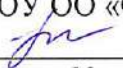


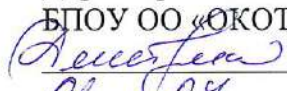


бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области «Омский колледж отраслевых технологий
строительства и транспорта»

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
 Т.В. Иванова
Протокол № 8 от 28 06 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»
 С.А. Дмитриенко
01 07 2023 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Профессия 16675 Повар

Омск 2023

Содержание

Раздел 1 Общие положения.....	3
Раздел 2 Общая характеристика программы.....	3
Раздел 3 Структура программы	5
Раздел 4 Условия реализации образовательной программы	6
Раздел 5 Формирование фондов оценочных средств для проведения итоговой аттестации	7
Раздел 6 Разработчики основной программы профессионального обучения.....	7

Раздел 1 Общие положения

Настоящая основная программа профессионального обучения (далее – ОП ПО, программа) по профессии разработана на основе профессионального стандарта «Повар» и с учетом федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 09 декабря 2016 г. N 1569.

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего. ОП ПО определяет объем и содержание профессионального обучения по профессии 16675 Повар, планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

Нормативные основания для разработки программы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";

– Приказ Минобрнауки России от 20.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар".

– Приказ Минпросвещения России 09 декабря 2016 г. N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

– Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Перечень сокращений, используемых в тексте:

ОП ПО – основная программа профессионального обучения;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ИА – итоговая аттестация.

Раздел 2 Общая характеристика программы

В результате освоения программы слушатель должен

иметь практический опыт:	-Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий -Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
--------------------------	---

	-Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос -Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
уметь:	-Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения -Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им -Производить обработку овощей, фруктов и грибов -Нарезать и формовать овощи и грибы -Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты -Готовить блюда и гарниры из овощей -Готовить каши и гарниры из круп -Готовить блюда из яиц -Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий -Готовить блюда из бобовых -Готовить блюда из рыбы -Готовить блюда из морепродуктов -Готовить блюда из мяса и мясных продуктов -Готовить блюда из домашней птицы -Готовить мучные блюда -Готовить горячие напитки -Готовить сладкие блюда -Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка -Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос -Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) -Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
знать:	-Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения -Правила пользования рецептурами, технологическими картами на

	приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий -Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов -Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству -Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям -Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
--	---

Форма обучения: очная, в профессиональной образовательной организации.

Объем программы: 864 академических часа.

Срок освоения программы: 6 месяцев.

Раздел 3 Структура программы

Учебный план

№	Наименование дисциплин, профессиональных модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промежуточная аттестация	
1	Общепрофессиональный цикл					
1.1	Основы товароведения и продовольственных товаров	36	16	18	2	диф. зачет
1.2	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	16	18	2	диф. зачет
1.3	Охрана труда	36	26	8	2	диф. зачет
2	Профессиональный цикл					
2.1	ПМ.01 Выполнение работ по Производству блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания					
	МДК 01.01. Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	438	252	180	6	экзамен
УП	Учебная практика	144		144		диф. зачет
ПП	Производственная практика	144		144		зачет
	Итоговая аттестация	8			8	квалификационный экзамен
	Консультации	22			22	
	ИТОГО:	864	310	512	42	

Календарный учебный график

Р.З.	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май
	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26	
	1	2	3	4	5	6	7	8		10	11	12		14	15	16		18	19	20	21		23	24	25	
I									=	=								0	0	0	0	8	8	8	8	III

Обозначения: Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
III Итоговая аттестация

0 Учебная практика
= Каникулы

8 Производственная практика

Рабочие программы учебных дисциплин и профессионального модуля приведены в приложении 1.

Раздел 4 Условия реализации образовательной программы

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производств;

Технология кулинарного и кондитерского производства;

Мастерская «Поварское дело»:

- тепловое оборудование (электрическая плита, жарочный шкаф)
- стол производственный
- раковина, ванна
- электрофритюрницы
- электромясорубки
- слайсер
- блендеры
- холодильник
- морозильник
- форменная одежда.

Реализация программы предусматривает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерской профессиональной образовательной организации.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность слушателей в профессиональной области или в мастерской профессиональной образовательной организации.

Программа профессионального обучения обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

Раздел 5 Формирование фондов оценочных средств для проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация является обязательной и проводится по завершении всего курса обучения.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена и проверки практических умений и навыков в пределах квалификационных требований, указанных в Квалификационном справочнике и профессиональном стандарте по профессии «Повар».

Задания квалификационного экзамена рассматриваются на заседании предметной цикловой комиссии и утверждаются заместителем директора, курирующим учебно-методическую работу.

Квалификационный экзамен может быть проведен в мастерской колледжа или на рабочих местах в строительной организации.

Итоговая аттестация осуществляется квалификационной комиссией, организуемой в колледже.

Раздел 6 Разработчики основной программы профессионального обучения

Шульц Г.В. – заместитель директора по учебно-методической работе;

Иванова Т.В. – председатель ПЦК;

Барт И.М. – преподаватель;

Березуцкий С.В. – мастер производственного обучения;

Шик Е.И. – председатель правления «Нововаршавское потребительское общество «Кондитер».

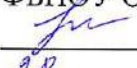
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области
«Омский колледж отраслевых технологий
строительства и транспорта»
Нововаршавское городское поселение



СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП

 Т.В. Иванова
28 06 2023г.

