфабрикатов. Санитарные требования к обслуживанию посетителей.		
	Лабораторно-практические работы № 4- 12	18	
1.	1. Работа с нормативно-технической документацией: санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов 2. Санитарная одежда, комплектация, правила пользования и хранение. 3. Санитарные требования к хранению и перевозке продуктов 4. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий. 5. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий. 6. .Санитарные требования к реализации готовой продукции. 7. Оценка качества готовой продукции. 8. Санитарные требования к отпуску готовой продукции и реализации полуфабрикатов. 9. Санитарные требования к обслуживанию посетителей	18	
	КР ; « Санитария и гигиена ,требования на ПОП»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Подготовка опорного конспекта по теме «Охрана окружающей среды. Мероприятия по борьбе с загрязнением». Санитарная и специальная одежда работников пищевого производства. Подготовка творческого задания. (презентация)		
	Итоговая аттестация. Дифференцированный зачет (тест)	2	
	Всего ;	17(Л)+22(ЛПР)	

Лабораторно-практические работы

ОП01 « Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

1. Изучение санитарной документации, применяемой на ПОП.(мед.книжка)
2. Работа с нормативно-технической документацией: СанПиН 2.3.6. 1079-01
3. Изучение моющих и дезинфицирующих средств. применение на практике.
4. Работа с нормативно-технической документацией: санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов
5. Санитарная одежда, комплектация, правила пользования и хранение.
6. Санитарные требования к хранению и перевозке продуктов
7. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий.
8. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий.
9. Санитарные требования к реализации готовой продукции.
- 10.** Оценка качества готовой продукции.
- 11.** Санитарные требования к отпуску готовой продукции и реализации полуфабрикатов.
12. Санитарные требования к обслуживанию посетителей

3. условия реализации программы дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- таблицы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионными программами;
- мультимедиапроектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учеб. пособие для нач. проф. образования Л.В.Мармузова / — М.: ИРПО; ИЦ Академия, 2008.- 180 с.
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина — М.: ИРПО; ИЦ Академия, 2009. — 256с.

Дополнительные источники:

1. Жвирблянская, А.Ю. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности/ А.Ю.Жвирблянская, О.А.Бакушинская — М.: Просвещение, 2009. — 312с.
2. Нецепляев, Ю.Г. Основы микробиологии и санитарии на предприятиях пищевой промышленности/ Ю.Г.Нецепляев — М.: Академия, 2006. — 295с.
3. Красницкая, Е.С. Гигиена и санитария предприятий общественного питания/ Е.С. Красницкая.- М.: Экономика, 2009. — 245с.
4. Малыгина, В.Ф. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.Ф Малыгина. — М.: ИРПО; ИЦ Академия, 2006. — 162 с.
5. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.А. Богатырева, Л.П.Точкова, С.В.Соколова, А.П.Елепин. — М.: Академкнига/ Учебник. — 2006.- 260 с.

Нормативные документы:

1. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
2. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека
2. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России
3. <http://www.edic.ru> Электронные словари
4. <http://cookup.ru/>

4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Тестирование
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Тестирование
Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Практическое занятие
Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Лабораторная работа
Знания:	
Основные группы микроорганизмов	Тестирование
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Тестирование
Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Экспертная оценка реферата доклада

Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Практическое занятие
Правила личной гигиены работников пищевых производств	Устный опрос
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	Устный опрос
Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Практическое занятие

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МО «РТ»

«Утверждаю»

Зам.директора по УМР

_____ С.А.Королева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.03 «Товароведение продовольственных товаров»

**Адаптированная образовательная профессиональная программа
для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

по профессии 16675 ПОВАР

РОШАЛЬ 2022

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Росальский техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение МО «РТ» г. Рошаль

Разработчики:

Брусникина Н.М преподаватель специальных дисциплин, ГБПОУ МО «РТ»

Программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей ГБПОУ МО «РТ»

Протокол № 1 от « » _____ 2022 г.

Председатель методической комиссии: _____ Брусникина Н.М.

Программа согласована с представителем работодателей г. Рошаль Московской области.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. Товароведение пищевых продуктов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ по профессии Повар.

Программа учебной дисциплины может быть использована для освоения:

- основных видов профессиональной деятельности (ВПД) по профессии ОК016-94 16675 Повар;
- и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Содержание данной дисциплины будет влиять на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

ПК1 Производить первичную обработку сырья, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов

ПК 2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из рыбы

ПК 3 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 4 Производить подготовку зерновых продуктов для приготовления блюд и гарниров

ПК 5 Готовить и оформлять простые супы и соусы

ПК 6 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

ПК 7 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых, макаронных изделий

ПК 8 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы

ПК 9 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы

ПК 10 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

ПК 11 Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски

ПК 12 Готовить горячие и холодные напитки

ПК 13 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда

ПК 14 Производить подготовку жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и изделий из муки

ПК 15 Готовить и оформлять простые вареные и жареные мучные блюда

ПК 16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные и мучные изделия

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

ОК 2. Осуществлять деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4. Уметь пользоваться информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5. Использовать технологическую документацию (технологические карты) в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в команде, общаться с коллегами, руководством, посетителями

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

ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

ОК 8 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;

знать:

- методы оценки качества пищевых продуктов;
- товароведческую характеристику основных групп товаров.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка 78 часов, включая учебной нагрузки обучающегося 52 часа, в том числе: теоретической нагрузки обучающегося 20 часов; практических занятий обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и вида учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	61
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	41
В том числе:	
лекции	17
Лабораторно- практические работы	24
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03. Товароведение пищевых продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий		Объем часов
1	2		3
Тема 1 Овощи. Плоды	Содержание		3
	Классификация, химический состав, ассортимент овощей. Требования к качеству свежих и переработанных овощей и плодов.		
	Практические занятия		2
	1	Изучение основных видов овощей по образцам с использованием презентации	
	2	Органолептическая оценка качества овощей	
Тема 2 Продукты из зерна	Содержание		5
	Классификация, химический состав, ассортимент, требования к качеству муки, круп, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.		
	Практические занятия		2
	3	Изучение ассортимента круп	
	4	Определение ассортимента хлебобулочных изделий по образцам	
Тема 3 Молочные продукты	Содержание		4
	Классификация, химический состав, ассортимент, требования к качеству молока, кисломолочных продуктов, сыров		
	Практические занятия		2
	5	Распознавание ассортимента молока и кисломолочных продуктов. Органолептическая оценка качества сыров	
	6	Органолептическая оценка качества сыров	
Тема 4 Рыба и рыбные продукты	Содержание		4
	Классификация, химический состав, ассортимент, требования к качеству рыбы и рыбных продуктов		
	Практические занятия		1
	7	Распознавание ассортимента рыбных продуктов по предложенным слайдам	

Тема 5 Мясные продукты и заменители мяса	Содержание		4
	Классификация, химический состав, требования к качеству мяса и мясопродуктов. Растительные белоксодержащие продукты.		
	Практические занятия		1
	8	Распознавание ассортимента мясных продуктов по предложенным слайдам	
Тема 6 Жиры, масла, яйца	Содержание		5
	Классификация, химический состав, ассортимент, требования к качеству пищевых жиров. Коровье масло. Яйца		
	Практические работы		2
	9	Определение вида сливочного масла, его качества	
	10	Определение свежести яиц	
Раздел 7 Сахар, сладости и вкусовые товары	Содержание		5
	Классификация, химический состав, ассортимент, требования к качеству сахара, меда, кондитерских изделий, чая, кофе, пряностей, используемых в кулинарии.		
	Практические занятия		2
	11	Распознавание ассортимента кондитерских изделий	
	12	Определение вида пряностей	
	Всего:		52

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета Товароведения пищевых продуктов.

Оборудование кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам учебной дисциплины;
- учебные стенды, плакаты, образцы;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиаустановкой.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 9-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400 с.
2. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2013. – 416 с. – (ПРОФИЛЬ).
3. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.В. Гранаткина. – 3-е изд. испр. и допол. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 240 с. (Ускоренная форма подготовки).

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. – 3-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2006. - 240с.
2. Журналы: «Общепит: бизнес и искусство», «Ресторатор».
3. Коник Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: учебное пособие / Н.В. Коник, Е.А. Павлова, И.С. Киселева.- М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2014. – 236 с. ил.
4. Химический состав российских продуктов питания: справочник/ Под.ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2002.
5. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / А.Ф. Шепелев.- Ростов н/Д: Феникс, 2009.- 220 с

Интернет-ресурсы

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kyлина.ru>, <http://www.povary.ru>, <http://www.vkus.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования обучающихся.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и
---------------------	---------------------------

(освоенные умения, усвоенные знания)	оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
владеть методами оценки качества пищевых продуктов;	Оценка выполнения практических заданий,
определять качество основных групп товаров;	Оценка выполнения практических заданий
давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;	Оценка выполнения практических заданий
Знания:	
методы оценки качества пищевых продуктов;	Оценка результатов письменных ответов и тестирования
товароведческую характеристику основных групп товаров.	Оценка результатов тестирования
Результат освоения профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки
ПК1–ПК16	Оценка результативности выполнения практических заданий, видов работ учебной практики. Защита практических работ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МО «РПЭТ»

«Утверждаю»

Зам.директора по УМР

_____ С.А.Королева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП04 «Оборудование и организация рабочего места»

Адаптированная образовательная профессиональная программа
для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

по профессии 16675 ПОВАР

Срок обучения 1 год 10 месяцев

Форма обучения очная

Рошаль 2022

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Рошальский техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение МО «Рошальский техникум» г. Рошаль

Разработчики:

Брусникина Н.М преподаватель специальных дисциплин, ГБПОУ МО «Рошальский техникум»
Программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей ГБПОУ МО «Рошальский техникум»

Протокол № 1 от « » _____ 2022 г.

Председатель методической комиссии: _____ Брусникина Н.М.

Программа согласована с представителем работодателей г. Рошаль Московской области.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. «Оборудование и организация рабочего места»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ по профессии Повар.

Программа учебной дисциплины может быть использована для освоения:

-основных видов профессиональной деятельности (ВПД) по профессии ОК 16675 Повар;

- и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Содержание данной дисциплины будет влиять на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

ПК1Производить первичную обработку сырья, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов

ПК 2Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из рыбы

ПК 3Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 4Производить подготовку зерновых продуктов для приготовления блюд и гарниров

ПК 5Готовить и оформлять простые супы и соусы

ПК 6Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

ПК 7Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых, макаронных изделий

ПК 8Готовить и оформлять простые блюда из рыбы

ПК 9Готовить и оформлять простые блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы

ПК 10Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

ПК 11Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски

ПК 12 Готовить горячие и холодные напитки

ПК 13 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда

ПК 14 Производить подготовку жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и изделий из муки

ПК 15 Готовить и оформлять простые вареные и жареные мучные блюда

ПК 16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные и мучные изделия

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2.Осуществлять деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы

ОК4.Уметь пользоваться информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5. Использовать технологическую документацию (технологические карты) в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в команде, общаться с коллегами, руководством, посетителями

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ:
дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;
 - эксплуатировать его по назначению с учётом установленных требований;
 - соблюдать правила охраны труда;
 - использовать противопожарную технику;
 - подбирать необходимое технологическое оборудование для организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемой продукции общественного питания.
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**
- - классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
 - -техническое оснащение рабочего места в соответствии с видами изготавливаемой продукции общественного питания.
 - - конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования;
 - - основные положения по охране труда и противопожарной безопасности;
 - - общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;
 - - причины возникновения и профилактику производственного травматизма.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной нагрузки 82 час . в том числе:

самостоятельной работы 27 час.

