

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ «КБТТК»
Х.А.КАГДАНОВ



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор УМЦ «Эльбрус»
К.А.НЕПЕЕВ



**Дополнительная профессиональная программа
(повышение квалификации)
«ПОВАР»**

г. Нальчик, 2020г.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

Дополнительная профессиональная программа (повышение квалификации) «ПОВАР» - разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер»"

АВТОРЫ: Преподаватели спецдисциплин:

Кумышева М.А.- зам.директора по УПР

Аушева Н.И. - преподаватель

Болиева Х.Л.-мастер п/о;

Жантуева И.В. - преподаватель

Сидорова В.М. - мастер п/о

СОВМЕСТНО С ООО СО СТРАТЕГИЧЕСКИМ ПАРТНЕРОМ

УМЦ "ЭЛЬБРУС"

Непеева Ф.А.-менеджер

Правообладатель - ГБПОУ «КБТТК»

360019, г.Нальчик, ул. Идарова, 139 "А"

Нормативный срок обучения – 3 месяца, при очной форме подготовки

Рассмотрено, утверждено, рекомендовано к применению на заседании методического совета ГБПОУ «КБТТК».

Председатель:



СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Требования к обучающимся
3. Нормативный срок освоения программы
4. Квалификационная характеристика
5. Учебный план
6. Оценка качества освоения профессиональной образовательной программы
7. Программа профессионального модуля "Организация работы повара"
8. Программа МДК 01.01 "Технология приготовления п/ф, блюд, десертов"
9. Программа профессионального модуля "Организация производства ПОП"
10. Программа МДК 02.01 "Организация работы на ПОП"
11. Программа учебной дисциплины "Охрана труда"
12. Программа учебной дисциплины "Товароведение пищевых продуктов"
13. Программа учебной дисциплины "Санитария и гигиена предприятий общественного питания с основами физиологии питания"
14. Программа учебной дисциплины "Оборудование ПОП"
15. Программа учебной дисциплины "Основы калькуляции и учета"

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная профессиональная программа (повышение квалификации) «Повар» направлено на приобретение лицами различного возраста профессиональной компетенции для работы с конкретным оборудованием, технологиями, получение указанными лицами квалификационного разряда по профессии «Повар»:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента.

Слушатель, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным производственным ситуациям.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Область профессиональной деятельности слушателей: приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

Нормативный срок обучения 531 час

Уровень образования для поступающих: Среднее общее образование.

Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих

Требования к опыту практической работы: без опыта

Уровень квалификации, получаемый по завершении: повар 2-5 разряда.

Профессиональная характеристика отражает основные виды профессиональной деятельности, а также их теоретические основы. Соотношение теоретического и практического обучения определяется учебно-программной документацией.

Требования к результатам обучения, освоение учебных элементов. А также уровень освоения содержательных параметров деятельности, указанных в производственной характеристике, являются основными параметрами при оценке качества подготовки.

ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И КОМПЕТЕНЦИИ

ВД 1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

ПК 1.1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

ПК 1.2. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания

ВД 2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 2.1. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 2.2. Нарезка и формовка овощей и фруктов

ПК 2.3. Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд

ПК 2.5. Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов

ПК 2.6. Приготовление и оформление горячих и холодных соусов

ПК 2.7. Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов

ПК 2.8. Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных

ПК 2.9. Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи

ПК 2.10. Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий

ПК 2.11. Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента

ПК.2.12. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков

ВД 1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

Должен знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
- Специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Должен уметь:

- Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале
- Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения

ВД 2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Должен знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
- Способы организации питания
- Рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов

- Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям

Должен уметь:

- Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
- Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
- Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
- Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

Программа представляет собой комплекс нормативно - методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов профессионального обучения по профессии Повар. Основная цель подготовки по программе - прошедший обучение и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара 2-5 разряда в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин

Общепрофессиональные дисциплины:

- Охрана труда;
- Основы товароведения продовольственных товаров;
- Санитария и гигиена ПОП с основами физиологии питания;
- Оборудование ПОП;
- Основы калькуляции и учета.

Профессиональные дисциплины:

- Организация работы повара
- Технология приготовления п/ф, блюд, десертов
- Организация производства на ПОП
- Организация работы производства ПОП
- Производственное обучение (в т.ч. производственная практика)

Условия реализации программы.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению. Реализация

программы предполагает наличие учебных кабинетов: теоретических основ подготовки, приготовление первых, вторых и третьих блюд.

Учебных мастерских: по кулинарии

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета должны отвечать требованиям к рабочему месту преподавателя и соответствовать количеству посадочных мест для обучающихся, соответствующим необходимым обеспечением (инструменты, приспособления, учебные таблицы и плакаты по темам).

Оборудование учебным мастерской и рабочих мест обучающихся:

- рабочее место мастера п/о;
- рабочее место обучающегося;
- оборудование, принадлежности и инструменты повара.
- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), а также

комплект бланков сопроводительных и кассовых документов.

Дополнительная профессиональная программа (повышение квалификации) «Повар» должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем предметам.

Реализация профессиональной программы предполагает проведение учебной практики образовательным учреждением при освоении обучающимися предметов чередуясь с теоретическими знаниями в рамках изучаемого предмета. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых изданий, интернет-ресурсов дополнительной литературы (см. приложение)

Общие требования к организации образовательного процесса:

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентационно правовой характер и проводятся в учебном кабинете теоретической подготовки.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории, рассредоточено чередуясь с теоретическими знаниями в рамках изучаемого предмета. Учебную практику рекомендуется проводить при делении групп на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

Кадровое обеспечение образовательного процесса:

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего и высшего специального профессионального образования по профессии Повар.

Инженерно-педагогический состав: дисциплинированные специалисты междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Основ калькуляции и учета», «Оборудования ПОП»,

«Охраны труда» «Основ товароведения продовольственных товаров»

Опыт деятельности в организациях, соответствующий профессиональной сфере, является обязательным.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Образовательное учреждение, реализующее обучение по программе, обеспечивает организацию и проведение текущего итогового контроля индивидуальных образовательных достижений- демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдаются документы установленного образца – свидетельство об уровне квалификации, с присвоением соответствующего разряда.