28

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»

 Г.В.Шульц
01 07 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы товароведения продовольственных товаров»
для профессии 16675 Повар

НГП
2023 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта Повар, утвержденногo Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н, федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1569

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП	преподаватель	Барт И.М.
(место работы)	(занимаемая должность)	(ФИО)

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар
Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Умения	Знания
Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; Виды складских помещений И требования к ним; Правила оформления Заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторно - практические занятия	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа слушателей	Объем часов	Уровень усвоения
Раздел 1 Введение в товароведение		10	
Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов	Содержание 1.1.1 Пищевая ценность продуктов. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Лабораторные работы Практические занятия 1. Расчет калорийности продуктов	2/2 2 0 2 2	1 3
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров	Содержание 1.2.1 Методы классификации. Качество и безопасность продовольственных товаров. Система ХАССП Лабораторные работы Практические занятия 2. Определение качества продовольственных товаров различными методами	2/2 2 0 2 2	2 3
Тема 1.3 Условия и режим хранения продовольственных товаров.	Содержание Лабораторные работы Практические занятия: 3. Расчет товарных потерь при хранении, транспортировании, тепловой обработке. Контрольная работа Самостоятельная работа слушателей	 0 0 2 2 0 0	 2 2
Раздел 2 Ассортимент продовольственных товаров		20	
Тема 2.1. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание Лабораторные работы Практические занятия 4. Ознакомление с хозяйственно-ботаническими сортами овощей и оценка их качества. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	0/2 0 2 2	 2
Тема	Содержание	2/0	

2.2 Зернопродукты	2.2.1 Классификация и ассортимент круп, макаронных и хлебобулочных изделий. Характеристика, требования к качеству и хранению. Условия и сроки хранения зерновых товаров. Кулинарное использование	2	
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	0	
	Содержание	2/2	
Тема 2.3 Вкусовые и кондитерские товары	2.3.1. Ассортимент чая, кофе, специй. Товароведная характеристика, Условия и сроки хранения вкусовых и кондитерских товаров, кулинарное применение	2	
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	2	
	5. Ознакомление и оценка качества чая	2	2
Тема 2.4 Молочные товары	Содержание	2/0	
	2.4.1. Ассортимент молочных товаров. Классификация, требования к качеству Условия и сроки хранения молочных товаров. Кулинарное назначение	2	
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	0	
Тема 2.5 Рыбные продукты	Содержание	2/2	
	2.5.1 Ассортимент и характеристика рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбных продуктов. Кулинарное назначение	2	2
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	2	
Тема 2.6 Мясные продукты	6. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям	2	2
	Содержание	2/0	
	2.6.1 Ассортимент и характеристика мясных продуктов. Условия и сроки хранения мясных продуктов. Кулинарное назначение	2	2
	Лабораторные работы	0	
Тема 2.7 Жиры и яичные продукты	Практические занятия	0	
	Содержание	2/2	
	2.7.1 Ассортимент и характеристика пищевых жиров и яичных продуктов. Значение в питании, общие требования к качеству, утилитарное назначение	2	
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	2	
	7. Определение категории яиц по органолептическим показателям	2	2

Раздел № 3 Учетно-отчетная документация Тема 3.1 Контроль хранения и расхода продуктов	Контрольная работа		0	
	Самостоятельная работа студента		0	3
	Раздел № 3 Учетно-отчетная документация		4	
	Содержание учебного материала		0	
	Лабораторные работы		0	2
	Практические занятия		4	
	8. Приемка продуктов по количеству и качеству. Составление товарного отчета		2	
	9. Документальное оформление заказов на продукты		2	2
	Контрольная работа		0	
	Самостоятельная работа		0	2
	Дифференцированный зачет		2	3
	Всего		36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащен типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству слушателей, рабочее место преподавателя, муляжи, образцы товаров, раздаточный материал (сопроводительные документы, акты, ведомости, отчеты), дидактический материал (карточки, тесты)

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования - М.: Академия, 2022. – 336 с.,

Дополнительная литература:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2018-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2018-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 10 с.

Интернет-ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Сове-том Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. <http://www.foodprom.ru/journalswww-издательство-пищевая-промышленность>

4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>-
товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает: ассортимент,товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации; условиясрокихранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документациина различные группы продуктов; методыконтролякачества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспеченияправильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	- идентифицирует виды, типы, сорта и категории пищевых продуктов; - определяет качество продукции по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с ГОСТами; - устанавливает дефекты пищевых продуктов; - выявляет признаки фальсификации пищевых продуктов; - контролирует качество сырья и полуфабрикатов; - оформляет заказы на продукты со склада и осуществляет приёмку продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Текущий контроль: Оценка результатов тестирования. Оценка результатов собеседования. Промежуточный контроль: Оценка результатов сдачи промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.
Умеет: Проводить органолептическую оценку качества и безопасностипродовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторам (ХАССП); оформлятьучетно-отчетную документациюпорасходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	-качественно проводит органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья; - оценивает условия и организацию хранения продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; -оформляет учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов; -осуществляет контроль хранения и расхода продуктов	Текущий контроль: Оценка выполнения практических работ № 5-9; 10-12 Оценка решения производственных задач. Оценка заполнения учётных документов. Оценка правильности расчётов. Оценка результатов сдачи промежуточной аттестации. Промежуточный контроль: Оценка результатов сдачи промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области
«Омский колледж отраслевых технологий
строительства и транспорта»
Нововаршавское городское поселение

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
Т.В. Иванова
28.06.2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»
Г.В.Шульц
01.07.2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»
для профессии 16675 Повар

НГП

2023 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта Повар, утвержденном Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н, федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1569

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП	преподаватель	Барт И.М.
(место работы)	(занимаемая должность)	(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Умения	Знания
-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на	- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания

производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования – проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	
--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторно - практические занятия	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности слушателей	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	12	2
	1.1.1 Характеристика основных типов и классов организаций питания. Специализация организаций питания. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.	2/0	
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	0	
	Контрольные работы	0	
	Содержание учебного материала	2/8	
	1.2.1 Характеристика структуры производства организации питания. Особенности организации рабочего места повара. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	8	
	№ 1. Составление схемы мясорыбного цеха	2	
	№ 2. Составление схемы холодного цеха	2	
	№ 3. Составление схемы горячего цеха с разбивкой на зоны.	2	
	№ 4. Составление схемы пекарского-кондитерского цеха	2	
	Контрольные работы	0	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и		22	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности слушателей	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
кондитерского производства			
Тема 2.1 Механическое оборудование.	Содержание учебного материала	4/2	
	2.1.1 Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2	
	2.1.2 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2	
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	2	
	№ 5. Составление алгоритма правил безопасной эксплуатации универсальных приводов и оборудования для обработки овощей, плодов и грибов	2	
Тема 2.2 Оборудование для обработки мяса, рыбы	Контрольные работы	0	
	Содержание учебного материала	2/2	
	2.2.1 Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Правила безопасной эксплуатации		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	2	
	№ 6. Составление алгоритма правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2	
Тема 2.3 Оборудование для	Контрольные работы	0	
	Содержание учебного материала	2/4	
	2.3.1 Оборудование для подготовки сырья отечественного и зарубежного	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности слушателей	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
подготовки кондитерского сырья	производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	4	
	№ 7. Решение задач по подбору оборудования кондитерского цеха.	2	
	№ 8. Составление алгоритма правил безопасной эксплуатации оборудования для кондитерского цеха	2	
Тема 2.4 Тепловое оборудование	Контрольные работы	0	
	Содержание учебного материала	2/2	
	2.4.1 Классификация теплового оборудования. Технологическое назначение, источник тепла и способы его передачи (варочное, жарочное, универсальное и водогрейное, пароварочные шкафы, мелкие варочные СВЧ-аппаратов)	2	
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	2	
Тема 2.5 Холодильное оборудование	9. Составление алгоритма правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2	
	Контрольные работы	0	
	Содержание учебного материала	2/0	
	2.5.1 Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное). Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2	
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	0	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности слушателей	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа слушателей	0	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего	36	

Для характеристики уровня усвоения 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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Реализация рабочей программы учебного предмета осуществляется в кабинете «Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производств» и учебная лаборатория «Повар, кондитер»

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Основная литература

1. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания - М.: Академия, 2022. - 314 с.

3.2.2. Электронные издания

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
3. Официальный сайт Федерального агентства Росстандарт[Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.gost.ru>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 416 с.
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 336
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 432 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации	- рассказывает назначение, принцип действия машин; - перечисляет точность сборки машины перед работой; - рассказывает правила техники безопасной работы; - рассказывает правила разбора и санитарной обработки машин;	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - наблюдение и оценка выполнения практических работ № 1-9 Промежуточная аттестация - оценка результатов выполнения задания дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности;		
Умеет:		
– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ	- объясняет назначение, принцип действия машин; - объясняет точность сборки машины перед работой; - объясняет разбор и санитарную обработку машин;	-тестирования; - наблюдение и оценка выполнения практических работ № 1-9 Промежуточная аттестация - оценка результатов выполнения задания дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области
«Омский колледж отраслевых технологий
строительства и транспорта»
Нововаршавское городское поселение

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП

 Т.В. Иванова
28 06 2023г.
N 8

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»

 Г.В.Шульц
01 07 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Охрана труда»
для профессии 16675 Повар

НГП
2023 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н, федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1569

Организация-разработчик: Филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», Нововаршавское городское поселение

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НПП	преподаватель	Федоренко И.А.
(место работы)	(занимаемая должность)	(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Умения	Знания
-выявлять опасные и вредные производственные факторы соответствующие им риски, связанные прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травматизма безопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа слушателей	Объем в часах
Введение	Содержание учебного материала 1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.	2
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда	10
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала 1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. 2. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.	2
	Тематика практических работ	2
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	2
	Содержание учебного материала	2
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. 2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда:	

	назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции. 3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	
	Самостоятельная работа	0
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	2
Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. 2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников. 3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. 4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.	2
	Самостоятельная работа	0
Раздел 2	Условия труда на предприятиях общественного питания	6
Тема 2.1	Содержание учебного материала	2

Основы понятия условия труда. Опасные и Вредные производственные факторы	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. 2. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. 3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.	2
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала 1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. 2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.	2
Раздел 3	Тематика практических занятий 1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.	2
Тема 3.1	Самостоятельная работа Электробезопасность и пожарная безопасность Содержание учебного материала	0 14 4

	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электроtraвм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электроtraвм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). 2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. 3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. 4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. 5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала 1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. 2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров. 3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его	4

	виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.	
	Тематика практических занятий	4
	3. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	2
	4. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	2
	Самостоятельная работа	0
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	2
	1. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. 2. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкциям, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. 3. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	
	Дифференцированный зачет	2
	Всего	36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащен типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки слушателей, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству слушателей, рабочее место преподавателя, учебно-планирующая документация, рекомендуемые учебники, дидактический материал, раздаточный материала, комплект учебно-наглядных пособий. Технические средства обучения: мультимедиапроектор, ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно- эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

- 1.Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2022.–320с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2019.– 160с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов,	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль

(персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области

«Омский колледж отраслевых технологий

строительства и транспорта»

Нововаршавское городское поселение



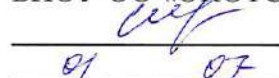
СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП

 Иванова Т.В.
2023г

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»

 Г.В.Шульц
2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО
ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР
ПМ 01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОИЗВОДСТВУ БЛЮД, НАПИТКОВ И
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ**

НГП
2023 год

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1569, с учетом профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н.