учебной нагрузки обучающегося 55 часов,

теоретической нагрузки обучающегося 23 часа;

практических занятий обучающегося 32 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	82
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	55
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	32
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
в том числе:	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП04« Оборудование и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел1. Механическое оборудование			55	
Тема1.1. Введение Детали машин	Содержание		2	2
		Предмет, цели и задачи курса, Состояние и перспективы развития материально-технической базы предприятий общественного питания. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли. Классификация оборудования, виды технической документации на оборудование. Детали машин. Основные понятия и устройства машин и механизмов. Электросиловое оборудование: аппараты включения и выключения электрических приемников, аппараты защиты. Виды, назначение устройство основных узлов, принцип действия.		
1.2 Общие сведения о машинах и механизмах	Содержание		2	2
		Классификация механического оборудования. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности		
		Основные узлы современной технологической машины. Типы электроприводов, применяемых в оборудовании предприятий общественного питания.		
		Лабораторно-практические работы		
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: Изучение «Техническая документация машин». «Правила эксплуатации и техника безопасности универсальных приводов».	2	
1.3. Машины для обработки	Содержание		4	
		Картофелеочистительные машины: назначение, устройство, принцип	2	2

овощей		действия, эксплуатация и техника безопасности.		
		Овощерезательные машины: назначение, устройство, принцип действия, эксплуатация и техника безопасности.		2
	Лабораторно-практические работы		4	
	ЛПР №1. Тема: «Протира – резательные машины: назначение, устройство, принцип действия, эксплуатация и техника безопасности.»Понятие о поточных линиях по переработке овощей».			
	Самостоятельная работа обучающихся: СР №2. Тема: «Общие сведения о механическом оборудовании». СР №3. Тема: «Возможность использования куттеров для механической кулинарной обработки мяса и рыбы. Проработка конспектов, изучение современного холодильного оборудования, выполнить презентацию, подготовить сообщение		2	
1.4. Машины для обработки мяса и рыбы	Содержание		4	
		Мясорубки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.		2
		Фаршемешалки и машины для рыхления мяса: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.		2
		Котлетоформовочная машина: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.		2
		Рыбоочистительная машина: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.		2
	Лабораторно-практические работы		4	
	ЛПР №2. Тема: «Сборка и разборка машин для обработки мяса» ЛПР №3. Тема: «Сборка и разборка машин для обработки рыбы»			
	Самостоятельная работа обучающихся: Проработка конспектов, изучение современного холодильного оборудования, выполнить презентацию, подготовить сообщение по теме: Машины для обработки мяса и рыбы		2	
1.7.Машины для приготовления и обработки	Содержание		2	
		Просеивательные машины Тестомесильные и взбивальные машины		2

теста и полуфабрикатов					
	Лабораторно-практические работы		2		
	ЛПР №4. Тема: « Сборка и разборка машин для приготовления и обработки теста. Освоение правил безопасной эксплуатации».				
	Самостоятельная работа обучающихся: . Подготовить контрольные вопросы по изучаемым темам. . Тема: «Понятие об автоматах по производству тесовых заготовок,пельменей, вареников. Отличительные особенности». Проработка конспектов, изучение современного холодильного оборудования, выполнить презентацию, подготовить сообщение по теме:		2		
1.8.Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	Содержание		2		
		Машины для нарезки хлеба			2
		Машины для нарезания гастрономических товаров			2
	Лабораторно-практические работы		2		
	ЛПР №5. Тема: «Изучения принципа работы машин для нарезки хлеба». «Изучения принципа работы машин для нарезки гастрономических товаров».				
	Самостоятельная работа обучающихся: Проработка конспектов, изучение современного холодильного оборудования, выполнить презентацию, подготовить сообщение по теме: Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров		2		
1.9. Посудомоечные машины	Содержание		2		
		Посудомоечные машины универсальные периодического и непрерывного действия, машины для мойки функциональных емкостей, контейнеров, стеллажей, спецподносов: типы, назначение, особенности устройство основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности. Технологический процесс машинного мытья, стадии обработки, температурный режим. Моющие средства для мытья посуды и требования, предъявляемые к ним.			2
					2
	Лабораторно-практические работы				

	ЛПР №6. Тема: « Изучение устройства, принципа действия посудомоечных машин. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.		2		
	Самостоятельная работа обучающихся: . Проработка конспектов, изучение современного холодильного оборудования, выполнить презентацию, подготовить сообщение по теме		2		
1.10. Измерительное оборудование	Содержание		2		
		Назначение, устройство и классификация весоизмерительного оборудования. Общие требования, предъявляемые к весам. Эксплуатация весоизмерительного оборудования			2
	Лабораторно-практические работы		2		
	ЛПР №7. Тема: Установка весов и взвешивание продуктов. Изучения устройства весоизмерительного оборудования				
	Самостоятельная работа обучающихся: Проработка конспектов, изучение современного холодильного оборудования, выполнить презентацию, подготовить сообщение по теме . Тема: «Гири и их виды. Правила пользования и уход за ними. . Тема: «Правила пользования мерами и измерительными приборами».				4
Раздел 2. Тепловое оборудование			27		
2.1.Классификация теплового оборудования	Содержание		2	2	
		Тепловое оборудование. Классификация по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, конструктивному решению. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам.			
	Лабораторно-практические работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся: . Тема: Перспективные направления конструирования теплового оборудования. . Тема: Тепло и его состав. Понятие о теплообмене. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных емкостях. Проработка конспектов, изучение современного холодильного оборудования, выполнить презентацию, подготовить сообщение по теме		2		

2.2.Варочноеоборудование	Содержание		2	
		Пищеварочные котлы: назначение, типы, принципиальная схема устройства, принцип обогрева варочного сосуда, правила эксплуатации и техники безопасности.		2
		Пароварочные аппараты: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.		2
	Лабораторно-практические работы		4	
	ЛПР №8. Тема: Изучение устройства, принципа работы варочного оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.			
	ЛПР №9. Тема: Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов варочного оборудования.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Тема: Виды и назначение варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции. Тема: Микроволновые печи: многофункциональное назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Проработка конспектов, изучение современного холодильного оборудования, выполнить презентацию, подготовить сообщение по теме		2	
1.3. Жарочно – пекарное оборудование	Содержание		2	
		Электросковороды, фритюрницы, шкафы жарочные и пекарные: типы, назначение, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.		2
		Варочно – жарочное оборудовании: Плиты электрические: назначение, классификация, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.		2
	Лабораторно-практические работы		4	2
	ЛПР №10. Тема: Изучение устройства, принципа действия жарочно-пекарного оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.			
	ЛПР №11. Тема: Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов жарочно-пекарного оборудования.			

	Самостоятельная работа обучающихся: Тема: Особенности устройства жарочно-пекарных шкафов с принудительным движением теплоносителя. Комби-шкафы: назначение, программы / "горячий воздух", "пар", комбинированный пар" /, принцип действия, эксплуатация. Тема: Шашлычные печи, аппараты для производства пончиков: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Проработка конспектов, изучение современного холодильного оборудования, выполнить презентацию, подготовить сообщение по теме		2	
1.4. Водогрейное оборудование	Содержание		2	2
		Кипятильники, аппараты для кипячения и подогрева жидкостей: назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Водонагреватели.		
	Лабораторно-практические работы		4	
	ЛПР №12. Тема: Изучение устройства, принципа водогрейного оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.			
	ЛПР №13. Тема: Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов оборудования.			
	Самостоятельная работа обучающихся: . Тема: Импортное оборудование. Проработка конспектов, изучение современного холодильного оборудования, выполнить презентацию, подготовить сообщение по теме		2	
2.5.Оборудование для раздачи пищи	Содержание		2	2
		Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Линия самообслуживания		
	Лабораторно-практические работы			

	ЛПР №14. Тема: Изучение устройства, принципа действия оборудования для раздачи пищи. Освоение правил безопасной эксплуатации. Тема: Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов оборудования для раздачи пищи		2	
	Контрольная работа Тема: Тепловое оборудование			
	Самостоятельная работа обучающихся: СР №22. Тема: Аппараты для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева: назначение и классификация. СР №23. Тема: Духовые шкафы, подогреватели чипсов, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.		2	
Раздел 3. Холодильное оборудование			2+2+2	
Тема 3.1 Холодильно-торговое оборудование	Содержание		2	
		Холодильное оборудование: назначение, направления совершенствования оснащённости предприятий общественного питания. Классификация способов охлаждения. Классификация холодильных машин и агрегатов Условные обозначения. Типы холодильных агрегатов и машин. Виды торгово – холодильного оборудования. Холодильные прилавки, витрины, стойки-витрины, прилавки-витрины; ледогенераторы; оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры: назначение, типы, общая характеристика, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности. Виды торгово – холодильного оборудования. Камеры и шкафы холодильные: общая характеристика, типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности.		
	Лабораторно-практические работы		2	
	ЛПР №15. Тема: Изучение устройства и принципа действия торгового холодильного оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Проработка конспектов, изучение современного холодильного оборудования,		1	

	выполнить презентацию, подготовить сообщение.		
	Всего:	82 час 23(л)+32(Л ПР)+ 27СР	

Внеаудиторная самостоятельная работа

СР №1. Тема: «Техническая документация машин». «Правила эксплуатации и техника безопасности универсальных приводов».

СР №2. Тема: «Общие сведения о механическом оборудовании».

СР №3. Тема: «Возможность использования куттеров для механической кулинарной обработки мяса и рыбы».

СР №4. Подготовить контрольные вопросы по изучаемым темам.

СР №5. Подготовить контрольные вопросы по изучаемым темам.

СР №6. Тема: Размолочный механизм МС12 – 15. : принцип работы и правила эксплуатации.

СР №7. Подготовить контрольные вопросы по изучаемым темам.

СР №8. Тема: «Понятие об автоматах по производству тесовых заготовок,пельменей, вареников. Отличительные особенности».

СР №9. Подготовить контрольные вопросы по изучаемым темам.

СР №10. Подготовить контрольные вопросы по изучаемым темам.

СР №11. Тема: «Гири и их виды. Правила пользования и уход за ними».

СР №12. Тема: «Правила пользования мерами и измерительными приборами».

СР №13. Тема: Виды технической документации на контрольно-кассовые машины.

СР №14. Тема: Критерии выбора типов машин, организация технического обслуживания.

СР №15. Тема: Перспективные направления конструирования теплового оборудования.

СР №16. Тема: Тепло и его состав. Понятие о теплообмене. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных емкостях.

СР №17. Тема: Виды и назначение варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции.

СР №18. Тема: Микроволновые печи: многофункциональное назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

СР №19. Тема: Особенности устройства жарочно-пекарных шкафов с принудительным движением теплоносителя. Комби-шкафы: назначение, программы / "горячий воздух", "пар", комбинированный пар" / , принцип действия, эксплуатация.

СР №20. Тема: Шашлычные печи, аппараты для производства пончиков: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

СР №21. Тема: Импортное оборудование.