5. Учебный план "Повар"

Нормативный срок - 3 месяца, часов включая: обязательная нагрузка - 432 часа

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 522 часа, включая:

Самостоятельной работы обучающихся - 90 часов

Форма обучения - очная

Производственной практики - 252 часа

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Всего часов	Сам. рабо та	Обязательн. аудиторная нагрузка		Сроки обучения (нед.)											
						теория					производственное обучение						
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
				Лекц ии	лаб.пр. занят.	Часов в неделю					Часов в неделю						
	Профессиональный цикл																
П.00	Общепрофессиональные дисциплины	96	32	42	22	36	36	36	36	36							
П.01	Охрана труда	12	4	6	2	4	4										
П.02	Основы товароведения продовольственных товаров	30	10	14	6	4	4	4	4	4							
П.03	Санитария и гигиена ПОП с основами физиологии питания	12	4	6	2			4	4								
П.04	Оборудование ПОП	30	10	12	8	4	4	4	4	4							
П.05	Основы калькуляции и учета	12	4	4	4				4	4							
ПМ.00	Профессиональные модули	174	58	76	40												
ПМ.01	Организация работы повара	114	38	46	30	15	15	15	15	16							
МДК.01.01	Технология приготовления п/ф, блюдов, десертов	114	38	46	30												
ПМ.02	Организация производства на ПОП	60	20	30	10												
МДК.02.	Организация работы производства ПОП	60	20	30	10	9	9	9	5	8							
ПП.00	Производственное обучение (в т.ч. производственная практика)	252									36	36	36	36	36	36	36
	Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям	522	90	118	62	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36
	Консультации	5				1	1	1	1	1							
	Квалификационный экзамен	4															4
	Всего:	531	90	118	62	37	37	37	37	37	36	36	36	36	36	36	40

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

«УТВЕРДАЮ»
Директор ГБПОУ «КБТТК»
Х.А.КАРДАНОВ



«УТВЕРДАЮ»
Директор УМЦ «Эльбрус»
К.А.НЕПЕЕВ



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОХРАНА ТРУДА»**

г.Нальчик, 2020г.

Дополнительная профессиональная программа (повышение квалификации) «ПОВАР» разработана в соответствии с ФГОС профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Разработчики: Аушева Н.И – преподаватель ГБПОУ «КБТТК»
Согаева Н. – менеджер ООО пансионата «Эльбрус»

***Рассмотрено, утверждено и рекомендовано к применению на заседании
методического Совета ГБПОУ «КБТТК»***

Председатель:



Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины.
2. Структура и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.
5. Паспорт программы учебной дисциплины.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Охрана труда»

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки в части освоения видов профессиональной деятельности дополнительной профессиональной программы (повышение квалификации) «ПОВАР»:

1. Обеспечение безопасных условий труда при осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья.
2. Обеспечение безопасных условий труда при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
3. Обеспечение безопасных условий труда при порционирование (комплектация) блюд и раздача блюд массового спроса.
4. Обеспечение безопасных условий труда при определении качества приготавливаемой пищи, предупреждении и устранении возможных ее недостатков.

1.2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы; дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- нормативно-правовые и организационные основы охраны труда;
- основы безопасной организации труда;
- обязанности работника в области охраны труда.

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

- обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности;
- принимать правильные, четкие решения при создании экстремальных ситуаций на предприятии

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины: максимальная учебная нагрузка – 12 часов: в том числе обязательная аудиторская учебная нагрузка – 8 часов.

2. Структура и содержание учебной дисциплины:

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка	12
Обязательная аудиторская (всего) в том числе:	8
Лабораторные занятия	2
Практические занятия	-
Контрольные работы	-

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся	Количество часов	Уровень освоения
Тема 1.1. Организация работы по охране труда на ПОП.	Законодательные и нормативные акты регламентирующие вопросы охраны труда. Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям ПОП. Создание безопасных условий труда.	1 1	1
	Лабораторные работы	1	2
	Практические работы	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа. Права и обязанности работника в области – охрана труда. Ответственность работников за нарушение требований инструкций по охране труда. Изучение инструкций по охране труда для профессии «Повар».	2	
Тема 1.2. Организационные мероприятия в области охраны труда на ПОП.	Мероприятия, обеспечивающие электробезопасность. Мероприятия, обеспечивающие пожарную безопасность на ПОП. Мероприятия, обеспечивающие безопасное обслуживание технологического оборудования	1 1	2
	Лабораторные работы	1	2
	Практические работы		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа. Выполнение реферата «Комплекс мероприятий по охране труда обеспечивающих безопасную организацию технологического процесса на ПОП».	2	
Тема 1.3. Оказание доврачебной помощи	Оказание первой помощи при поражении электрическим током. Оказание первой помощи при получении ожогов.	2	2

пострадавшим на производстве.	Оказание первой помощи при механических повреждениях.		
	Лабораторные работы	-	
	Практические работы	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	-	
Всего	Лекции	6	
	Лабораторные работы	2	
	Самостоятельные работы	4	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация программы учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- 30 ученических мест;
- учебно-планирующая документация комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;
- учебники;
- ТСО;
- медицинские препараты необходимые для обработки приемов оказания доврачебной помощи.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

1. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 05.04.2013)
2. Охрана труда. Учебное пособие для СПО издательский центр Академия Фатыхов Д.Р., Беликов А.Н. 2006.
3. Девисилов, Владимир Аркадьевич. Охрана труда: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / В. А. Девисилов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Форум, 2009. — 494 с.

Интернет ресурсы

1. www.ohranatruda.hl.ru.
2. www.centertrud.com.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателями в процессе проведения лабораторных работ, тестирования, проверки выполнения индивидуальных заданий.

Раздел учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Организация работы по охране труда на ПОП.	Законодательные и нормативные акты регламентирующие вопросы охраны труда.	Демонстрирует знания нормативных актов, регламентирующих вопросы охраны труда.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе реализации образовательной программы.
	Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям ПОП.	Демонстрирует знания санитарно-эпидемиологических требований к помещениям ПОП.	Контроль за деятельностью обучающегося в процессе реализации образовательной программы.
	Создание безопасных условий труда.	Демонстрирует знания инструкций по охране труда.	Текущий контроль результативной деятельности.
Организационные мероприятия в области охраны труда ПОП.	Уметь заполнять нормативные документы по охране труда, проводить инструктаж по технике безопасности.	Выполнение рефератов по темам. Электробезопасность. Пожаробезопасность. Тестирование. Устный опрос.	Текущий контроль в форме проверки рефератов.
Оказание доврачебной помощи пострадавшим на производстве.	Правила оказания первой помощи пострадавшим.	Умения вызвать скорую помощь службы МЧС. Правильно оказать доврачебную помощь пострадавшим.	Наблюдение за выполнением задания.