Организация-разработчик: Ф БПОУ ОО «ОКОТСиТ» НГП

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Барт И.М.
(ФИО)

Содержание

	стр.
Паспорт примерной программы профессионального модуля ПМ 01	4
Структура и содержание профессионального модуля ПМ 01	10
Условия реализации профессионального модуля ПМ 01	41
Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ 01	44

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОИЗВОДСТВУ БЛЮД, НАПИТКОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Выполнение работ по производству блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар, входит в профессиональный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля слушатель должен :

иметь практический опыт:	-Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий -Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий -Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос -Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
уметь:	-Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения -Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им -Производить обработку овощей, фруктов и грибов -Нарезать и формовать овощи и грибы -Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты -Готовить блюда и гарниры из овощей -Готовить каши и гарниры из круп -Готовить блюда из яиц -Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий -Готовить блюда из бобовых -Готовить блюда из рыбы -Готовить блюда из морепродуктов -Готовить блюда из мяса и мясных продуктов -Готовить блюда из домашней птицы -Готовить мучные блюда -Готовить горячие напитки -Готовить сладкие блюда -Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и

	кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка -Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос -Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) -Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
знать:	-Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения -Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий -Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов -Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству -Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям -Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 720 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 432 часа, учебной практики – 144 часа, производственной практики – 144 часа.

2. Структура и содержание профессионального модуля ПМ 01

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), дисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Тема 1.1 Технология приготовления бульонов, отваров, простых супов	Выполнение работ по приготовлению супов и соусов	56/40
	Содержание	22/10
	1. Подготовка сырья. Проверка органолептическим способом качества мясных, рыбных товаров, овощей, грибов. Отличительные особенности различных видов бульонов и отваров	2
	2. Виды технологического оборудования. Правила их безопасного использования при приготовлении бульонов и отваров;	2
	3. Виды производственного инвентаря, посуды. Правила их безопасного использования,	2
	4. Технологии приготовления и оформления бульонов и отваров. Бульоны: мясной; куриный; рыбный; грибной и др.	2
	5. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Правила проведения бракеража	2
	6. Приготовление простых супов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	2
	7. Заправочные супы; супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми; холодные супы; молочные супы; супы-пюре. Определение степени готовности, вкусовые качества. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов	2
	8. Простые супы: ассортимент борщей; ассортимент щей; ассортимент рассольников; ассортимент солянок; супы картофельные; овощные и др.	2
	9. Холодные супы: определение степени готовности, вкусовые качества. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов	2
	10. Способы сервировки и подачи супов. Вариант оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи.	2
	11. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и	2

	требования к качеству готовых блюд.	
Практическое занятие		10
1.	Составление технологических карт на простые супы	2
2.	Расчет массы брутто для приготовления супов	2
3.	Расчет калорийности супов	2
4.	Составление заявки на продукты	2
5.	Составление плана-меню	2
Лабораторная работа		0
Контрольная работа		0
Внеаудиторная работа		0
Тема 1.2		10/10
Технология приготовления бульонов и сложных горячих и холодных супов		
1.	Ассортимент сложных бульонов, горячих и холодных супов. Принципы и методы организации производства.	2
2.	Характеристика основных продуктов для приготовления бульонов и горячих, холодных супов	2
3.	Приготовление бульонов и сложных горячих супов	2
4.	Приготовление сложных холодных супов	2
5.	Дополнительные ингредиенты. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами при приготовлении бульонов и горячих, холодных супов.	2
Практическое занятие		10
1.	Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления бульонов	2
2.	Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления горячих супов	2
3.	Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления холодных супов	2
4.	Составление схемы приготовления бульонов и супов	2
5.	Составление чек-листа приготовления супов	2
Лабораторная работа		0
Контрольная работа		0
Самостоятельная работа		
Внеаудиторная работа		0
Тема 1.3		14/10
Содержание		

Технология приготовления простых холодных и горячих соусов	1.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, для приготовления соусов. Правила их безопасного использования	2
	2.	Ассортимент холодных и горячих соусов. Значение в питании. Приготовление простых и горячих соусов. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи.	2
	3.	Простые холодных соусы: приготовление красных соусов; приготовление белых соусов;	2
	4.	Простые горячие соусы: приготовление молочных и сметанных соусов; приготовление соусов на растительном масле	2
	5.	Приготовление мучных пассировок. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Приготовление соусных полуфабрикатов	2
	6.	Разновидности сырья для приготовления соусов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	2
	7.	Правила проведения бракеража Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	2
Практическое занятие			10
Тема 1.4 Технология приготовления сложных горячих и холодных соусов	1.	Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления горячих соусов	2
	2.	Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления холодных соусов	
	3.	Определение количества продуктов массой нетто, необходимых для приготовления соусов.	
	4.	Составление схемы приготовления соусов	
	5.	Составление чек-листа приготовления соусов	
	Лабораторные занятия		0
	Контрольная работа		0
	Внеаудиторная работа		0
	Содержание		10/10
	1.	Характеристика основных продуктов для приготовления сложных соусов	2
	2.	Дополнительные ингредиенты. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.	2
	3.	Ассортимент сложных соусов. Принципы и методы организации производства сложных соусов.	2
	4.	Технология приготовления сложных горячих соусов.	2
	5.	Технология приготовления сложных холодных, яично-масленных, сладких соусов	2

Тема 2.1 Технология приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых	Практическое занятие		10
	1.	Составление технологических карт приготовления сложных соусов	2
	2.	Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления сложных соусов	2
	3.	Расчет калорийности сложных соусов	2
	4.	Составление схемы приготовления сложных соусов	2
	5.	Составление чек-листа приготовления сложных соусов	2
	Лабораторная работа		0
	Контрольная работа		0
	Внеаудиторная работа		0
	Раздел 2. Выполнение работ по приготовлению блюд из овощей, макаронных изделий, круп, яиц, творога		32/16
	Содержание		8/4
	1.	Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров. Проверка органолептическим способом качества зерновых товаров, молочных продуктов, пищевых жиров, сахара.	2
	2.	Отличительные особенности различных видов круп. Шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.	2
	3.	Технология приготовления блюд и гарниров из различных круп. Температурный режим и правила приготовления	2
	4.	Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования	2
Тема 2.2 Технология приготовления блюд из макаронных изделий	Практическое занятие		4
	1	Составление технологической схемы приготовления каш. Каши из цельных круп на молоке, или смеси воды с молоком.	2
	2	Составление калькуляции на каши. Каши из цельных дробленых круп и хлопьев на молоке, или смеси воды с молоком.	2
	Лабораторно-практическое занятие		0
	Контрольная работа		0
	Внеаудиторная работа		0
	Содержание		8/4
	1.	Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий. Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий	2
	2.	Варка макарон разными способами. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд	2
	3.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила их безопасного использования	2