СР №22. Тема: Аппараты для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева: назначение и классификация.

СР №23. Тема: Духовые шкафы, подогреватели чипсов, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники

безопасности.

СР №24. Тема: Охлаждение: естественное и искусственное, безмашинное и машинное; их сущность, преимущество и недостатки разных видов и типов. Сущность других способов охлаждения / термоэлектрического, расширения сжатых газов/.

СР №25. Тема: Понятие об устройстве и принципе работы хладоновой компрессионной машины.

СР №26. Тема: Холодильное оборудование: назначение, направления совершенствования оснащённости предприятий общественного питания.

СР №27. Тема: Значения холода и способы его получения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Оборудование предприятий общественного питания»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся - 10;

- рабочее место преподавателя -1;

- комплект учебно-наглядных пособий по курсу «Оборудование предприятий общественного питания»

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Золин В.П. Техническое оборудование предприятий общественного питания, Академия, 2015.

Дополнительные источники:

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности, Академия, 2012.

2. Никитенко Л.И. Контрольно – кассовые машины, Академия, 2012.

3. Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания, Академия, 2011.

Интернет-ресурсы:

«Правовая Система Гарант» (www.garant.ru); "Консультант Плюс"

(www.consultant.ru); Федеральный портал «Российское образование»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
- подбирать необходимое оборудование и производственный инвентарь;	
- оценивать эффективность его использования;	
- эксплуатировать торгово-технологического оборудование с соблюдением правил безопасности;	
- осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний;	
- расследовать несчастные случаи на производстве, документально оформлять их.	
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МО «РТ»

«Утверждаю»

Зам.директора по УМР

_____ С.А.Королева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ 01. «Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов»

**Адаптированная образовательная профессиональная программа
для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

по профессии 16675 ПОВАР

РОШАЛЬ 2022

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Рошальский техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение МО «Рошальский техникум» г. Рошаль

Разработчики:

Брусникина Н.М преподаватель специальных дисциплин, ГБПОУ МО «Рошальский техникум»

Программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей ГБПОУ МО «Рошальский техникум»

Протокол № 1 от « » _____ 2022 г.

Председатель методической комиссии: _____ Брусникина Н.М.

Программа согласована с представителем работодателей г. Рошаль Московской области.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

1.1. Область применения программы

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Росшальский техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями учащийся(ОВЗ) 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 и 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 – **242 часов**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **88 часов**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **60 часов**;
(включая ЛПР -**34 час**)

самостоятельной работы обучающегося – **28 часов**;
учебной и производственной практики – **154 часа**.

Объем учебной дисциплины и вида учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	242
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	88
В том числе:	
лекции	26
Лабораторно- практические работы	34
контрольные работы	
Учебная практика 3	154
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
Итоговая аттестация в форме 3,Э	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Наименование профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
	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 её достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с полученных и профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.1., 1.2.	Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.	88	60	34	28		
	Производственное обучение./ учебная практика	154				1254	
	Производственная практика, часов	-					
	<i>Всего:</i>	242	60	34	28	154	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.01)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов			
Раздел 1.			
МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов			
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	Содержание:	10(Л)+6(ЛПР)	
	Введение. Инструктаж по технике безопасности. Основные понятия, классификация овощей и грибов, полуфабрикаты. Ассортимент и товароведная характеристика. Органолептическая оценка сырья. Организация первичной обработки овощей и грибов. Механическая кулинарная обработка овощей. Обработка клубнеплодов, форма нарезки и их использования. Требование к качеству . Корнеплоды, последовательность обработки форма нарезки и их использование. Требования к качеству Обработка капустных и луковых, салатных и десертных овощей, форма нарезки и их использования. Требование к качеству. Последовательность обработки плодовых , форма нарезки и их использования. Подготовка овощей для фарширования. Требование к качеству	10	1,2,
	Лабораторно-практическая работа		
	1. ЛПР №1- 3 «Определение количества сырья % отходов. Работа со сборником рецептур» Механическая кулинарная обработка	6	2,3
	2. овощей Формы нарезки»		
	3. Формы нарезки»		
	КР № 1 « Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»	--	3
	Самостоятельные работы		
	Изучение основных видов корнеплодов, капустных, луковых. Составление технологической цепочки механической обработки свеклы,	10	

		капусты белокочанной. Разработка презентации с помощью программы PowerPoint по теме « Форма нарезки овощей», материалом для которой служат образцы собственного приготовления. Составление таблицы « Формы нарезки овощей» для различных овощей.. Изучение основных видов пряных , плодовых и десертных овощей		
Раздел 2. Способы тепловой кулинарной обработки				
Тема 2.1. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов»	Содержание		4	
		Основные способы тепловой обработки продуктов. Изменения происходящие в продуктах при тепловой обработке. Основные способы варки. Комбинированные способы тепловой обработки продуктов. Вспомогательные способы тепловой обработки продуктов.	4	1,2
		Лабораторно-практическая работа	-	2
		КР « Способы тепловой кулинарной обработки продуктов»		2
		Самостоятельные работы		3
		Изучение видов тепловой обработки. Подготовить сообщение, презентацию по различным видам тепловой обработки.	8	3
Раздел 3 « Технология приготовления блюд из овощей и грибов»				
Тема 3.1. « Приготовление блюд из овощей и грибов»		Содержание	13(Л) +28(ЛПР)	
		1. Общие сведения о блюдах из овощей и грибов Пищевая ценность овощных блюд. Значение блюд в питании человека. Виды блюд из овощей. Изменения, происходящие в овощах при тепловой обработке Приготовление блюд из вареных овощей. Общие правила варки овощей. Правила подачи отварных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления отварных блюд из овощей. Требования к качеству отварных овощных блюд. Условия и сроки реализации отварных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из вареных овощей.	13	2
				2
				2
				2
				2
				2
				2
		Приготовление блюд из припущенных овощей Общие правила припускания овощей. Правила подачи припущенных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления припущенных блюд из овощей. Требования к качеству припущенных овощных блюд. Условия и сроки реализации припущенных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из припущенных овощей. Приготовление блюд жареных основным способом и во фритюре. Общие правила жарки овощей. Правила подачи жареных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареных овощей основным способом и во		2
				2
				3
2				

		фритюре. Требования к качеству жареных овощных блюд. Условия и сроки реализации жареных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из жареных овощей. Приготовление жареных блюд из овощной массы. Ассортимент и технология приготовления жареных блюд из овощной массы. Требования к качеству блюд из овощной массы. Условия и сроки реализации блюд. Правила проведения бракеража блюд. Приготовление блюд из тушеных овощей Общие правила тушения овощей. Правила подачи тушеных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления тушеных блюд из овощей. Требования к качеству тушеных овощных блюд. Условия и сроки реализации тушеных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей в соусе. Общие правила запекания овощей. Правила подачи запеченных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления запеченных блюд из овощей. Требования к качеству запеченных овощных блюд. Условия и сроки реализации запеченных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из запеченных овощей. Приготовление овощных запеканок. Общие правила приготовления овощных запеканок. Правила подачи овощных запеканок. Ассортимент и технология приготовления овощных запеканок. Требования к качеству овощных запеканок. Условия и сроки реализации овощных запеканок. Правила проведения бракеража овощных запеканок. Технология приготовления, отпуск. Приготовление блюд из фаршированных овощей. Общие правила фарширования овощей. Правила подачи фаршированных овощей. Ассортимент и технология приготовления фаршированных овощей. Требования к качеству фаршированных овощей. Условия и сроки реализации фаршированных овощей. Правила проведения бракеража. Приготовление блюд из грибов. Обработка грибов. Правила подачи блюд из грибов. Ассортимент и технология приготовления отварных блюд из грибов. Требования к качеству блюд из грибов. Условия и сроки реализации блюд из грибов. Правила проведения бракеража блюд из грибов Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из овощей и грибов, температура подачи. Общие правила расчета калькуляции на блюда из овощей и грибов		
	Лабораторно-практическая работа			
	1.	«Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода, определение потерь и выхода продукции . Приготовление вареных и припущенных блюд из овощей.	6	3
				3
				3

		- «Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода <i>определение потерь и выхода продукции</i> . Приготовление блюд из овощей во фритюре, в тесте	4	2. 3
		- «Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода <i>определение потерь и выхода продукции</i> . Приготовление овощных запеканок, жарка основным способом	6	2, 3
		«Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода <i>определение потерь и выхода продукции</i> . Приготовление фаршированных блюд из овощей с соусом(голубцы. Перцы, бракераж овощных готовых блюд	6	2,3
		«Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода <i>определение потерь и выхода продукции</i> . Приготовление овощных блюд из п/ф . Отпуск и хранение.	6	2,3
		КР №3 « технология приготовления блюд из овощей и грибов»		3
		Самостоятельные работы	10	
		Изучение основных способов подготовки овощей для фарширования. Составление технологической цепочки последовательности обработки при приготовлении голубцов. Изучение ассортимента овощных полуфабрикатов. Заполнение таблицы « Сроки хранения овощных полуфабрикатов». Разработка презентации, с помощью ресурсов сети Интернет с пошаговым приготовлением отварных и припущенных блюд из овощей. Составление технологической цепочки приготовления следующих блюд: картофельные котлеты, шницель из капусты, рагу из овощей, картофельная запеканка, перец фаршированный. Составление пошаговых инструкций приготовления блюд из грибов, с использованием различных информационных источников.	10	
		Дифференцированный зачет		
		Всего часов		

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. 1. Составление технологических последовательностей обработки овощей и приготовления блюд. 2. Составление и заполнение таблиц 3. Составление пошаговых инструкций 4. Приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов 5. Изучение классификации, ассортимента, характеристики различных групп овощей и грибов 6. Изучение последовательности приготовления блюд из овощей и грибов 7. Работа с разно-уровневыми тестовыми заданиями, с карточками-заданиями 8. Составление опорных конспектов 9. Решение профессиональных задач 10. Изучение основных профессиональных терминов по пройденной теме .Подготовка материала о клубнеплодах с помощью ресурсов сети Интернет. 11. Изучение основных видов корнеплодов, капустных, луковых. Составление технологической цепочки механической обработки свеклы, капусты белокочанной. 12. Разработка презентации с помощью программыPowerPoint по теме « Форма нарезки овощей», материалом для которой служат образцы собственного приготовления. Составление таблицы « Формы нарезки овощей» для различных овощей. 13. Изучение основных видов пряных , плодовых и десертных овощей. Составление технологических цепочек обработки кабачков, щавеля. 14. Изучение основных способов подготовки овощей для фарширования. Составление технологической цепочки последовательности обработки при приготовлении голубцов. 15. Изучение ассортимента овощных полуфабрикатов. Заполнение таблицы « Сроки хранения овощных полуфабрикатов» 16. Изучение ассортимента и классификации грибов. Составление технологической последовательности обработки сушеных грибов. 17. Разработка презентации, с помощью ресурсов сети Интернет с пошаговым приготовлением отварных и припущенных блюд из овощей. 18. Составление технологической цепочки приготовления следующих блюд: картофельные котлеты, шницель из капусты, рагу из овощей, картофельная запеканка, перец фаршированный. 19. Составление пошаговых инструкций приготовления блюд из грибов, с использованием различных информационных источников. Заполнение таблицы « Требования к качеству овощных блюд» Примерная тематика домашних заданий 1. Изучение теоретического материала 2. Подготовка видеоматериала(презентаций) по теме « Первичная обработка клубнеплодов»	28 час	
---	--	--