Форма для определения результатов и содержание подготовки по учебной дисциплине.

Результаты освоенные умения усвоенные знания	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки	Содержание учебного материала	Уровень усвоения
Санитарно-эпидемиологические требования	Демонстрирует знания санитарно-эпидемиологических	Тестирование. Устный опрос.	Санитарно-эпидемиологические	1

к помещениям ПОП.	требований к помещениям ПОП.		требования к помещениям ПОП.	
Создание безопасных условий труда.	Демонстрирует знание инструкций по охране труда.	Тестирование. Устный опрос.	Создание безопасных условий труда.	2
Правила оказания первой помощи пострадавшим.	Правильно вызывает службу МЧС. Правильно оказывает доврачебную помощь.	Экспертиза выполнения практических заданий.	Принципы доврачебной помощи при поражении электрическим током, ожогах, механических повреждений.	2

*Программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»*

*Организации-разработчики: УМЦ «Эльбрус»
ГБПОУ «КБТТК»*

*Разработчик:
Преподаватель: Кумышева Марина Альфредовна*

*Рассмотрено, утверждено и рекомендовано к применению на заседании
методического Совета ГБПОУ «КБТТК»*

Председатель:



Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Товароведение пищевых продуктов»

1.1. Область применения примерной программы

Программа данной учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы дополнительной профессиональной подготовки (повышение квалификации) «Повар».

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

дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины

– требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

- методы оценки качества пищевых продуктов;
- товароведную характеристику основных групп товаров;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 30 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 20 часов;

самостоятельной работы – 10 часов.

2. Структура и содержание учебной дисциплины.
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	30
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	20
в том числе:	
Лекционные занятия	14
Практические занятия	6
Самостоятельная работа	10

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся	Количество часов	Уровень освоения
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала		
	1. Понятие о товаре и товароведении.	1	
	2. Классификация пищевых продуктов.	1	1
	Самостоятельная работа 1. Доклад на тему: «Качество пищевых продуктов»	1	1
Тема 2. Рыба и рыбные товары	Содержание учебного материала		
	1. Живая, охлажденная, мороженная рыба, требования к качеству.	1	
	2. Вяленая, соленая, копченая рыба, требования к качеству.	1	2
	Практическое занятие:		
	1. Органолептическая оценка качества свежей рыбы	1	3
	2. Оценка качества рыбных консервов и пресервов	1	
	Самостоятельная работа		
	1. Реферат на тему: «Химический состав и пищевая ценность живой рыбы».	1	
Тема 3. Мясо и мясопродукты	2. Сообщение на тему: «Икра рыб».	1	
	Содержание учебного материала		
	1. Характеристика, хим. состав, пищевая ценность, классификация мяса.	1	2
	2. Требования к качеству мяса.	1	
	3. Субпродукты, колбасные изделия. Требования к качеству.	1	2
	4. Характеристика, хим. состав мяса птицы. Требования к качеству.	1	
	Практическое занятие:		
	1. Органолептическая оценка качества мяса убойных животных.	1	
	2. Оценка качества мясных консервов.	1	
	Самостоятельная работа		2
	1. Составить схему первичной обработки мяса.	1	
	2. Сообщение на тему: «Ткани мяса»	1	

	3. Зашифруйте маркировку на ветчину диетическую, выработанную на предприятии 25, в 2019 г., во вторую смену, 16 марта с ассортиментным номером консервов 405.		
Тема 4. Молоко и молочные продукты	Содержание учебного материала		
	1. Молоко, сливки. Требования к качеству.	1	1
	2. Кисломолочные продукты. Сметана.	1	1
	3. Творог, сыры, химический состав, требования к качеству.	1	2
	4. Яйца, яйцепродукты. Требования к качеству.	1	2
	Практическое занятие:		
	1. Органолептическая оценка качества молока, сливок.	1	2
	2. Бальная оценка качества сыров.	1	2
Тема 5. Зерномучные товары	Самостоятельная работа		
	1. Реферат на тему: «Молоко и молочные товары»	1	1
	2. Составить схему классификации кисломолочных продуктов	1	2
	3. Составить таблицу классификации творога по жирности	1	2
Тема 5. Зерномучные товары	Содержание учебного материала		
	1. Продукты переработки зерна. Мука, крупа. Требования к качеству.	1	1
	2. Макароны и хлебобулочные изделия. Требования к качеству.	1	1
	Самостоятельная работа		
	1. Составить кроссворд на тему: «Крупы».	1	
Всего:		30	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессиональной программы предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебно-планирующая документация, комплект учебно-наглядных пособий «Товароведение пищевых продуктов», рекомендуемые учебники, дидактический материал, раздаточный материал, плакаты по курсу.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, принтер, мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. «Товароведение продовольственных товаров» (4-е издание) учебник, 2013 г
2. Матюхина З.П., «Товароведение пищевых продуктов» М.: Изд., 2008.
3. Никифорова Н.С. Альбом «Товароведение пищевых продуктов» 2012 г.
4. Никифорова Н.С. Иллюстрированные учебные пособия «Товароведение пищевых продуктов» 2012 г.

Дополнительные источники:

1. Пучкова Ю.С. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»

Интернет-ресурсы

http://www.edu.ru/db/mo/Data/d_10/prm483-1.pdf
<http://www.liceum11.krsk.ru/doc.asp?id=182>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Тема 1. Введение	Знать методами оценки качества пищевых продуктов.	Знания методов оценки качества пищевых продуктов	Экспертная оценка самостоятельной работы
	Уметь определять качество основных групп товаров	Умение использовать в своей работе определять качество основных групп товаров	Тестирование
Тема 2. Рыба и рыбные товары	Знать характеристику живой, охлажденной, мороженой, соленой, копченой рыбе. Знать требования к качеству рыбы.	Знания характеристики живой, охлажденной, мороженой, соленой, копченой рыбы	Тестирование Фронтальный опрос
	Уметь проводить органолептическую оценку качества свежей рыбы	Умение использовать в работе органолептическую оценку качества свежей рыбы.	Наблюдение в ходе выполнения практических заданий
Тема 3. Мясо и мясопродукты.	Знать характеристику, значение, классификацию и химический состав мяса убойных животных, мяса птицы. Знать характеристику субпродуктов и ассортимент колбасных изделий.	Знание значения химического состава, классификации мяса убойных животных и мяса птицы. Знание ассортимента колбасных изделий.	Устный опрос
	Уметь правильно проводить органолептическую оценку	Умение правильно организовать технологический	Наблюдение в ходе выполнения