Тема 2.3 Технологии обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	4.	Блюда из макаронных изделий. Способы приготовления, способы сервировки и варианты оформления подачи блюд.	2
	Практическое занятие		4
	1	Работа с нормативно-технической документацией. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение задач	2
	2	Составление технологической схемы приготовления блюд из макаронных изделий	2
	Лабораторно-практическое занятие		0
	Контрольная работа		0
	Внеаудиторная работа		0
	Содержание		8/18
	1.	Основные приёмы обработки овощей и грибов, пряностей. Последовательность операций обработки овощей. Виды обработки: сортировка, очистка, измельчение, просеивание. Промывка овощей, особенности промывки различных овощей. Подготовка основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов	
	2.	Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи, температура подачи.	
	3.	Технология приготовления простых и сложных блюд и гарниров из овощей и грибов. Блюда и гарниры из грибов: грибы отварные со сметаной; грибы в сметанном соусе; грибы, тушёные с картофелем; грибы в сметанном соусе запеченные и др. Дополнительные ингредиенты. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами	
	4.	Ассортимент сложных гарниров и блюд из овощей. Принципы и методы организации производства сложных гарниров из овощей. Способы современной подачи готовых блюд. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных гарниров и блюд из овощей	
	Практическое занятие		4
	1	Работа со сборником рецептов. «Определение количества отходов при обработке овощей и грибов»	2
	2	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	2

Тема 2.4 Технология приготовления сложных блюд из яиц, творога и сыра	Лабораторная работа	0
	Контрольная работа	0
	Внеаудиторная работа обучающихся	0
	Содержание	8/4
	1. Ассортимент и виды яичных продуктов, требования к качеству, значение в питании, правила хранения	2
	2. Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки.	2
	3. Блюда из творога: способы сервировки и варианты оформления, подача блюд	2
	4. Ассортимент сложных блюд из сыра. Принципы и методы организации производства. Способы современной подачи готовых блюд.	2
	Практическое занятие	4
	1. Технологическая карта приготовления и оформления сложных блюд. Блюда из сыра, яиц, творога с применением инновационных технологий: фудшейринг (сочетание различных продуктов)	2
Раздел 3 Выполнение работ по приготовлению блюд из рыбы и мяса	2 Составление калькуляции на блюда из сыра, яиц, творога	2
	Лабораторная работа	0
	Контрольная работа	0
	Внеаудиторная работа	0
	Содержание	86/80
	3.1.1.Классификация, пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря	8/6
	Значение в питании блюд из рыбы. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья.	2
	3.1.2.Использование в кулинарии промысловой рыбы различных семейств. Использование рыбы для производства супов, вторых блюд, засолки, копчения.	2
	3.1.3.Требования к качеству рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Показатели качества, требования стандартов и ХАПСС	2
	3.1.4. Классификация и ассортимент рыбных блюд. Блюда из рыбы и морепродуктов, холодные, горячие блюда, закусовые	2
	Практическое занятие	
	№ 1 Органолептический анализ: методы определения качества поступившего рыбного сырья и нерыбных продуктов моря	2
	№ 2 Разработка технико-технологических карт.	2
	№ 3 Оформление рыбных блюд. Сервировка рыбы, оформление холодных закусок и нарезок из рыбы: варианты. Использование элементов для украшений.	2

	Лабораторная работа		
	Контрольная работа		
	Внеаудиторная работа	0	
Тема 3.2 Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, рыбного сырья и нерыбных продуктов моря	Содержание		10/6
	3.2.1. Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря. Соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы	2	
	3.2.2. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Размораживание рыбы, вымачивание солёной рыбы	2	
	3.2.3. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы. Обработка рыбы для использования в целом виде	2	
	3.2.4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила их безопасного пользования при обработке чешуйчатой рыбы. Механическое оборудование: рыбоочистительный механизм	2	
	3.2.5. Техника безопасности и охрана труда при кулинарной обработке рыбы.	2	
	Практическое занятие	4	
	4. Составление технологической схемы механической кулинарной обработки рыбы	2	
	5. Составление схемы обработки чешуйчатой рыбы	2	
	6. Правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов. Температурный режим	2	
Тема 3.3 Обработка осетровой рыбы	Лабораторная работа		
	Контрольная работа		
	Внеаудиторная работа	0	
	Содержание	8/2	
	3.3.1 Обработка осетровой рыбы. Схема, последовательность, особенность обработки.	2	
	3.3.2 Технология очистки и разделки осетровых рыб. Ошпаривание звеньев рыбы и соскабливание ножом с поверхности рыбы всех мелких костных жучек	2	
	3.3.3 Подготовка рыбных полуфабрикатов.	2	
	3.3.4 Хранение полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания.	2	
	Практическое занятие	2	
	№ 7. Составление технологических схем обработки осетровой рыбы	2	
Тема 3.4 Технология приготовления	Лабораторная работа		
	Внеаудиторная работа	0	
	Содержание	8/10	
	3.4.1 Организация работы в горячем цехе при приготовлении блюд из рыбы. Подбор	2	