3. Изучение теоретического материала, классификации корнеплодов, капустных и луковых овощей. 4. Изучение теоретического материала, составление таблицы форм нарезки овощей. 5. Подготовка видеоматериала(презентаций) с использованием образцов собственного приготовления по теме « Сложные формы нарезки » 6. Подготовка сообщений с использованием Интернет ресурсов по теме « Десертные овощи» 7. Составление технологической последовательности приготовления перца фаршированного. 8. Составление и заполнение таблицы « Овощные полуфабрикаты» 9. Изучение теоретического материала, классификации грибов. 10. Подготовка презентаций по теме : « грибы и их использование в общественном питании» 11. Составление технологической последовательности приготовления картофельного пюре, моркови припущенной. 12. Изучение теоретического материала, технологических схем и последовательностей приготовления блюд из овощей. 13. Подготовка видеоматериала(презентаций) , с использованием образцов собственного приготовления по теме : « Приготовление блюд из жареных овощей» 14. Составление технологической последовательности приготовления грибов в сметанном соусе. Темы рефератов. Работа в рабочих тетрадях Решение количественных и качественных задач Подготовка информации с использованием новых производственных технологий и машин для обработки овощей Составление слайдовых презентаций, видеороликов по темам: «Блюда и гарниры из жареных овощей», «Запеченные овощные блюда», «Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из овощей и грибов» Разработка тестовых заданий с эталоном ответа, кроссвордов, ребусов по темам: «Обработка капустных и луковых овощей», «Обработка плодовых овощей», «Тушеные овощные блюда», «Техника безопасности при использовании теплового оборудования» Составление рекламных проспектов блюд		
Учебная практика	132 час	

Виды работ Первичная обработка и нарезка овощей Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей Приготовление блюд из грибов Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при тепловой обработке овощей, грибов. Варочно-жарочное оборудование: электрические и газовые плиты. Организация производства в горячем цехе. Техника безопасности при использовании теплового оборудования.		
Производственная практика Виды работ Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей. Подготовка овощей к варке. Приготовление блюд из цветной и белокочанной капусты во фритюре. Подготовка овощей для жарки. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей (овощи в масле или молочном соусе). Подготовка овощей к припусканию, приготовление молочного соуса; заправка припущенных овощей соусом или распущенным маслом. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Приготовление рагу из овощей. Подготовка овощей, варка и обжаривание, приготовление соуса, соединение овощей с соусом, тушение, придание вкуса, качественная оценка, оформление и отпуск. Приготовление тушеной капусты. Подготовка капусты, тушение, пассерование овощей, определение готовности. Добавление пассированных корней, томатов, лука, доведение до вкуса. Приготовление блюд из картофельной, капустной и морковной массы (котлет, биточков, зраз, рулета и т.п.). Подготовка массы фарша, для зраз, рулета, разделка, обжаривание. Приготовление запеканки картофельной массы. Приготовление шницеля из капусты. Приготовление блюд из фаршированных овощей (баклажаны, кабачки, помидоры фаршированные, голубцы овощные). Подготовка овощей и овощного фарша, наполнение овощей фаршем и укладка на противни, заливание сметанным соусом с томатом, запекание в жарочном шкафу, определение готовности. Качественная оценка, оформление, отпуск. Работа со сборником рецептов и НТД. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из грибов. Ознакомление с правилами хранения грибов. Качественная оценка, оформление, отпуск. Работа со сборником рецептов и НТД.	-	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологии приготовления пищи»; учебно-производственных лабораторий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии приготовления пищи»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект бланков технологической документации;
- ЦОР (АРМ)

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технологии приготовления пищи»:

- рабочие места по количеству мест обучающихся;
- производственные столы;
- инвентарь;
- холодильное и тепловое оборудование;
- столовая посуда;
- кухонная посуда, разделочные доски, ножи;
- механическое оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Основные источники:

1.Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Захарова Т.И. «Кулинария» -изд. « Академия» 2013 г.

2.Н.М.Мифтахудинова, Л.М. Богданова « Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания », учебное пособие для учащихся профтехучилищ, М. « Высшая школа» 2011г.

3. И.И. Потапова « Калькуляция и учет», учебное пособие для нач. проф. образования - М.: Издательский центр « Академия», 2012 г.

4. Усов В.В. « Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» учеб. пособие для нач. проф. образования - М.:Издательский центр «Академия»,2013г.
5. Золин В.П. « Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования -М.: Издательский центр « Академия »,2008г.
6. «Сборник рецептур блюд кулинарных изделий для ПОП», изд. «Академия» 2008 г.
7. З.П. Матюхина, Э.П. Королькова «Товароведение пищевых продуктов»- М.»Академия» 2013г.
8. З.П.Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» - М. «Академия» 2013г.
9. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»-М. «Академия» 2013г.

Дополнительные источники:

1. Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров-кондитеров» - М.: Академия,2009г.
2. Т.А. Качурина « Контрольные материалы по профессии « Повар»-М. Академия, 2011г.
3. Н.И. Дубровская «Лабораторный практикум»-М.: Академия 2011г.
4. Т.Г.Семиряжко, М.Ю. Дерюгина « Кулинария» Контрольные материалы» М.: Академия 2013г.
5. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова « Технология приготовления пищи.Практикум»- М.Академия 2013 г.

2.Интернет-источники:

- * <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page/html>;
- * <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index/html>;
- * <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
- * <http://www.eda-server.ru/culinary-school/chocolatier.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессиональному модулю является выполнение всех практических заданий, сдача зачетов по каждому из разделов профессионального модуля и прохождение учебной практики. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь наличие квалификационного разряда на 1-2 выше рабочей профессии, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	- Рациональное использование различных методов обработки овощей и грибов; - Соответствие действий и правильность подбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; - Точное соблюдение технологии обработки овощей, грибов, пряностей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - Умение нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - Оценивание органолептическим способом годность овощей грибов; - Рациональное использование способов охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов, правил хранения овощей грибов.	Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике Отчёты по лабораторным работам Тестирование Зачёт по учебной и производственной практике <i>Дифференцированный зачет по модулю</i>
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	- Рациональное использование характеристики основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; - Рациональное использование ассортимента простых	Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной

	блюда и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; - Правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления простых блюд и гарниров из овощей; - Оптимальный подбор температурного режим и правил приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - Точное соблюдение технологии приготовления простых блюд и гарниров из овощей, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - Эстетичный подбор способа сервировки и варианта оформления и подачи простых блюд и гарниров, из овощей и грибов - Эффективный контроль качества и правила проведения бракеража простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; - Соблюдение температурного режима подачи готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.	практике Отчёты по лабораторным работам Тестирование Зачёт по учебной и производственной практике <i>Дифференцированный зачет по модулю</i>
--	---	---

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Активная демонстрация интереса к будущей профессии по средствам участия в олимпиадах профессионального мастерства, участие в тренингах, неделях спецдисциплин, активное участие на уроках	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной

		практики)
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для простой кулинарной продукции;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации; Эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, в ходе обучения	Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных

		работах
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Рациональное и эффективное использование различных моющих средств в своей профессиональной деятельности для поддержания санитарно-гигиенических требований в помещении во время работы	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	Зачет по лабораторным и практическим работам

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «
РОШАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»

Зам.директора по УМР
_____ С.А.Королева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Адаптированная образовательная профессиональная программа
для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

по профессии 16675 ПОВАР

РОШАЛЬ 2022

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Рошальский техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение МО « Рошальский техникум»
г. Рошаль

Разработчики:

Брусникина Н.М преподаватель специальных дисциплин,
ГБПОУ МО « Рошальский техникум»

Программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей
ГБПОУ МО «РТ»

Протокол № 1 от « » _____ 2022 г.

Председатель методической комиссии: _____ Брусникина Н.М.

Программа согласована с представителем работодателей г. Рошаль Московской области.

СОДЕРЖАНИЕ

4

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ****2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

6

7

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

14

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ****5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНА-
ЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ.02 «ПМ02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, бобовых, яиц, творога, теста»

Область применения программы

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Росальский техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

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

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

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –162 часов, в том числе:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося –64 часа, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –44 часов;;
 лабораторно-практических работ -28 час
 самостоятельной работы обучающегося-20 часов.
 учебного и производственного обучения -98 часов;

Объем учебной дисциплины и вида учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
В том числе:	
лекции	16
Лабораторно- практические работы	28
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)

ПМ02 «ПМ02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, бобовых, яиц, творога, теста», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, бобовых, яиц, творога, теста»

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 – 2.5	«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста »	64	44	28	-	20			
	Учебная практика (по профилю специальности), часов	98						98	
	Всего:	162		20		20		98	

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

** Учебная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрировано).

3.2. Содержание обучения, по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ),междисциплинарных курсов(МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторно-практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Самостоятельная работа	Уровень усвоения темы
1	2	3	4	5
ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.				
МДК 02.01 Приготовления блюд и гарниров из круп , бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.		44 час	20	
ПК 2.1 ПК 2.2 Тема 1.1 Технология приготовления и подача каш , гарниров из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Содержание:	10		
	Товароведная характеристика, ассортимент круп, макаронных изделий Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш. Технология приготовления каш разной консистенции. Рецептура подача блюда из вязких каш. Блюда из каш . технология приготовления. Запеканки, пудинги, котлеты из круп. Технология приготовления рассыпчатых каш. Технология приготовления вязких каш., блюда из вязких каш Технология приготовления жидких каш, Запеканка рисовая, пшеничная, манная. Крупеник гречневый Ассортимент бобовых, Подготовка бобовых к варке. Блюда из бобовых и кукурузы. Требования к качеству, Подача	4		2,3
	Лабораторно- практические работы.	6 час		

	ЛПР №1-3. Организация рабочего места , подбор и подготовка инвентаря, посуды, определение качества сырья. . Расчет жидкости на приготовление каш различной консистенции; объема используемой посуды; количества порций из крупы; количества крупы. .Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты. Решение задач Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп и бобовых. Бракераж блюд			
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельные работы			
	1.Составление технологических схем приготовления каш и изделий из них 2.Подготовить реферат «История каши», «Интересные факты о каше» 3. «История появления различных круп» « Использование круп для приготовления закусок», «Рис в рационе питания, разновидности риса» «Искусственные крупы», «Куску, полента, тортильяс, булгур, кеноа» составление презентации « Характеристика круп», «Особенности приготовления блюд из круп в разных кухнях народов мира» Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя	4		
ПК 2.3 Тема 2.2. Технология приготовления и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	Содержание:			
	Макаронные изделия, товароведная характеристика макаронных изделий Способы варки макаронных изделий. Расчеты для приготовления блюд из макаронных изделий Блюда из макаронных изделий, рецептура, технология приготовления Макароны отварные с жиром, сыром , с овощами. Макаронник. Лапшевник с творогом. Требования к качеству и сроки хранения.	2		2.3
	Лабораторно- практические работы.	6час		2,3
	ЛПР№4-6 Организация рабочего места, Расчет количества продуктов для приготовления блюд и гарниров. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Правила оформления и подачи, проведение бракеража.	6		
	Контрольная работа по теме:	-		-
	Самостоятельные работы			