	качества мяса, мяса птицы, колбасных изделий.	процесс, с учетом ассортимента мяса и мясопродуктов.	практических заданий
Тема 4. Молоко и молочные продукты	Знать характеристику молока, сливок, кисломолочных продуктов, их ассортимент, химический состав и требования к качеству	Знание ассортимента молока, сливок, кисломолочных продуктов, их ассортимент, химический состав и требования к качеству	Устный опрос
	Уметь правильно проводить органолептическую оценку молока и кисломолочных продуктов.	Умение правильно организовать технологический процесс, с учетом ассортимента молока и кисломолочных продуктов.	Наблюдение в ходе выполнения практических заданий
Тема 5. Зерномучные товары	Знать строение зерна, продукты его переработки, характеристику муки, ассортимент круп, требования к качеству.	Знание строения зерна, продуктов его переработки, ассортимента круп и муки.	Тестирование Фронтальный опрос
	Уметь правильно проводить оценку качества круп, макаронных и хлебобулочных изделий..	Умение правильно организовать технологический процесс, с учетом ассортимента круп, макаронных изделий.	Тестирование

Формы для определения результатов и содержания подготовки по учебной дисциплине

Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки	Содержание учебного материала	Уров ень освое ния
Знать методами оценки качества пищевых продуктов.	Знания методов оценки качества пищевых продуктов	Экспертная оценка самостоятельной работы	Товароведение как наука. Предмет и задачи товароведения.	1,2
Уметь определять качество основных групп товаров	Умение использовать в своей работе определять	Тестирование	Общие сведения о пищевых продуктах.	

	качество основных групп товаров		Понятия о товаре и продукте. История развития товароведения. Классификация пищевых продуктов. Признаки классификации.	
Знать характеристику живой, охлажденной, мороженой, соленой, копченой рыбе. Знать требования к качеству рыбы.	Знания характеристики живой, охлажденной, мороженой, соленой, копченой рыбы	Тестирование Фронтальный опрос	Живая рыба, виды рыб, реализуемых в живом виде. Способы перевозки, болезни, повреждения живой рыбы. Сущность и способы охлаждения и замораживания их влияние на качество. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, глазирование мороженой рыбы, упаковка, способы упаковки, реализация. Соленые, вяленые, копченые рыбные товары – способы посола по дозе соли, посолочной смеси, влияние на качество рыбы, классификацию и ассортимент, требования к качеству рыбы соленой.	1,2,3
Уметь проводить органолептическую оценку качества свежей рыбы	Умение использовать в работе органолептическую оценку качества свежей рыбы.	Наблюдение в ходе выполнения практических заданий		

Знать характеристику, значение, классификацию и химический состав мяса убойных животных, мяса птицы. Знать характеристику субпродуктов и ассортимент колбасных изделий.	Знание значения химического состава, классификации мяса убойных животных и мяса птицы. Знание ассортимента колбасных изделий.	Устный опрос	Характеристика мяса. Ткани мяса. Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса: по виду, полу, возрасту, упитанности животных. Требование к качеству, использование в кулинарии. Мясные субпродукты, пищевая ценность, классификация, требования к качеству, использование. Условия и сроки хранения мяса и мясных субпродуктов. Мясо птицы. Химический состав, пищевая ценность, классификация, требование к качеству	1,2,3
Уметь правильно проводить органолептическую оценку качества мяса, мяса птицы, колбасных изделий.	Умение правильно организовать технологический процесс, с учетом ассортимента мяса и мясопродуктов.	Наблюдение в ходе выполнения практических заданий		
Знать характеристику молока, сливок, кисломолочных продуктов, их ассортимент, химический состав и требования к качеству	Знание ассортимента молока, сливок, кисломолочных продуктов, их ассортимент, химический состав и требования к качеству	Устный опрос	Молоко. Химический состав, пищевая ценность, классификация и ассортимент, требование к качеству, использование в кулинарии. Сливки, ассортимент, требование к	1,2,3
Уметь правильно проводить органолептическую оценку молока и	Умение правильно организовать технологический процесс, с учетом	Наблюдение в ходе выполнения практических заданий		

кисломолочных продуктов.	ассортимента молока и кисломолочных продуктов.		качеству, Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Кисломолочные продукты: Сметана, творог, ассортимент, требование к качеству, использование.	
Знать строение зерна, продукты его переработки, характеристику муки, ассортимент круп, требования к качеству.	Знание строения зерна, продуктов его переработки, ассортимента круп и муки.	Тестирование Фронтальный опрос	Строение зерна. Виды злаков. Крупы. Химический состав, пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, использование в кулинарии, условия и сроки хранения. Мука. Классификация, химический состав, пищевая ценность, схемы производства, виды, ассортимент, требование к качеству. Макаронные и хлебобулочные изделий.	1,2,
Уметь правильно проводить оценку качества круп, макаронных и хлебобулочных изделий.	Умение правильно организовать технологический процесс, с учетом ассортимента круп, макаронных изделий.	Тестирование		

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ «КБТТК»
Х.А.КАРДАНОВ



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор УМЦ «Эльбрус»
К.А.НЕПЕЕВ



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

г.Нальчик, 2020г.

**Программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**Организации разработчики : УМЦ « Эльбрус»
ГБПОУ «КБТТК»**

Разработчик :

Преподаватель : Шхагапсоева М.Л.

Менеджер ресторана Неппеева Ф.А.

**Рассмотрено, утверждено и рекомендовано к применению
на заседании методического Совета ГБПОУ «КБТТК».**

Председатель:



СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Паспорт программы учебной дисциплины**
- 2. Структура и содержание учебной дисциплины**
- 3. Условия реализации программы учебной дисциплины**
- 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

«САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПОП С ОСНОВАМИ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Программа данной учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы дополнительной профессиональной подготовки (повышение квалификации) «Повар».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины.