блюдо из рыбы в отварном, припущенном и жареном виде	производственного инвентаря и оборудования	
	3.4.2 Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде. Варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой. Блюда их тушеной рыбы	2
	3.4.3 Блюда из жареной рыбы. Рыба, жаренная основным способом. Приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы	2
	3.4.4.Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.Соблюдение температурного режима, товарного соседства	2
	Практическое занятие	6
	№ 8Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из рыбы	2
	№ 9. Составление технологических карт по приготовлению блюд из отварной, припущенной рыбы	2
	№ 10. Составление технологических карт по приготовлению блюд из жареной рыбы	2
	№ 11 Использование различных технологий приготовления блюд из рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы	
	№ 12 Сервировка различными способами и вариантами оформления блюд из рыбы. Современные тенденции в оформлении и подачи различных блюд	
	Лабораторная работа	
	Внеаудиторная работа	0
	Содержание	8/6
	3.5.1.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	2
Тема 3.5 Технология приготовления запеченных рыбных блюд и блюд из рыбной котлетной массы	3.5.2.Технология приготовления блюд из запеченной рыбы и рыбной котлетной массы. Организация технологического процесса	2
	3.5.3.Блюда из запеченной рыбы. Приготовление, оформление и подача блюд из запеченной рыбы	2
	3.5.4.Блюда из котлетной массы. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы	2
	Практическое занятие	6
	№ 13. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из рыбы	2
	№ 14. Составление технологических карт по приготовлению блюд из запеченной рыбы	2
	№ 15. Составление технологических карт по приготовлению блюд из рыбной котлетной массы	2
	Лабораторная работа	0
	Внеаудиторная работа	0

Тема 3.6 Особенности приготовления блюд из рыбы в кухне Сибири	Содержание	4/4
	3.6.1 Промысловая рыба региона. Обусловленность использования пород рыбы наличием в регионе и желанием потребителей	2
	3.6.2 Технология приготовления блюд кухни Сибири (карася, щуки, окуня и т.п.). Технология приготовления различных блюд, оформление, подача, требования к качеству	2
	Практическое занятие	4
	№ 16. Решение задач. Работа с нормативно-технической документацией: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.	2
	№ 17. Составление технологических карт по приготовлению блюд из рыбы кухни Сибири	2
	Лабораторная работа	0
	Внеаудиторная работа	
	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	
	Тема 3.7. Разделка туш. Обработка сырья	4/6
Тема 3.8 Технология приготовления полуфабрикатов из мяса говядин, свинины, баранины, субпродуктов	3.7.1 Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья	2
	3.7.2. Механическая обработка мяса и домашней птицы Разделка говяжьих полутуш и четвертин Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины. Обработка мясных субпродуктов	2
	Практическое занятие	2
	№ 18. Органолептический анализ: методы определения качества поступившего сырья	2
	№ 19. Зарисовка схем разруба туш	2
	№ 20. Составление алгоритма разделки туш	2
	Лабораторная работа	0
	Внеаудиторная работа обучающихся	0
	Содержание	4/6
	3.8.1 Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Последовательность выполнения технологических операций из говядины, свинины и баранины и из субпродуктов.	2
	3.8.2 Оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса	2
	Практическая работа	2
	№ 21. Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления полуфабрикатов из мяса	2
	№ 22 Составление таблицы полуфабрикатов из мяса	2
	№ 23 Составление алгоритма приготовления полуфабрикатов	2
	Лабораторная работа	0

Тема 3.9 Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и дичи, кролика	Внеаудиторная работа	0
	Содержание	8/8
	3.9.1 Общие приемы приготовления полуфабрикатов из птицы. Последовательность выполнения технологических операций. Компилировать различные методы приготовления кулинарной продукции одновременно	2
	3.9.2 Выбор производственного инвентаря и оборудования. Оборудование для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы	2
	3.9.3 Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья	2
	3.9.4 Оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы	2
	Практическая работа	2
	№ 24. Работа с нормативно-технической документацией: определение выхода полуфабрикатов	2
	№ 25 Составление алгоритма приготовления полуфабрикатов из птицы	2
	№ 26 Составление таблицы температурного режима хранения полуфабрикатов	2
Тема 3.10 Технология приготовления основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов, дичи, кролика, котлетной массы	№ 27 Расчет выхода полуфабрикатов по сборнику рецептов	2
	Лабораторная работа	0
	Внеаудиторная работа	0
	Содержание	8/8
	3.10.1 Виды панировок. Использование различных панировок для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов, дичи, кролика	2
	3.10.2. Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов. Говядины, свинины и баранины. Ассортимент	2
	3.10.3 Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов. Говядины, свинины и баранины. Ассортимент	2
	3.10.4 Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов, котлетной массы, рубленого мяса. Ассортимент	2
	Практическое занятие	2
	№ 28. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов, дичи, кролика, котлетной массы	2
	№ 29 Компирование различных методов приготовления полуфабрикатов	2
	№ 30 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мяса.	2

Тема 3.11 Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и субпродуктов	№ 31 Алгоритм охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы, дичи, кролика	2
	Лабораторная работа	0
	Внеаудиторная работа	0
	Содержание	8/10
	3.10.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса	2
	3.10.2 Отварные, тушеные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд	2
	3.10.3 Жаренные, запеченные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд	2
	3.10.4 Технология приготовления блюд из мяса. Характеристика, порционирование и отпуск блюд из мяса в сибирском регионе в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и учетом регионального потребительского спроса населения	2
	Практическое занятие	10
	№ 32. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из мяса	2
	№ 33. Составление технологических карт на блюда из мяса отварного и тушеного	2
	№ 34. Составление технологических карт на блюда из мяса, запеченного и жареного	2
	№ 35. Составление технологических карт на блюда из котлетной массы	2
	№ 36. Составление технологических карт на блюда из субпродуктов	2
Тема 3.12 Технология приготовления и оформление простых блюд из домашней птицы	Лабораторная работа	0
	Внеаудиторная работа	0
	Содержание	2/4
	3.11.1. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению блюд из птицы	2
	Практическое занятие	4
	№ 37. Работа с нормативно-технической документацией: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение задач	2
	№ 38. Составление технологических карт на блюда из домашней птицы	2
	Лабораторная работа	0
	Внеаудиторная работа	0
	Содержание	6/4
	3.12.1 Характеристика основных продуктов для приготовления сложных блюд из мяса, птицы, дичи. Сложные блюда и инновационные блюда	2
	3.12.2. Ассортимент сложных блюд из мяса (отварное, тушеное, запеченное, жареное:	2
Тема 3.13 Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса, птицы, дичи, кролика		