	Подготовка рефератов, докладов, презентаций « Из истории появления макарон» , « Ассортимент макаронных изделий» « Итальянские пасты» «Азиатская лапша» «Особенности приготовления блюд из макаронных изделий в разных кухнях народов мира». 2. Составление технологических карт «Лапшевник с творогом», по сборнику рецептур выбор блюда студентом 3. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя	4		
ПК 2.4 Тема 2.3 Технология приготовления и оформление простых блюд из яиц	Содержание: Характеристика и пищевая ценность и значение яичных блюд в питании. Первичная обработка яичных продуктов и подготовка к производству. процессы происходящие при тепловой обработки. Виды яичных продуктов их взаимозаменяемость Классификация блюд из яиц по способу тепловой обработки. Способы варки яиц, Правила варки яиц . блюда из вареных яиц. Жареные блюда из яиц, технология приготовления, подача Яичница-глазунья с гарниром . требования к качеству Запеченные блюда из яиц, технология приготовления, подача. Омлеты. Драчена Яйца, запеченные под молочным соусом. требования к качеству, сроки хранения.	4	3 час	2,3
	Лабораторно- практические работы	6 час		
	ЛПР№7-9 Организация рабочего места. Расчет количества продуктов для приготовления блюд, из вареных , жареных, запеченных яиц. Правила оформления и подачи, проведение бракеража. взаимозаменяемость Составление технолог. карты.	6		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельные работы			
	Подготовка рефератов, докладов, презентаций. « Семья омлетов, история появления » «Яичные блюда из «репертура» хорошего повара» « Из истории приготовления яйца всмятку, в мешочек, вкрутую» «Секреты приготовления яичницы-глазуньи», «Пища, приготовленная самой природой (Vita in ovo – жизнь из яйца)» «Особенности приготовления блюд из яиц в разных кухнях народов мира» Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя . Оформление технологических карт.	4		
	Содержание			

Тема 2.4 Технология приготовления и оформление простых блюд из творога	Значение творожных блюд в питании, Классификация блюд по температуре и способу тепловой обработке, Характеристика блюд из творога. Холодные блюда из творога , рецептура, подача. Творожные пасты, творог натуральный. Горячие блюда из творога , технология приготовления, подача. Требования к качеству. Вареники ленивые, пудинги. Жареные блюда из творога, технология, подача, требования к качеству. Сырники из творога Запеченные блюда из творога, технология, рецептура, подача. Запеканка творожная. Пудинг, Требования к качеству. Сроки хранения блюд из творога	4		
	Лабораторно-практические работы	4 час		
	ЛПР№10-11 Организация рабочего места , Изучение ассортимента блюд из творога. Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд .Составление технологической карты. Работа со сборником рецептов. .Приготовление холодных и горячих блюд из творога. Правила оформления и подачи, проведение бракеража. .Приготовление запеченных блюд из творога. Правила подачи, проведение бракеража.	4		
	Контрольная работа по теме : «Приготовление и оформление простых блюд из творога».	1		3
	Самостоятельные работы.			
	Подготовка рефератов, докладов, презентаций. « Пища, не знающая запретов. Историческая справка», «Использование творога в кулинарии», « Замороженные п/ф из творога», «Пасха» - самое древнее изделие из творога», « Тофу» « Ассортимент и технология приготовления творожных масс» « Пудинг – из истории появления» «Особенности приготовления блюд из творога в разных кухнях народов мира» «Блюда из творога, традиционные в русской кухне, особенности их приготовления» . Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя . Оформление технологических карт.	4		
ПК 2.5 Тема 2.4	Содержание:		5 час	

Технология приготовления простых блюд и изделий из теста .	Классификация и ассортимент мучных изделий.Значение в питании мучных блюд, классификация видов теста. Способы разрыхления теста. (механический, химический, биологич. Технология приготовления бездрожжевого пресного теста. Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней . Фарши и начинки для изделий из пельменного теста и блинов. Овощные, фруктовые, мясные. Технология приготовления изделий из пресного теста. Чебуреки, манты, вареники, пельмени. блинчики Технология приготовления сдобного теста. Изделия из сдобного теста рецептура. Технология приготовления дрожжевого теста. Подготовка сырья. Безопарный способ, Процессы происходящие при замесе теста и выпечки. Изделия из дрожжевого теста. Рецептура, Технология приготовления дрожжевого теста, опарный способ , изделия из дрожжевого теста. Рецептура. Пироги, пирожки. Кулебяки, оладьи, блины дрожжевые, рецептура, подача.	4		2,3
	Лабораторно- практические работы.	6 час		
	ЛПР№12-14 Организация рабочего места , , определение качества сырья. Расчет необходимого количества сырья для приготовления мучных издел. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него: лапши домашней, блинчиков, оладий. Приготовление дрожжевого теста опарный и безопарный способ Приготовление и подача мучных блюд, Бракераж готовых изделий,	6		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельные работы			
	Подготовка рефератов, докладов, презентаций. «Особенности приготовления блюд из теста в разных кухнях народов мира» « История происхождения расстегаев, блинов, кулебяки, рыбника» « Использование БАД в кондитерском производстве» «Рельефные изделия из дрожжевого теста», « История о курнике» « Обычные и необычные пироги», « Блинное пиршество», « Лепешки (пита, китайские блины, пури и т.д) « Тертый калач» «Пекарская скульптура» Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя . Оформление технологических карт.	4		
	ДЗ			

			20	
--	--	--	-----------	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. Условия реализации профессионального модуля.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства»; учебного кулинарного и кондитерского цеха.

Оборудование учебного и рабочих мест кабинета:

- учебные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы встроенные;
- книжные шкафы;
- доска школьная;
- стенды для информации;
- комплект учебно-методической документации преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, дидактического материала;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор; экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- холодильное оборудование (бытовой холодильник);
- тепловое оборудование: шкаф пекарский ШП-2 См-3, плита электрическая с жарочным шкафом ПЭ-051;
- механическое оборудование: кухонный процессор; машина кухонная универсальная; мясорубка электрическая Fimar 12/TS;
- мясорубки ручные;
- весоизмерительное оборудование – весы «Меркурий -315»;
- стеллажи;
- ванны моечные;
- ученические парты и стулья, доска.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- производственный инвентарь и инструменты;
- посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 1983. - 720 с.
4. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, - М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 509 с.
5. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар. Кондитер». - М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 400 с.
6. Козлова С.Н., Кулинарная характеристика блюд – М.: Издательский центр «Академия», 2011. - 190 с.
7. Харченко Н.Э., Технология приготовления пищи. Практикум.- М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 208 с.
8. Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар» - М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 170 с.
9. Семиряжко Т.Г., кулинария. Контрольные материалы. - М.: Издательский центр «Академия» 2010. – 202 с.
10. Дубовицкая Н.И., Кулинария. Лабораторный практикум – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 240 с.
11. Качурина Т.А., Кулинария. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 160 с.
12. Чуканова Н.В., Производственное обучение профессии “Повар” рабочая тетрадь, в 4 частях - М.: Издательский центр “Академия“, 2012
13. Качурина Т.А., Производственное обучение профессии «Повар», в 4 частях - М.: Издательский центр “Академия“, 2012

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. [http:// www.cheflab.org/](http://www.cheflab.org/)
3. <http://www.videoculinary.ru>
4. <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>
5. <http://www.vibox.ru/view/18317/>
6. <http://www.youtube.com/watch?v=zr29bozjOIY>
7. <http://www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html> - Журнал «Питание и общество»
8. [http:// www.pelmen4eg.ru](http://www.pelmen4eg.ru) - Журнал «Гастроном»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста» согласно учебному плану изучается на первом курсе.

Междисциплинарный курс МДК.02.01 «Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» изучается в кабинете «Технология кулинарного и кондитерского производства». Лабораторные занятия осуществляются на базе учебного кулинарного и кондитерского цеха, проводятся после изучения соответствующих тем. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Для проведения лабораторных занятий группа делится на две подгруппы, занятия проводят преподаватель и мастер производственного обучения.

В процессе изучения междисциплинарного курса преподаватель и мастер производственного обучения используют активные формы проведения занятий с применением Интернет-ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций для формирования и развития общих и профессиональных компетенций у обучающихся.

Для развития творческих способностей в программе предусмотрено выполнение самостоятельных творческих, профессионально направленных работ. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Каждый обучающийся обеспечен учебным печатным изданием для подготовки; имеет доступ к библиотечным фондам. Обучающимся оказываются консультации в количестве 5 часов.

Освоение данного междисциплинарного курса проходит параллельно с изучением общепрофессиональных дисциплин ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», ОП.02. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» и междисциплинарного курса МДК.01.01. «Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов» в профессиональном модуле ПМ.01.

Контроль знаний и умений обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью опросов, тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, во время проведения учебной практики, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена.

Учебная практика УП.02. проводится во 2 семестре на базе учебного кулинарного и кондитерского цеха. Для выполнения программы практики учебная группа делится на две подгруппы. Руководство подгруппой

осуществляют мастера производственного обучения. Промежуточная аттестация обучающихся по практике проводится в форме дифференцированного зачета.

Формой итоговой аттестации по ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста» является проведение экзамена.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

- наличие среднего профессионального и высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля;
- обязательный опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников;
- мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами и руководством. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. Исполнять воинскую обязанность, в том	Экспертная оценка качества готовой продукции, выполнение действия по безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов во время учебной практики. Текущий контроль в форме: - самостоятельных работ

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами и руководством. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- тестирование - контрольных работ по темам МДК Экспертная оценка качества готовой продукции, выполнение действия по безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов во время учебной практики. Текущий контроль в форме: - самостоятельных работ - тестирование - контрольных работ по темам МДК
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами и руководством. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Экспертная оценка качества готовой продукции, выполнение действия по безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов во время учебной практики. Текущий контроль в форме: - самостоятельных работ - тестирование - контрольных работ по темам МДК

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами и руководством. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Экспертная оценка качества готовой продукции, выполнение действия по безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов во время учебной практики. Текущий контроль в форме: - самостоятельных работ - тестирование - контрольных работ по темам МД
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами и руководством. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Экспертная оценка качества готовой продукции, выполнение действия по безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов во время учебной практики. Текущий контроль в форме: - самостоятельных работ - тестирование - контрольных работ по темам МДК

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к своей будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами п\о в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.

ОК.7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	- самоанализ и коррекция собственной работы;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием	- планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.

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

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
75 ÷ 89	4	хорошо
41-74	3	удовлетворительно
менее 40	2	неудовлетворительно

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.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
« РОШАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ »

«Утверждаю»

Зам.директора по УМР

_____ С.А.Королева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 « Приготовление супов и соусов »

Адаптированная образовательная профессиональная программа
для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

по профессии 16675 ПОВАР

РОШАЛЬ 2022

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Росальский техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение МО « Росальский техникум» г. Росаль

Разработчики:

Брусникина Н.М преподаватель специальных дисциплин, ГБПОУ МО « Росальский техникум»

Программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей ГБПОУ МО « Росальский техникум»

Протокол № 1 от « » _____ 2022 г.

Председатель цикловой комиссии: _____ Брусникина Н.М.