<i>Виды учебной работы</i>	<i>Объём часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	12
Обязательна аудиторная учебная нагрузка (всего)	6
в том числе:	-
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
в том числе:	-

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПОП С ОСНОВАМИ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся		Количество часов	Уровень освоения
Тема1 Основы физиологии, микробиологии и гигиены питания.				
	1	Понятие о микроорганизмах. Физиология микроорганизмов. Распространение микробов в природе.	1	2
	2	Самостоятельная работа 1. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.	1	
Тема 2. Основы гигиены и санитарии				
	1	Понятия «Гигиена» и «Санитария». Личная гигиена работников предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов.	1	2
	2	Самостоятельная работа 1. Подготовить сообщение на тему: «Гигиенические требования к внешнему виду работников».	1	
Тема3 Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.				
	1	Требования к устройству предприятий общественного питания.	1	2
	2	Дезинсекция и дератизация как борьба с насекомыми и грызунами. Правила обращения с отравляющими веществами.	1	
	3	Практическая работа Санитарные требования к содержанию жилого фонда, помещений общего пользования и служебных помещений гостиничных и туристических комплексов. (письменный опрос).	1	1
	4	Самостоятельная работа 1. Подготовить сообщение об особенностях уборки помещений	1	

Тема4 Профилактика пищевых отравлений и кишечных инфекций				
	1	Пищевые отравления. Меры предупреждения пищевых отравлений. Общие понятия об инфекциях и инфекционных заболеваниях	1	2
	2	Практическая работа Меры предупреждения инфекционных отравлений (письменный опрос)	1	
	3	Самостоятельная работа 1.Подготовить сообщение о профилактике пищевых отравлений	1	
Тема5. Санитарное законодательство и санитарный надзор				
	1	Санитарный надзор. Органы государственного санитарного надзора Министерства здравоохранения РФ. Обязанности работников санитарных служб на предприятиях сферы туризма.	1	2
Всего:			12	

3. Условия реализации программы дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Кабинет санитарии гигиены ПОП.

Оборудование учебного кабинета:

- Рабочее место учителя
- Рабочие места обучающихся
- Интерактивная доска.
- Комплект наглядных пособий.
- Стенды для учебной информации

Технические средства обучения:

- Компьютер

- Принтер
- Web-камера
- Проектор
- Экран. CD-диски

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учеб. для нач. проф. обр. М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2013.- 184 с.

Дополнительные источники:

1. Строкова Л.В. Гигиена и санитария питания в гостинично-туристическом комплексе: Учеб.пособ.-Владивосток: Ид-во ДВГАЭУ, 1997.-104с.
2. Педенко А.И., Лерина И.В. Гигиена и санитария общественного питания.- М.: Эконгомика, 1991.-255с.
3. Мартинчик А.Н., Королёв А.А. Физиология питания,
4. санитария и гигиена. М. Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2002. – 192с.
5. Шленская Т.В. Санитария и гигиена питания.- М.:Колосс, 2006.- 184 с.
6. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания.: Уч. пос. для вузов.- М.: Академия, 2005.-288 с.

Интернет ресурсы

1. www.ohranatruda.ru. 2. www.tehdoc.ru
3. portal-ot.saratov.ru/resursi.php?type2
4. tipb.ucoz.m/dir/rossijskaja_gazeta_okhrana_truda/223-1-0-201
5. www.olirana.truda.ru/index.php?module=articles&act=show&c=2&id

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Раздел(тема) Учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, освоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Т1 Основы физиологии, микробиологии и гигиены питания.	Знать основы микробиологии, физиологии и гигиены.	Различать виды микроорганизмов, их участие и роль в кругообороте веществ;	Тестирование, опрос, наблюдение
Т2. Основы гигиены и санитарии	Знать личную и производственную гигиену работников ПОП.	Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Тестирование, опрос, наблюдение
Т3. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.	Уметь производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; знать санитарные требования к устройству помещений; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Знать правила хранения моющих средств. Дезинфекция и дератизация. Дезинфицирующие средства, допущенные для мытья посуды на предприятиях общественного питания. Правила обращения с отравляющими веществами.	Тестирование, практическая работа, опрос, наблюдение
Т5. Санитарное законодательство и санитарный надзор	Знать о службе санитарно-эпидемиологического надзора, федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	Знание о санитарно-эпидемиологическом законодательстве.	Тестирование, опрос, наблюдение

Форма для определения результатов и содержания подготовки по учебной дисциплине.

Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки	Содержание учебного материала	Уровень освоения
Знать основы микробиологии, физиологии и гигиены	Знание о видах микроорганизмов и их участии и роли в кругообороте веществ;	Тестирование, опрос, наблюдение	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Обмен веществ и энергии. Питание различных групп взрослого населения. Лечебное питание.	2
Знать личную и производственную гигиену работников ПОП.	Соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи.	Тестирование, опрос, наблюдение	<i>Основы гигиены и санитарии.</i> Понятие «Гигиена». Воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека. Понятие «Санитария». Практическое осуществление гигиенических норм и правил.	2
Уметь производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; знать санитарные требования к устройству помещений; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Выполнение санитарных норм и правил по обработке оборудования и инвентаря, приготовление дезинфицирующих растворов и моющих средств, формулирование санитарно – гигиенических требований к ПОП.	Тестирование, практическая работа, опрос, наблюдение	Санитарные требования к уборке помещений. Санитарные требования к территории, к планировке и устройству помещений, к отделке помещений, к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и оснащению. Санитарные требования к уборочному оборудованию и инвентарю. Правила хранения моющих средств. Дезинфицирующие средства, допущенные для мытья посуды на предприятиях общественного питания. Правила обращения с отравляющими веществами.	2
Выполнять простейшие микробиологические исследования и	Знание возможных источников микробиологического загрязнения в	Тестирование, практическая работа, опрос, наблюдение	Пищевые отравления Меры предупреждения пищевых отравлений Общие понятия об инфекциях и	1

давать оценку полученных результатов;	пищевом производстве;		инфекционных заболеваний.	
Знать о службе санитарно-эпидемиологического надзора, федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	Знание о санитарно-эпидемиологическом законодательстве.	Тестирование, опрос, наблюдение	Санитарно-бактериологический контроль за оборудованием, инвентарём, посудой. Санитарно-эпидемиологический надзор. Ведомственный санитарно-эпидемиологический надзор. Производственный контроль. Общественный контроль. Центры Государственного Санитарно-эпидемиологического надзора (ЦГСЭН). Санитарно-эпидемиологическое законодательство.	2

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ «КБТТК»
Х.А.КАРДАНОВ



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор УМЦ «Эльбрус»
К.А.НЕПЕЕВ



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОБОРУДОВАНИЕ ПОП»**

Квалификация «ПОВАР»

Количество часов – 12/8

г.Нальчик, 2020г.

ПРОГРАММА

Учебной дисциплины «Оборудование ПОП»

Разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Организация разработчик: ГБПОУ «КБТТК»
УМЦ «Эльбрус»

Разработчик: преподаватель Курашинова З. С.
Менеджер УМЦ «Эльбрус» Неппева Ф.А.