Раздел № 4 Выполнение работ по приготовлению холодных блюд и напитков	сложные рулеты, медальоны, муссы, суфле и рубленые блюда из мяса)	
	3.12.3. Последовательность технологических операций для сложных мясных блюд. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных блюд из птицы и дичи, кролика.	2
	Практическое занятие	4
	№ 39. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюда из мяса, птицы, дичи, кролика, рыбы и моллюсков	2
	№ 40 Составление технологических карт на блюда из мяса	2
	Лабораторные работы	0
	Самостоятельная работа	
	Экзамен	
	Раздел № 4 Выполнение работ по приготовлению холодных блюд и напитков	50/24
	Содержание	8/4
	4.1.1 Подготовка гастрономических продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок.	2
	4.1.2 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления бутербродов. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.	2
	4.1.3 Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранению, температура подачи продуктов. Методы приготовления кулинарной продукции, в том числе: сложные блюда и инновационные. Современные тенденции в оформлении и подачи различных блюд.	2
	4.1.4 Бутерброды. Классификация бутербродов. Рецептуры, технология приготовления открытых бутербродов, банкетных закусок, канапе с мясными и рыбными продуктами.	2
	Практическое занятие	4
Тема 4.2. Приготовление и оформление салатов	1. Составление технологических и калькуляционных карт на бутерброды	2
	2. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение задач	2
	Лабораторная работа	0
	Внеаудиторная работа	0
	Содержание	6/4
	4.2.1 Технология приготовления и оформления салатов. Технология приготовления и оформления салатов.	2
	4.2.2 Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых и сложных	2

Тема 4. 3 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	салатов. Подготовка их к нарезке, тепловой обработке.	
	4.2.3 Общие приемы приготовления салатов. Заправки для салатов. салатной заправки из растительного масла, уксуса, соли, сахара; смеси майонеза и сметаны	2
	Практическое занятие	4
	3Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении салатов	2
	4.Правила проведения бракеража	0
	Лабораторная работа	0
	Внеаудиторная работа	6/4
	Содержание	
	4.3.1 Технология приготовления простых холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.Пищевая ценность, ассортимент, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок.	2
	4.3.2. Требования к качеству, сроки хранения, правила проведения бракеража.	2
	4.3.3 Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых холодных блюд и закусок.	4
	Практическое занятие	2
	9.Алгоритм приготовления простых холодных блюд и закусок из овощей. (Свекла маринованная, помидоры фаршированные, икра из кабачков или баклажанов).	2
	10.Правила проведения бракеража.Органолептические показатели, температура подачи, количественные показатели.	0
Тема 4.4 Холодные блюда и закуски из рыбы.	Лабораторная работа	0
	Внеаудиторная работа	2/0
	Содержание	
	4.4.1 Ассортимент холодных блюд из рыбы, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.Требования к качеству, правила проведения бракеража. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2
	Практическое занятие	0
	Лабораторная работа	0
	Внеаудиторная работа	0
	Содержание	6/0
	4.5.1 Ассортимент холодных блюд и закусок из отварного и жареного мяса. Правила	2

блюдо из мяса.	выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	
	4.5.2 Ассортимент холодных блюд и закусок из субпродуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	2
Тема 4.6 Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	4.5.3 Ассортимент холодных блюд и закусок из отварной и жареной птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	2
	Практическое занятие	
	Лабораторная работа	0
	Внеаудиторная работа обучающихся	0
	Подготовить сообщение «Холодные мясные блюда и закуски», «Заливные блюда из птицы», «Закуски в праздники и на каждый день», «Горячие закуски».	3
	Содержание	14/2
	4.6.1.Подготовка сырья для приготовления горячих десертов	
	Ассортимент и классификация горячих десертов	2
	4.6.2.Способы темперирования шоколада, фондирование	2
	4.6.3.Технология приготовления суфле: ванильного, шоколадного, орехового, сырного, шоколадно-орехового на манной крупе. Виды оборудования для приготовления суфле	2
	4.6.4.Технология приготовления соусов для пудингов.Способы оформления, техники декорирования. Правила подачи пудингов	2
	4.6.1 Ассортимент десертов, сладких блюд. Ассортимент соусов к десертам, сладким блюдам	2
	4.6.2 Желированные блюда. Классификация и особенность приготовления желированных блюд. Виды желирующих продуктов. Алгоритм подготовки желирующих продуктов к использованию.	2
	4.6.3 Использование различных технологий приготовления и оформления сладких блюд.	2
	Практическое занятие	
	2.Составление технико-технологических карт на суфле	8
	3.Составление технико-технологических карт на пудинги	2
	4.Составление технико-технологических карт на соусы для горячих десертов	2
	15. Работа с нормативной документацией. Составление технологических карт для приготовления сладких блюд	2
	Лабораторная работа	0