Программа согласована с представителем работодателей г. Росаль Московской области.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ03 Приготовление супов и соусов

1.1. Область применения программы

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Рошальский техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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

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 – 218 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 62 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часа;

учебной и производственной практики – 156 часа..

Объем учебной дисциплины и вида учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
В том числе:	
лекции	16
Лабораторно- практические работы	28
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2.	Готовить простые супы
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы
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 ПМ03

«Приготовление супов и соусов»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (распределенная)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1 – 2	Раздел 1. Приготовление супов	36	22	12	14	90	
ПК 3 – 4	Раздел 2. Приготовление соусов	26	16	9	10	66	
	Производственная практика, часов (итоговая (концентрированная))						
	Всего:	62	38	21	24	156	

3.2.Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ03.01

«Приготовление супов и соусов»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	4	5
Раздел1 ПМ 03. 01 Приготовление супов и соусов			
МДК.03.01.	Технология обработки сырья и приготовление супов и соусов	64	

	Содержание		22	
Тема 1.1 Технология приготовления супов бульонов, отваров, супов в соответствии с технологическим процессом		Введение. Инструктаж по т/б. Классификация супов. Значение супов в питании. Общие правила приготовления заправочных супов. Технология приготовления бульонов. (мясокостный, костный, рыбный, грибной, отвары) Заправочные супы. Характеристика. Щи и Борщи. Технология приготовления, рецептура, подача. Требования к качеству. Рассольники и солянки. Технология приготовления, рецептура, подача. Требования к качеству. Супы с картофелем, крупами и овощами. супы с макаронными изделиями и с бобовыми, суп-пюре. Технология приготовления, рецептура, подача. Требования к качеству. Супы прозрачные, молочные, сладкие супы. Холодные супы. Технология приготовления, рецептура, подача. Требования к качеству	10	2
		Лабораторно-практические работы	12	
		ЛПР Расчет количества сырья для прозрачных . сладких . холодных супов. Работа со сборником рецептов. Приготовление суп-пюре(мясных, овощных) подача. Составить отчет.. подача, проведение бракеража		2,3
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельные работы		
		Проработка лекции, выполнение рефератов, докладов. Составление схемы приготовления супов. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых супов. Оформление технологических карт на холодные и горячие супы (блюда указываются преподавателем) с использованием Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий	4	2, 3
Раздел 2 ПМ03.01. Приготовление соусов				

МДК 03.01		Технология приготовления соусов		
	Содержание		7+9 час	
Тема2.1 Приготовление соусов на бульонах из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированного бульона		Введение. Инструктаж по т/б. Организация рабочего места соусного отделения. Классификация соусов. Приготовление полуфабрикатов для соусов. Значение соусов в питании человека. Приготовление бульонов и мучных пассеровок для соусов. Посуда инвентарь, инструменты, применяемые при приготовлении соусов. Приготовление соуса красного основного Рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, использование, хранение. Технология приготовления производных соуса красного – основного. Приготовление бульона (красного - луковый. с горчицей, луком и огурцом (на мясном бульоне), Кисло-сладкий соус. Рецептуры, технология приготовления ,требования к качеству, использование, хранение. Технология приготовления соус белый основной на мясном и рыбном бульоне. Соус грибной. Паровой, томатный. Требования к качеству, использование, хранение.	7	1, 2
		Лабораторно-практические работы	9	
		ЛПР Составление технологической карты Расчет количества сырья для соуса красного (основного) работа по сборнику рецептов согласно треб. Приготовление соуса красного основного и его производные ЛПР Составление технологической карты Расчет количества сырья для соуса белого(основного) работа по сборнику рецептов согласно треб. Приготовление белого соуса основного и его производные ЛПР Расчет количества сырья для соуса молочного сметанный и его производные. Приготовление соуса молочного и сметанного и его производные согласно треб.. Работа со сборником рецептов ЛПР Расчет количества сырья для соуса холодного (заправки салатные) работа по сборнику рецептов его	9	2, 3

[illegible]

Учебная практика Подбор инвентаря, оборудования, посуды для приготовления супов. Оценивание органолептическим методом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление супов, соблюдая технологические, санитарные требования. Проведение бракеража по оценке качества приготовленных супов. Оформление, отпуск, требования к качеству. Условия хранения и реализации. Виды работ: 1. Приготовление, порционирование оформление, оценка качества супов с крупами макаронными изделиями, бобовыми. 2. Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества молочных супов с крупами, и овощами. Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества сладких супов. Самостоятельная работа при изучении раздела «Приготовление соусов в соответствии с технологическим процессом» Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Решение ситуационных задач по приготовлению соусов, взаимозаменяемости продуктов. Составление схем приготовления блюда. Составление алгоритма приготовления соусов. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Реферат «История происхождения соусов». 2. Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов. 3. Разработка технологических карт по приготовлению и использованию новых видов сырья для приготовления соусов (основных и производных). 4. Составление инструкционной карты «Технология приготовления неэмульгированных масляных соусов». 5. Решение задач: «Расчеты для приготовления соусов» Учебная практика Подбор инвентаря, оборудования, посуды для приготовления соусов. Оценивание органолептическим методом качество продуктов и сырья. Приготовление соусов, соблюдая технологические, санитарные требования. Проведение бракеража по оценке качества приготовленных соусов. Оформление, отпуск, требования к качеству. Условия хранения и реализации. Решение задач: «Расчет количества продуктов для приготовления соусов» Виды работ: 1. Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества основных и производных соусов красного, белого, сметанного, молочного. Приготовление и порционирование, оформление холодных соусов без муки: яично – масляные соусы, масляные смеси, соусы на растительном масле, сладких соусов.		
--	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов - «Технологии кулинарного производства»; «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»: парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя.

Комплект учебно-методической документации.

Натуральные наглядные пособия: изобразительные пособия (плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки, инструкционные карточки, логические структуры); муляжи, средства контроля (тестовые задания, контрольные работы, экзаменационные материалы).

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, монитор (с соответствующим программным обеспечением).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебный кулинарный цех: механическое (для обработки овощей, мяса, рыбы, подготовки кондитерского сырья и приготовления полуфабрикатов, нарезки гастрономической продукции), весоизмерительное, тепловое (варочное, жарочное, пекарское, водогрейное), холодильное, немеханическое оборудование (стеллажи для приспособлений, раковины для мытья рук, ванны моечные).

Учебная мебель (учебная доска, столы и стулья для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, столы производственные, шкафы для спец. одежды, шкафы для посуды и инвентаря, шкафчик для аптечки).

Посуда, инвентарь, наборы производственного инструмента, приспособления.

Натуральные наглядные пособия (комплект плакатов, фотографий, муляжей комплект учебно-методической документации).

Информационные технологии в профессиональной деятельности: компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 320 с.
3. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.
4. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
5. Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
6. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ : Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.
7. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.

8. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М. : ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.
9. Общественное питание: сборник нормативных документов – М. : Гроссмедиа, 2006. – 192 с.

Дополнительные источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации // <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
2. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут), занятия проводятся парами.

Образовательный процесс по данному производственному модулю производится по типу аудиторной работы с разделением проведения занятий на теоретическое обучение и практическое обучение. Производственная практика проводится концентрированно.

В целях закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков, программой изучения модуля предусмотрено проведение лабораторно-практических работ, теоретических занятий, консультации с преподавателем; индивидуальные и групповые занятия педагога с обучающимися, самостоятельная работа обучающихся во внеаудиторное время. Консультационная помощь обучающимся организуется в соответствии с расписанием образовательного учреждения. Консультации производятся в индивидуальной и групповой форме.

Для изучения данного профессионального модуля обучающийся должен иметь знания по следующим дисциплинам и модулям: Техническое оснащение и организация рабочего места; Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве; Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; Приготовление блюд из овощей и грибов; Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

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

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональ- ные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить бульоны и отвары	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов и отваров Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления бульонов и отваров. Точное соблюдение технологии приготовления бульонов и отваров с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Проведение бракеража. Эстетичное сервирование и оформление бульонов и отваров для подачи в виде блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания бульонов и отваров с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых бульонов и отваров.	Наблюдение на лабораторных работах. Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике. Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторных работах, учебной, производственной практике. Зачет по выполнению лабораторной работы
Готовить простые супы	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых супов Точное соблюдение технологии приготовления супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Проведение бракеража. Эстетическое оформление супов для подачи блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции Соблюдение качеств и требований к безопасности готовой продукции при разогревании супов. Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых супов.	Наблюдение на лабораторных работах Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторной работе Точность оформления технологических карт и правильность расчета.
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам.	Наблюдение на лабораторных работах Зачеты по лабораторной работе,

полуфабрикаты	Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для соусов. Точное соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов. Проведение бракеража. Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания компонентов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение правильного температурного режима при подаче основных соусов и хранении отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов, предназначенных для последующего использования.	учебной, производственной практике Текущий контроль в форме: тестирования Зачет на практической работе
Готовить простые холодные и горячие соусы	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления основных и производных соусов. Точное соблюдение технологии приготовления соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Умение определять органолептическим способом правильность приготовления холодных и горячих соусов и их готовность для подачи. Правильное использование в сервировке и оформлении блюд холодных и горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации соусов.	Наблюдение на лабораторных работах Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике Текущий контроль в форме: тестирования. Точность оформления технологических карт и правильность расчета. Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике, проверочных работах.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии. Участие в мероприятиях профессиональной направленности Креативный подход к решению проблемных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии.

Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Соблюдение и выполнение функциональных обязанностей, соблюдение трудовой и технологической дисциплины. Осознание цели и задач предстоящей деятельности, качественно выполненная работа.	Наблюдение, тестирование. Проведение контроля по организации рабочего места.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ и результатов деятельности, самоанализ: отчет о проделанной работе, вывод. Коррекция своей деятельности по основным этапам работы. Применение различных методов и способов для решения производственных задач.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии. Создание и решение нестандартных ситуаций на уроках теоретического и производственного обучения
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации. Нахождение и использование различных источников информации, для эффективного выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Изучение и использование новейших технологий при производстве продукции. Умение грамотно пользоваться Интернет – ресурсами.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Правильно выстраивать межличностные отношения в коллективе, с клиентами. Четкое распределение обязанностей между членами коллектива	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Строгое соблюдение санитарных норм и правил при организации технологического процесса.	Текущий контроль в форме: тестирования. Обход рабочих мест с целью проверки санитарного состояния
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Профессиональная компетентность	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных прак.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
« РОШАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ »

«Утверждаю»

Зам. директора по УМР
_____ С.А.Королева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ

ПМ.04.01 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Адаптированная образовательная профессиональная программа
для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

по профессии 16675 ПОВАР

РОШАЛЬ 2022

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение МО «Росальский техникум» г. Росаль

Разработчики:

Брусникина Н.М преподаватель специальных дисциплин, ГБПОУ МО «Росальский техникум»

Программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей ГБПОУ МО «Росальский техникум»

Протокол № 1 от « » _____ 2022 г.

Председатель методической комиссии: _____ Брусникина Н.М.

Программа согласована с представителем работодателей г. Росаль Московской области.