Рассмотрено, утверждено и рекомендовано к применению на заседании методического Совета ГБПОУ «КБТТК»

Председатель:



СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.
2. Структура и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Оборудование ПОП»

1.1. Область применения программы

Программа данной учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы дополнительной профессиональной подготовки (повышение квалификации) «Повар», в части освоения видов профессиональной деятельности:

1.2. Место учебной дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: приобретение обучающимися знаний в области оборудования ПОП

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Организовать рабочее место в соответствии с видом изготавливаемых блюд;
- Подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- Характеристики основных типов организации ОП;
- Принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- Учет сырья и готовых изделий на производстве;
- Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- Правила их безопасного использования;
- Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение данной программы учебной дисциплины:

- общее количество часов – 20
- теоретических знаний часов – 12
- практических знаний часов – 8
- самостоятельной работы – 10

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	
ОК 7.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 8.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1.	Готовить бульон и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Оборудование ПОП»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы обучающихся	Количество часов	Уровень освоения
Тема 1.1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала		2
	1. Назначение и типы машин для очистки и нарезки овощей; устройство, правила эксплуатации и безопасности труда.	2	
	2. Назначение и типы машин и механизмов для обработки мяса; устройство, правила эксплуатации и безопасности труда.	1	
	3. Назначение и типы машин и механизмов для приготовления теста; устройство, правила эксплуатации и безопасности труда.	1	
	4. Назначение и типы машин и механизмов для нарезки хлеба. Слайсер: устройство, правила эксплуатации и безопасности труда.	1	
	5. Практическая работа: Изучение конструкции и приобретение навыков работы при работе с: универсальной кухонной машиной УКМ – ПК; картофелечистки slrman prj10 ; овощерезки ci52 robot-coque 1 ; Миксера планетарного BEAR VARIMIXER; БЛЕНДЕР HAMILTON BEACH HBF400; МИКСЕР BM40N ERGO; МИКСЕР KITCHEN AID SKSM150PSEWH; машина тестомесильная MT25-01;протирочная машина MIP-350M01; машина протирочная М-ПО-1-01; машина тестораскаточная MPT-1; мясорубка SIRMA TC-12 DENVER1ф; хлебoreзки AXM-300A	4	
Тема 1.2. Тепловое оборудование	1. Пароконвектоматы: устройство, правила эксплуатации и безопасности труда	1	2
	2. Шкафы жарочные и пекарные: устройство, правила эксплуатации и безопасности труда	1	
	3. Пончиковый автомат и аппарат для жарки чебуреков и пирожков; печь для пиццы: устройство, правила эксплуатации и безопасности труда	2	
	4. Электрические сковороды, фритюрницы и плиты. Пищеварочные котлы.	1	

		Устройство, правила эксплуатации и безопасности труда		
	5.	Практическая работа: изучение конструкции: пароконвектомата; пекарных шкафов; UNOXXBC605; ШПЭСМ-3; жарочных шкафов ШЖЭ-3-0 01 «Abat»; ШЖЭ-3-К-2/1; пончикового аппарата ПРФ-11/900; аппарата для жарки чебуреков и пирожков АЖЧП-1; электросковороды СК-90-027-40; фритюрницы DF-GL-2; электрических плит ПЭП-072-6М-1; ЭП-6ЖМ-К2/1. Приобретение навыков эксплуатации этих видов оборудования.	2	
1.3. Холодильное оборудование	1.	Устройство холодильных шкафов и камер, правила эксплуатации и безопасности труда при работе с холодильным оборудованием	2	2
	2.	Практическая работа: изучение конструкции и приобретение навыков работы с: холодильными шкафами СМ105-5(ШХ0,5); ШХ07; ШХ1,4 «ПОЛАИР»; столы охлаждаемые NICOLD 11/TN SN и 11/TNW.	2	
		Самостоятельная работа		
		Составление схем расстановки технологического оборудования	3	3
		Составление алгоритма приемов эксплуатации машин для нарезки овощей	2	3
		Составление алгоритма последовательности эксплуатации пароконвектоматов	2	3
		Составление конструктивных схем устройства секционного модулированного оборудования	3	3

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета
«Оборудование ПОП»

-Лаборатория вкуса;

-Учебная столовая;

-Центр формирования профессиональных компетенций “Кондитер.”

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

*Комплект учебно-методической документации,

*Наглядные пособия

*Электронный образовательный ресурс

Технические средства обучения:

*Компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,

* Программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Наличие следующего технологического оборудования.

1. Машины для очистки и нарезки овощей: ci52 robot-coupe 1; slrmanppj10;
машина протирочная: МПР-350М01; М-ПО-1-01

2. Машины для замешивания теста; MT25-01;

3. Блендерымиксеры; BEAR VARIMIXER; HAMILTON BEACH HBF400;
BM40N ERGO; KITCHEN AID SKSM150PSEWH;

4.Машина тестомесильная MT25-01; кухонная машина УКМ-ПК;
тестораскаточная машина МРТ-1.

5. Мясорубка SIRMA TC-12 DENVER 1ф.

6. Хлебoreзка АХМ-300А

7. Пароконвектоматы

1.шкафы жарочные, пекарные; UNOXXBC605; ШПЭСМ-3; ШЖЭ-3-001 “Abat”;
ШЖЭ-3-К-2/1

2. пончиковый автомат и аппарат для жарки чебуреков, пирожков; ПРФ-11/900;
АЖЧП-1;

Электросковороды СК-90-027-40; фритюрницы DF-GL-2; электрические плиты
ПЭП-072-6М-1; ЭП-6ЖМ-К2/1.

Холодильные шкафы: CM105-5(ШХ0.5); ШХ07; ШХ1.4 “ПОЛАИР”;

Столы охлаждаемые NICOLD 11/TNSN и 11/TNW

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

1. М.И. Ботов “тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания”. Учебник для нач. проф. Образования. –М.: Издательский центр “Академия”, 2012-464с
2. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр “Академия”, 2008г.-360с.
- 3.Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятия общественного питания – М.: Академия”, 2012г.
4. Радченко Л.А. “Организация производства на предприятиях общественного питания”-Р.: Феникс, 2011г.-373с.