Тема 4.7 Приготовление простых холодных и горячих напитков.	Внеаудиторная работа	0
	Содержание	8/4
	4.7.1. Классификация холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков	2
	4.7.2. Простые холодные напитки. Технология приготовления простых холодных напитков (фруктово-ягодные прохладительные напитки).	2
	4.7.3. Напитки и коктейли молочные. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков; использование различных технологий приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивание качества готовых блюд.	2
	4.7.4. Простые горячие напитки. Значение в питании, пищевая ценность, классификация, ассортимент простых горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	2
	Практическое занятие	4
	18. Работа с нормативной документацией. Составление технологических карт для приготовления сладких напитков	2
	19. Расчет калорийности напитков.	2
	Лабораторная работа	0
Раздел 5 Выполнение работ по приготовлению, и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Внеаудиторная работа	0
	Содержание	28/8/12
	3.1.1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	4/0/0
	3.1.2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2
	Лабораторные работы	2
	Практические занятия:	0
	Содержание	0
	3.2.1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и	4/0/0
	Тема 5.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	2

Тема 5.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	дополнительных ингредиентов.	
	3.2.2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условиям и срокам хранения готовых фаршей и начинок	2
	Лабораторные работы	0
	Практические занятия:	0
	Содержание	4/0/2
	3.3.1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: без дрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.	2
	3.3.2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	2
	Лабораторные работы	0
	Практические занятия:	2
	1. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2
Тема 5.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	4/8/6
	3.4.1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. В т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условиям и срокам хранения	2
	3.4.2. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условиям и срокам хранения	2
	Лабораторные работы	6
	1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста	6
	Практические занятия:	8
	2. Составление технологической схемы приготовления дрожжевого теста	2
	3. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технологических карт	2

Тема 5.5. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	4. Составление технологических схем приготовления сдобных хлебобулочных изделий и хлеба	2
	5. Калькуляция блюд	2
	Содержание	6/0/2
	4.1.1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент.	2
	4.1.2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основному мучным кондитерским изделиям.	2
	4.1.3. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий из бездрожжевого теста	2
	Лабораторные работы	0
	Практические занятия:	2
	8. Составление технологической схемы приготовления из без дрожжевого теста	2
	Содержание	6/6/0
Тема 5.6. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, слоеного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	4.2.1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. В том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	2
	4.2.2. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2
	4.2.3. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Лабораторные работы	6
	3. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий	6
	Практические занятия:	0
	Виды работ	144
	Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента	
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	
	Приготовление блюд из рыбы и мяса	
Учебная практика		

Производственная практика	Приготовление и оформление холодных блюд и напитков	
	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Виды работ	144
	Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента	
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	
	Приготовление блюд из рыбы и мяса	
	Приготовление и оформление холодных блюд и напитков	
Всего	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
		720

3. Условия реализации программы профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете «Технология кулинарного и кондитерского производства» и лаборатории.

Реализация программы модуля предусматривает учебную и производственную практики.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест лаборатории:

ТСО

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- проектор
- принтер

Материалы

- таблицы, ведомости

Дидактические материалы

- дидактические папки по всем темам курса
- электронные диски
- карточки, тесты

Оборудование и техническое оснащение рабочих мест в лаборатории:

- тепловое оборудование (электрическая плита, жарочный шкаф)
- стол производственный
- раковина, ванна
- электрофритюрницы
- электромясорубки
- слайсер
- блендеры
- холодильник
- морозильник
- форменная одежда

Стенды:

- техника безопасности
- охрана труда
- квалификационная характеристика

Дидактические материалы:

- дидактические папки
- технологические карты
- электронные средства обучения

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

Литература:

1. Анбдонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания /учебник / – М: Академия, 2022.

2. Г.П.Семичева Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Учебник М.: Издательский центр «Академия», 2022.
3. С.А. Данильченко, О.Е. Саенко Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник КНОРУС • МОСКВА • 2022
- 4.И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», учебник М.: Академия, 2021. – 400 с.

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

Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -определение органолептическим способом качество сырья для приготовления бульонов, супов и соусов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления бульонов, супов и соусов; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении супов и соусов; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового блюда для подачи; -соответствие готового блюда требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готового блюда.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по самостоятельной работе - заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике; экзамена по модулю оценка во время учебной практики результаты самооценки Итоговый контроль: квалификационный экзамен
-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -определение органолептическим способом качество сырья для приготовления блюд из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога, блюд из теста; -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления блюд из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога, блюд из теста; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении блюд из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога, блюд из теста; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового блюда для подачи; -соответствие готового блюда требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готового	

блюда.	
-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -определение органолептическим способом качество сырья для приготовления блюд из рыбы; -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления блюд из рыбы; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении блюд из рыбы; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового блюда для подачи; -соответствие готового блюда требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готового блюда. -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -определение органолептическим способом качество сырья для приготовления блюд из мяса и домашней птицы; -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления блюд из мяса и домашней птицы; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового блюда для подачи; -соответствие готового блюда требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готового блюда.	
- демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -определение органолептическим способом качество сырья для приготовления холодных блюд и закусок; -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных блюд и закусок; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового блюда для подачи;	

-соответствие готового блюда и закусок требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готового блюда и закусок. -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -определение органолептическим способом качество сырья приготовления сладких блюд и напитков; -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления сладких блюд и напитков; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сладких блюд и напитков; -демонстрация сервировки и вариантов оформления сладких блюд и напитков для подачи; -соответствие готового сладкого блюда и напитка требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готового сладкого блюда и напитков.	
- точность расчета массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий; - органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий; -выполнение технологического процесса хлебобулочных изделий; -обоснование использования оборудование и инвентаря, посуды при приготовлении хлебобулочных изделий; - органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий; - выполнение технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий; -обоснование использования оборудование и инвентаря, посуды при приготовлении мучных кондитерских изделий; - органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий;	