Содержание

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
	10
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВПД))	19

Пояснительная записка

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Рошальский техникум»

программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

ПМ.04.01 « Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.04 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»**

Для успешного усвоения знаний, овладения умениями формированию компетенций по профессиональному модулю ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» преподаватели профессиональных модулей и мастера производственного обучения применяют элементы новых педагогических технологий: уровневой дифференциации, проблемного обучения с использованием индивидуальной, групповой и звеньевой форм.

По окончании изучения профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» обучающиеся должны готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты; готовить и оформлять простые холодные закуски; готовить и оформлять простые холодные блюда.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по междисциплинарному курсу МДК.04.01 «Технология приготовления и оформления блюд и закусок» является **экзамен**, по учебной практике, по производственной практике **дифференцированный зачет**,

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК»

1.1. Область применения программы

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной

подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 №06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Рошальский техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

ПК 4.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 4.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 4.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональном обучении работников в области общественного питания .

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

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

иметь практический опыт

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд закусок;

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

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 130 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 58 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 30 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 28 часов;
 учебной и производственной практики – 72 часа.

Результатом освоения 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 4.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 4.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 4.4.	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).

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 04 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок »

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК. 4.1 – ПК. 4.4	Раздел 1. ПМ 04. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	53	25	12	28		
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72				72	
	Всего:	125	25	12	28	72	

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06

3.1 Тематический план профессионального модуля

ПМ 04.01 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

Раздел ПМ04. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.		125	
М.Д.К 04.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.		53	
Тема 4.1 Значение в питании холодных блюд и закусок. Бутерброды	Содержание	6 час	
	1. Введение. Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд по основному продукту и характеру кулинарной обработки Товароведная характеристика гастрономических продуктов. Требования к качеству гастрономических продуктов. Упаковка и хранение. Подготовка продуктов для холодных блюд. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд и закусок. Организация рабочего места в холодном цехе. Оборудование и производственный инвентарь. Бутерброды их ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск (открытые, закрытые, сложные). Бутербродные закуски (канапе). технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству бутербродов.	2	1,2,3
	Лабораторно-практические работы		
	Расчет расхода сырья для приготовления бутербродов, канапе» «Приготовление бутербродов, канапе из различных гастрономических продуктов»	4	2,3
	Контрольные работы		
		--	
	Самостоятельные работы		3

		Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучение требований к качеству гастрономических продуктов, составление таблицы. Составление технологических схем подготовки продуктов для приготовления бутербродов, закусок фуршетных, варианты подачи. Расчет рецептур холодных блюд и закусок. Подготовка рефератов, докладов, презентаций.	6	
Тема 4.2. Салаты и винегреты	Содержание		6 час	
	1. 2.	Приготовление салатов из свежих овощей; рецептуры, Приготовление салатов из вареных овощей; рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Приготовление винегретов; особенности, рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству.	2	1,2
	Лабораторно-практические работы:			
	ЛПР.№3 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд из овощей» ЛПР.№4 «Приготовление салатов из свежих, вареных, приготовление винегретов»		4	2,3
	Контрольные работы			
	по разделу «Технология приготовления бутербродов, закусок, винегретов, из овощей»			
	Самостоятельные работы			
	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучение требований к качеству гастрономических продуктов, составление таблицы. Составление технологических схем подготовки продуктов для приготовления салатов из свежих и вареных овощей, , винегретов. Расчет рецептур холодных блюд и закусок. Подготовка рефератов, докладов, презентаций.		4	3
	Содержание		6 час	

Тема 4.3. Блюда и закуски из яиц, грибов, овощей	1	Холодные и горячие блюда и закуски из овощей, яиц и грибов; рецептура, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству. Рецептура и технология приготовления сложных блюд из яиц, грибов. Оформление. Варианты подачи.	2	1,2
		Лабораторно-практические работы	4	2,3
		ЛПР№5.«Расчет расхода сырья для приготовления холодных и горячих закусок из овощей, яиц, грибов» ЛПР№6 «Приготовление холодных и горячих закусок из овощей, яиц, грибов» Варианты сервировки и подачи		
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельные работы	6	3
		Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучение требований к качеству гастрономических продуктов, составление таблицы. Составление технологических схем подготовки продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Расчет рецептур холодных и горячих блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.. Подготовка рефератов, докладов, презентаций.		
Тема 4.4 Холодные и горячие блюда и закуски из рыбы, морепродуктов	Содержание		4 час	
	1.	Холодные и горячие блюда и закуски из рыбы и морепродуктов; рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. (кокиль) Требования к качеству.	2	1,2
		Лабораторно-практические работы	2	2,3
		ЛПР№7«Расчет расхода сырья для приготовления холодных и горячих закусок из рыбы и морепродуктов» Варианты подачи и сервировки. Варианты подачи и сервировки.		
		Контрольные работы	--	

		Самостоятельные работы	4	3
		Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучение требований к качеству гастрономических продуктов, составление таблицы. Составление технологических схем подготовки продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Расчет рецептур холодных и горячих блюд и закусок из рыбы.. Подготовка рефератов, докладов, презентаций.		
Тема 4.5 Холодные и горячие блюда и закуски из мяса	Содержание		4 час	
	1.	Холодные блюда и закуски из мяса. рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству. Горячие блюда и закуски из мяса; рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству. Холодные и горячие блюда и закуски из мяса птицы. ; рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству.	2	1,2
	Лабораторно-практическая работа:			2,3
	ЛПР№8. «Расчет расхода сырья, выхода для приготовления холодных и горячих блюд из мяса и домашней птицы» Варианты сервировки и подачи		2	
	Контрольные работы			
	« Технология приготовления холодных и горячих блюд из рыбы и мяса»		-	
	Самостоятельные работы			3
	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучение требований к качеству гастрономических продуктов, составление таблицы. Составление технологических схем подготовки продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.		8	

	Расчет рецептур холодных блюд и закусок. Подготовка рефератов, докладов, презентаций.		
	Дифференцированный зачет/ экзамен		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ06. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформления практического занятия, отчета и подготовке к его защите.		28	2,3
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Изучение требований к качеству гастрономических продуктов, составление таблицы. 2. Составление технологических схем подготовки продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. 3. Составление технологических схем приготовления блюд. 4. Расчет рецептур холодных блюд и закусок.			
Учебная практика. Виды работ: - подготовка продуктов и приготовлением холодных блюд - подготовка продуктов и приготовление салатов из сырых овощей; - подготовка продуктов и приготовление винегретов (овощного, мясного, с сельдью); - подготовка продуктов и приготовление салатов из вареных овощей; - подготовка продуктов и приготовление бутербродов (открытых, закрытых, сэндвичей, канапе).		72	2,3
Производственная практика. Виды работ: - подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд; - приготовление салатов из сырых овощей; - приготовление винегретов; - приготовление салатов из вареных овощей; - приготовление бутербродов.			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства, лаборатории технического оснащения и организации рабочего места и учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по технологии кулинарного производства:

плакаты;

натуральные образцы;

столовая посуда.

Технические средства обучения:

персональный компьютер.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

производственные столы;

холодильные шкафы ШХ- 0.7,

электрические плиты ЭП-48К

электрические шкафы ШЖЭСМ-2К

овощерезки СЛ-30, СЛ-50

столовый инвентарь;

столовая и кухонная посуда;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская., Кулинария ,«Повар, кондитер». М. «Академия», 2013. - 328 с.
2. Г.Г.Дубцов, Технология приготовления пищи , М, Академия,2004, стр. В.П.Андросов ,Производственное обучение по профессии «Повар», Апек,2013.- 125 с.

Нормативные документы:

- А.И.Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М, Арий, 2013. -147 с.

Справочники:

- 1.Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 2012. - 135 с.
- 2.Г.Р.Мугинова, Л.В.Рыжова. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб. пособие . Екатеринбург . Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. - 115 с.

Дополнительные источники:

1. Учебники и учебные пособия:

1. В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст]. М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.
- 2.Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2009. -272 с .

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал», форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru),
[http:// povary.ru](http://povary.ru),
[http:// vkus.by](http://vkus.by).

Главный портал индустрии гостеприимства и питания, форма доступа:

[http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

Федеральный центр информационно -образовательных ресурсов.

Форма доступа: <http://fcior.edu.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по профессиональному модулю ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок проводятся в учебном кабинете «Технология кулинарного производства», на предприятиях общественного питания.

Учебные занятия проводятся с использованием компьютера, учебно-методического компьютерного комплекса «Повар, кондитер».

Изучение междисциплинарного курса проводится параллельно с изучением общепрофессиональных дисциплин ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности, ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Учебная практика проводится после изучения междисциплинарного курса МДК 06.01 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно. В период освоения профессионального модуля преподавателями и мастерами производственного обучения организуются индивидуальные и групповые консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических работники, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу - высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей

профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	- умение готовить основы для бутербродов; - умение подготовить продукты для оформления; - умение оформлять бутерброды; - умение соблюдать температуру подачи;	- тестирование; - решение ситуационной задачи на практическом занятии; - оценка выполнения практических работ; - устный опрос; - оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	- умение подготовить сырые овощи; - умение нарезать; - умение готовить заправки; - умение оформлять; - умение соблюдать температуру подачи;	- тестирование; - решение ситуационной задачи на практическом занятии; - оценка выполнения практических работ;

		устный опрос; оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски	-умение проводить тепловую обработку мясных и рыбных продуктов; - умение соблюдать формы нарезки; - умение соблюдать правила оформления; - умение подготавливать зелень; -умение соблюдать температуру подачи;	-тестирование; - решение ситуационной задачи на практическом занятии; оценка выполнения практических работ; устный опрос оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	-умение проводить тепловую обработку мясных продуктов; - умение нарезать; -умение ароматизировать специями; -умения соблюдать правила оформления и отпуска; - умение соблюдать температуру подачи;	-тестирование; - решение ситуационной задачи на практическом занятии; оценка выполнения практических работ; устный опрос; оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	--	---

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Текущий контроль в форме: -тестирование; -самостоятельное выполнение практического задания (решение ситуационной задачи)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности;	Текущий контроль в форме: -тестирование; -самостоятельное выполнение практического задания (решение ситуационной задачи)
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	умение осуществлять контроль качества выполняемой работы;	Текущий контроль в форме: -тестирование; -самостоятельное выполнение практического задания (решение ситуационной задачи)
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные;	Текущий контроль в форме: -тестирование; -самостоятельное выполнение практического задания (решение ситуационной задачи)
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		Текущий контроль в форме: -тестирование; -самостоятельное выполнение практического задания (решение ситуационной задачи)

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Текущий контроль в форме: -тестирование; -самостоятельное выполнение практического задания (решение ситуационной задачи)
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- Соблюдение санитарного состояния рабочего места	Текущий контроль в форме: -тестирование; -самостоятельное выполнение практического задания (решение ситуационной задачи)
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		Текущий контроль в форме: -тестирование; -самостоятельное выполнение практического задания (решение ситуационной задачи)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «РОШАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»

Зам.директора по УМР

_____ С.А.Королева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ08 « Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий»

**Адаптированная образовательная профессиональная программа
для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

по профессии 16675 ПОВАР

РОШАЛЬ 2022

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Рошальский техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение МО «Рошальский техникум» г. Рошаль

Разработчики:

Брусникина Н.М преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения ГБПОУ МО «Рошальский техникум»

Программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей ГБПОУ МО «Рошальский техникум»

Протокол № 1 от « » _____ 2022 г.