Дополнительные источники:

1. Справочник руководителя предприятия общественного питания.-М.: Легкая промышленность и бытовые обслуживания, 2000 27. О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97 №12.
2. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептур блюд для специализированных молодежных кафе – М.: КВЦ “Прогресс”, 1990.
3. Норма технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания.-М.,1989.
4. Журналы: “Питание и общество”, “ресторанный бизнес”, “Стандарты и качества”.
5. М.П. Могильный: “Сборник технических нормативов, Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства” М: ДеЛи: 2011г.-560с.
- 6.М.П.Могильный “Сборник рецептур на продукцию П.О.П” М: ДеЛи 2011г.-1008с.
- 7.Чедаве А.С. Оборудование предприятий общественного питания Учебное пособие. Учебно-практическое пособие. – М.: МГУТУ, 2004.-72с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://coolreferat.com>
2. <http://www.coolreferat.com>
3. <http://www.twirpx.com>
4. <http://www.twirpx.com>
5. <http://www.equipnet.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

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

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Тема 1. Механическое оборудование	Знать основные понятия об устройстве машин и механизмов, назначение деталей, узлов и механизмов	Знание основных понятий об устройстве машин и механизмов, назначение деталей, узлов и механизмов	Экспертная оценка самостоятельной работы
	Уметь собирать машины и сменные механизмы к универсальным приводам, осуществлять их безопасную эксплуатацию	Умение использовать в своей работе машины и механизмы и правильную их эксплуатацию с соблюдением правил безопасности труда	Тестирование Наблюдения в ходе выполнения лабораторных работ
Тема 2. Тепловое оборудование	Знать устройство, принцип действия теплогенерирующих устройств; пищеварочных котлов и другого жарочно-пекарного оборудования; мармитов и термостатов возможности автоматического регулирования правила их эксплуатации и безопасности труда	Знание устройства, принципа действия теплогенерирующих устройств; пищеварочных котлов и другого жарочно-пекарного оборудования; мармитов и термостатов возможности автоматического регулирования правила их эксплуатации и безопасности труда.	Фронтальный опрос Устный опрос Тестирование

	Уметь эксплуатировать варочно – жарочное оборудование с соблюдением правил техники безопасности.	Умение использовать в своей работе тепловое оборудование, с соблюдением правил эксплуатации и безопасности труда	
Тема 3. Холодильное оборудование	Знать основные способы охлаждения продуктов. Принципы машинного охлаждения, отличительные особенности. Основные виды торгового холодильного оборудования, правила эксплуатации и техники безопасности	Знание способов охлаждения продуктов. Принципы машинного охлаждения, отличительные особенности. Основные виды торгового холодильного оборудования, правила эксплуатации и техники безопасности	Фронтальный опрос Устный опрос Тестирование
	Уметь подбирать холодильное оборудование, определять режимы работы. Использовать холодильное оборудование с соблюдением правил безопасной эксплуатации.	Умение использовать в работе холодильное оборудование с соблюдением правил безопасной эксплуатации.	Наблюдение в ходе выполнения лабораторных работ

Формы для определения результатов и содержания подготовки по учебной дисциплине

Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки	Содержание учебного материала	Уровень освоения
Знать основные понятия об устройстве машин и механизмов, назначение деталей, узлов и механизмов	Знание основных понятий об устройстве машин и механизмов, назначение деталей, узлов и механизмов	Экспертная оценка самостоятельной работы	Назначение и типы машин для очистки и нарезки овощей; для обработки мяса; для приготовления теста; для нарезки хлеба; слайсеры; устройство, правила эксплуатации и безопасности труда	1,2,3
Уметь собирать машины и сменные механизмы к универсальным приводам, осуществлять их безопасную эксплуатацию	Знание основных понятий об устройстве машин и механизмов, назначение деталей, узлов и механизмов	Тестирование		
Знать устройство, принцип действия теплогенерирующих их устройств; пищеварочных котлов и другого жарочно-пекарного оборудования; мармитов и термостатов возможности автоматического регулирования правила их эксплуатации и безопасности труда	Знание устройства, принципа действия теплогенерирующих их устройств; пищеварочных котлов и другого жарочно-пекарного оборудования; мармитов и термостатов возможности автоматического регулирования правила их эксплуатации и безопасности труда	Фронтальный опрос Устный опрос Тестирование	Пароконвектоматы: шкафы жарочные и пекарные: пончиковый автомат и аппарат для жарки чебуреков и пирожков; печь для пиццы: устройство, правила Электрические сковороды, фритюрницы и плиты. Пищеварочные котлы. Устройство, правила эксплуатации и безопасности труда	1,2,3
Уметь эксплуатировать варочно – жарочное оборудование с соблюдением правил техники безопасности.	Умение использовать в своей работе пищеварочные котлы и другое жарочно-пекарное оборудования;	Наблюдение в ходе выполнения лабораторных работ		

	мармитов и термостатовправи льную их эксплуатацию с соблюдением правил безопасности труда			
Знать основные способы охлаждения продуктов. Принципы машинного охлаждения, отличительные особенности. Основные виды торгового холодильного оборудования, правила эксплуатации и техники безопасности	Знание способов охлаждения продуктов. Принципы машинного охлаждения, отличительные особенности. Основные виды торгового холодильного оборудования правила эксплуатации и техники безопасности	Фронтальный опрос Устный опрос Тестирование	Устройство холодильных шкафов и камер, правила эксплуатации и безопасности труда при работе с холодильным оборудованием	1,2,3
Уметь подбирать холодильное оборудование, определять режимы работы. Использовать холодильное оборудование с соблюдением правил безопасной эксплуатации.	Умение использовать в работе холодильное оборудование с соблюдением правил безопасной эксплуатации	Наблюдение в ходе выполнения лабораторных работ		

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ «КБТТК»
Х.А.КАРДАНОВ



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор УМЦ «Эльбрус»
К.А.НЕПЕЕВ



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»**

г.Нальчик, 2020г.

Программа дополнительной профессиональной подготовки (повышение квалификации) «Повар» разработана в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», с учетом требований работодателей к профессиональным компетенциям

Разработчики – Жантуева И.В. - преподаватель спец. дисциплин
Неппева Ф.А. - менеджер УМЦ «Эльбрус»

Рассмотрено, утверждено и рекомендовано к применению на заседании методического Совета ГБПОУ «КБТТК»

Председатель



.

Содержание

1. Паспорт учебной дисциплины.
2. Структура и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

1. Паспорт программы учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

1.1. Область применения учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

должен знать:

- правила приема сырья по качеству и количеству;
- правила ведения учетно- отчетной документации;
- правила составления договоров на поставку товаров и предметов материально- технического оснащения;
- правила учета расходования фонда зар. платы;
- особенность ценообразования на ПОП;
- порядок составления меню;
- документальное оформление отпуска готовых изделий на раздачу в буфеты;
- назначение и сроки проведения инвентаризации утверждение результатов;
- правильность износа основных средств, порядок списания.