Председатель методической комиссии: _____ Брусникина Н.М.

Программа согласована с представителем работодателей г. Рошаль Московской области.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 08 «Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ по профессии Повар.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - приготовление блюд, гарниров и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 14 Производить подготовку жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и изделий из муки

ПК 15 Готовить и оформлять простые вареные и жареные мучные блюда

ПК 16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные и мучные изделия

Опыт работы не требуется. Обучение может проводиться на базе основного общего, среднее (полное) общего, профессионального образования.

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 мучных блюд и изделий из теста
- уметь:**
 - проверять органолептическим способом годность сырья для приготовления мучных блюд и изделий;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления мучных блюд и изделий;
 - готовить и оформлять блюда и изделия из теста;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;
- технику обработки продуктов;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления мучных блюд и изделий;

- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи мучных блюд и изделий;
- виды технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при обработке сырья; правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **221** час, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **113** часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 79 часа;
- учебной практики – 108 часов; производственной практики – не предусмотрено.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд, гарниров и напитков, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 14	Производить подготовку жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и изделий из муки
ПК 15	Готовить и оформлять простые вареные и жареные мучные блюда
ПК 16	Готовить и оформлять простые хлебобулочные и мучные изделия
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Осуществлять деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Уметь пользоваться информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать технологическую документацию (технологические карты) в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, общаться с коллегами, руководством, посетителями
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и + учебная практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 14 - ПК 16	Раздел 1. Приготовление и оформление мучных блюд и изделий	113	79	48	34		-
	Производственная / учебная практика, часов	108				108	-
	Всего:	221	79	48	34	108	не предусмотрена

3.2. Содержание профессионального модуля ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий

Наименование профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем часов
1	2	3
МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий		
Тема 1. Простые вареные и жареные мучные блюда	Содержание	16
	Значение блюд из теста в питании. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству сырья, подготовка его к производству. Оснащение рабочих мест для приготовления блюд из теста. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Подготовка продуктов к производству. Температурный режим и правила приготовления простых блюд из теста с фаршем (вареников, пельменей). Способы сервировки и варианты оформления блюд из теста с фаршем. Температурный режим и правила приготовления простых жареных мучных блюд (блинов, оладий, блинчиков). Требования к качеству, правила проведения бракеража Сроки хранения блюд из теста с фаршем.	
	Практические занятия	2
	1 Составление технологических схем приготовления пельменей 2 Производство расчетов сырья для приготовления оладий	
УП.08. Учебная практика Виды работ: 1. Приготовление мучных блюд из теста: блинов, оладий 2. Приготовление блинчиков с различными фаршами 3. Приготовление вареников с творожным фаршем, овощным фаршем 4. Приготовление пельменей мясных, рыбных		24
Тема 2. Подготовка сырья	Содержание	12

и приготовление хлеба и хлебобулочных изделий	Классификация хлебобулочных изделий. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Оснащение рабочих мест для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила безопасного их использования. Смешивание, замешивание опары, замешивание теста, разделка, порционирование теста, формовка. Расстойка, выпечка изделий на листах и в формах, отделка. Правила выбора методов приготовления различных типов основных хлебобулочных изделий и хлеба. Технологический режим и правила приготовления различных типов хлебобулочных изделий и хлеба.		2
	Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Хлеб круглой и продолговатой формы, формовой. Булочки. Плюшки. Кексы. Технология приготовления сладких начинок для хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража.		
		Практические занятия	
	3	Составление схем приготовления хлеба	
	4	Расчет сырья для приготовления определенного количества хлеба	
УП.08. Учебная практика Виды работ: 1. Приготовление: хлеба пшеничного, поляницы украинской, батонов: простого, городского, столичного. 2. Приготовление булочки домашней, плюшки, кренделя сдобного юбилейного, булочки школьной, булочки лимонной, булочки с маком,			18
Тема 3. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий	Содержание		22
	Ассортимент основных мучных и кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Методы приготовления основных мучных и кондитерских изделий. Смешивание, подогревание, взбивание, замешивание теста, прослаивание теста, заваривание муки, раскатка, формовка, отсаживание из кондитерского мешка, охлаждение теста, порционирование теста, выпечка изделий, вынимание из формы выпеченных изделий. Правила выбора методов приготовления разных типов теста. Температурный режим и правила приготовления разных типов теста. Способы разрыхления теста.		
	Приготовление мучных и кондитерских изделий из дрожжевого теста, вафельного, сдобного пресного, слоеного пресного теста и изделий из него. Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из бисквитного теста, песочного полуфабриката и изделий из песочного теста, изделий из заварного теста. Требования к качеству готовых изделий, правила бракеража.		
	Практические занятия		2

	5	Составление технологической схемы приготовления мучного изделия	
	6	Расчет сырья для приготовления мучных изделий	
УП.08. Учебная практика Виды работ: 1. Приготовление пиццы, пирожков печеных с различными фаршами 2. Приготовление пирогов, кулебяки, куличей, кексов 3. Приготовление пончиков, пирожков жареных, беляшей, хвороста 4. Приготовление слоек, кручеников слоеных, ватрушки венгерской 5. Приготовление сочни с творогом, ватрушек, чебуреков 6. Приготовление трубочки вафельной с начинкой, кекса столичного, кекса чайного, кекса орехового 7. Приготовление рулета с джемом, рулета «Экстра» 8. Приготовление курника, языков слоеных.			66
Тема 4. Технология приготовления печенья, пряников, коврижек	Содержание		16
	Ассортимент печенья, пряников и коврижек. Оснащение рабочих мест для приготовления печенья, пряников, коврижек, виды оборудования и производственного инвентаря. Методы приготовления печенья, пряников и коврижек. Заваривание муки, смешивание ингредиентов, замешивание теста, разделка теста, раскатка теста, формовка изделий, отсаживание из кондитерского мешка, нанесение рисунка, выпечка изделий. Правила выбора методов приготовления разных видов печенья, пряников и коврижек. Температурный режим и правила приготовления разных видов печенья, пряников и коврижек. Режим выпечки изделий. Требования к качеству сформованных изделий и готового печенья, пряников и коврижек.		
	Практические занятия		2
	7	Составление инструкционно-технологических схем приготовления пряников, коврижек	
	8	Расчет сырья для приготовления пряников	
УП.02. Учебная практика: Виды работ: 1. Приготовление печенья: сдобного, «крендельки», круглого, лимонного, с маком, с сыром, соленого с тмином, миндального. 2. Приготовление пряников: глазированных, медовых, овальных коврижки: медовой, «Южной»			12
Всего			221

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

1. Технологии кулинарного производства;

Лаборатории:

Учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- комплект документов для организации обучения;
- наглядные пособия

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- весы;
- производственные столы;
- холодильник;
- электрическая плита;
- жарочный шкаф;
- электромясорубка;
- блендер, эл.миксер;
- раковина для мойки рук;
- посуда кухонная и столовая, столовые приборы, инвентарь;
- формы для выпечки, инструменты для оформления мучных изделий.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 9-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 12-е изд. стер.- М.:Издательский центр «Академия»,2012.–336 с.[8] с. цв. ил.
3. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Изд. 3-е перераб. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 315 с.: ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).
4. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ / Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. – Изд. 10-е стер.- Ростов

н/Д.: Феникс, 2013. – 342, [1] с. - (Начальное профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.В. Гранаткина. – 3-е изд. испр. и допол. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 240 с. (Ускоренная форма подготовки).
2. Журналы: «Питание и общество», «Ресторатор»
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 8-е изд. перераб. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 320 с.
4. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-х частях. Ч.1. учеб. пособие для нач.проф.образования / В.П. Андросов.- 4-е изд. стер.- М.: Академия, 2013. – 208 с.
5. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-х частях. Ч.2 : учеб. пособие для нач.проф.образования / В.П. Андросов.4-е изд. стер.- М.: Академия, 2013. – 192 с.
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания: учебник / Л.А. Радченко.- Изд. 12-е испр. и доп. - Ростов н/Д.: Феникс, 2012. – 373, [1] с.: ил. – (Среднее профессиональное образование).
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач.проф.образования / Н.Э. Харченко. - М.: Академия, 2008. – 512 с.

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kylina.ru>, <http://www.povary.ru>, <http://www.vkus.ru>.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнении работ по профессии рабочего»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих обучение по модулю и руководство практикой. Преподаватели: высшее образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет. Мастера: высшее или среднее профессиональное образование, разряд не ниже 4-5 разряда

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

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 14 Производить подготовку жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и изделий из муки	-характеристика, точность выбора условий и сроков хранения жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления мучных блюд и изделий; -точность определения органолептическим способом качества молочных продуктов, жиров, сахара, муки, яиц; - правильность организации рабочего места при кулинарной обработке сырья для приготовления мучных блюд и изделий; -правильность выполнения действий по хранению сырья для приготовления мучных блюд; и изделий	Оценка ответов при опросе и тестировании Наблюдение и оценка результативности выполнения практических и индивидуальных заданий, видов работ учебной практики.
ПК 15 Готовить и оформлять простые вареные и жареные мучные блюда	-правильность подготовки сырья к приготовлению полуфабрикатов и блюд из теста с фаршем; -точность расчета количества сырья для приготовления полуфабрикатов и простых блюд из теста; -обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых мучных блюд и изделий; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов и простых мучных блюд и изделий; -правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового и механического оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из теста; -правильность выполнения действий по приготовлению простых мучных блюд и изделий;	Оценка ответов при опросе и тестировании Наблюдение и оценка результативности выполнения практических и индивидуальных заданий, видов работ учебной практики
ПК 16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные и мучные изделия	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых хлебобулочных и мучных изделий; - точность проведения процесса проверки исправности оборудования для приготовления хлебобулочных и мучных изделий;	Оценка ответов при опросе и тестировании Наблюдение и оценка результативности выполнения

	- правильность организации рабочего места по приготовлению простых хлебобулочных и мучных изделий; -правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении хлебобулочных и мучных изделий; -правильность выполнения действий по подготовке сырья к производству; -правильность выбора способов отделки и вариантов оформления хлебобулочных и мучных изделий; -точность расчета количества сырья для приготовления простых хлебобулочных и мучных изделий;	практических и индивидуальных заданий, видов работ учебной практики.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; - участие в конкурсах предметных недель; -участие в конкурсах профмастерства;	Оценка ответов при опросе Оценка результативности выполнения практических и индивидуальных заданий, видов работ учебной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.	Оценка результативности выполнения практических и индивидуальных заданий, видов работ учебной практики
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - своевременность выполнения заданий; - качество выполненных заданий.	Оценка результативности выполнения практических и индивидуальных заданий, видов работ учебной практики
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для	- эффективный поиск необходимой информации; - анализ инноваций в области	Оценка выполнения индивидуальных

эффективного выполнения профессиональных задач	профессиональной деятельности; - обзор публикаций в профессиональных изданиях.	заданий
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использование информационных технологий в процессе обучения; - освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	Оценка выполнения индивидуальных и практических заданий
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения: - соблюдение норм деловой культуры; - соблюдение этических норм.	Наблюдение и оценка результативности выполнения практических заданий, видов работ учебной практики.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; - демонстрация аккуратности в работе.	Наблюдение и оценка выполнения практических заданий, видов работ учебной практики