должен уметь:

- правильно принять сырьё;
- правила ведения учетно- отчетной документации;
- составлять калькуляцию кулинарной продукции;
- пользоваться сб. рецептур и кулинарных изделий;
- определять стоимость блюд;
- вести контроль за товарными запасами;

- правильно отражать товарные операции в учете;
- вести контроль за наличием и движением матер. ценностей и денежных средств;
- вести учет тары.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:
максимальная учебная нагрузка обучающегося – 12 ч., включая:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 4 ч.;
самостоятельная работа обучающегося – 4 ч.;

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Кол-во часов
Максимальная учебная нагрузка	12
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	4
Лабораторно-практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося	4

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторно-практических работ, самостоятельная работа обучающихся	Кол-во Часов	Уровень освоения
Т-1 «Общие принципы организации учета»	1. Задачи и содержание, виды учета, его роль в работе ПОП	1	1
Т-2 «Ценообразование и калькуляция на ПОП	1. Понятие о цене, ценообразования. 2. Составление калькуляции, порядок составления меню. Практические занятия: 1. Определение стоимости блюд. 2. Составление калькуляции. 3. Составление меню разных видов.	5 1 1 1 1 1 1	2
Т-3 «Учет сырья и готовых изделий»	1. Учет сырья и готовых изделий. <u>Практические занятия:</u> 1. Составление отчета зав. Производством. Самостоятельная работа: 1. Составить калькуляционную карточку на блюдо «Сырники». 2. Определить продажную цену на блюдо «Суп картофельный», наценка 100% 3. Составить накопительную ведомость для приготовления 30 порц. Комплексного обеда из 4 блюд. 4. Опред. нормируемые потери при хранении на складе в теч. 15 суток мороженного судака.	1 1 1 1 1 1 1	2
Итого:		8	

3.Условия реализации программы учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Калькуляции и учета в ОП»

Требование к материально-технологическому обеспечению:

Оборудования уч.кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебно-планирующая документация, учебники «Калькуляция и учет в общественном питании», дидактический материал, раздаточный материал (комплекты бланков документов).

Технические средства обучения – компьютер, принтер, сканер, проектор, интерактивная доска.

Информационное обеспечение обучения

1.Голубикина Т.С. «Торговые вычисления» (7-е изд., испр.) учебник 107103007. 2012г.

2.Потапова И.И. «калькуляция и учет»: Рабочая тетрадь (7-е изд.,стер.) учебное пособие 2013г.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.2009г.

Интернет-ресурсы:

-«Кулинарный портал». Форма доступа:

[http://www. Kulina.ru](http://www.Kulina.ru); <http://povary.ru>

<http://vkus.by>

-«Главный портал индустрии гостеприимства и питания». Форма доступа:<http://www.hosеса.ru>.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Раздел(тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, освоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Т-1. «Общие принципы организации учета»	Знать общие принципы организации учета, виды учета	Оценка, классификация, требования к оформлению и содержанию документов.	Текущий контроль результатов наблюдений за деятельности обучающихся
Т-2. «Ценообразовании калькуляция на ПОП»	Уметь составлять заполненные карточки. Определять цену на продукцию про-ва	Составление калькуляционных карточек при изменении закупочных цен.	Составить калькуляционные карточки на гарниры, супы.
Т-3. «Учет готовых изделий»	Уметь производить необходимые расчеты по взаимозаменяемости продуктов. Уметь вести учет тары, проведение инвентаризации, отражение в учете результатов инвентаризации.	Работа со сборником рецептур.	Составить калькуляционную ведомость. Заполнить инвентаризационную опись.

5. Формы для определения результатов содержания и подготовки по учебной дисциплине

Результаты (освоенные умения, освоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля	Содержание учебного материала	Уровень освоения
Знать общие принципы организации учета, виды учета, бух. документы	Знание оценки, классификации, требований к оформлению и содержанию документов.	Текущий контроль результатов наблюдений за деятельностью обучающихся	Организация учета в ОП. Документы учета	1
Уметь составлять калькуляционные карточки. Определять цену на продукцию производства	Составление калькуляционных карточек при изменении закупочных цен.	Составить калькуляционные карточки на гарниры, супы.	Ценообразование на ПОП Калькуляция блюдов	2
Уметь производить необходимые расчеты по взаимозаменяемости продуктов. Уметь вести учет тары, проведение инвентаризации, отражение в учете результатов инвентаризации.	Умение работать со сборником рецептур.	Составить накопительную ведомость. Заполнить инвентаризационную опись.	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Порядок составления заявок. Проведение инвентаризации	2

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ «КБТТК»
Х.А.КАРДАНОВ



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор УМЦ «Эльбрус»
К.А.НЕПЕЕВ



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПОВАРА»**

г.Нальчик, 2020г.

Программа профессионального модуля

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик:

ГБПОУ «КБТТК» - КБР г.Нальчик ул. Идарова 139"А"

ООО-УМЦ - "ЭЛЬБРУС" - КБР Эльбрусский р-он п.Эльбрус

Разработчики:

Сидорова В.М. - мастер производственного обучения КБТТК

Непеева Ф.А. - менеджер ООО УМЦ "ЭЛЬБРУС"

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр.
	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. Организация работы поваров

МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд, десертов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью дополнительной профессиональной программы (повышение квалификации) в соответствии с ФГОС в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

"Приготовление полуфабрикатов, блюд, десертов"

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организация, подготовка и приготовление полуфабрикатов из овощей.
2. Организация, подготовка и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Подготовка продуктов и приготовление супов и соусов
4. Подготовка, обработка сырья и приготовление блюд из рыбы
5. Подготовка, обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы
6. Подготовка, обработка сырья, приготовление и оформление холодных блюд и закусок
7. Подготовка, обработка и приготовление сладких блюд и напитков
8. Подготовка, обработка и приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности, при наличии среднего (полного) общего образования и основного общего образования

Возможные места работы: кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов.

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

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

иметь практический опыт:

Организации, подготовки, приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, птицы.

Организации, подготовки, приготовления блюд из круп. бобовых, яиц, творога, теста.

Организации, подготовки, приготовления холодных блюд и закусок.

Организации, подготовки, приготовления сладких блюд и закусок.

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:

уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

качество зерновых, молочных продуктов, яиц;

качество и соответствие основных продуктов для приготовления супов; качество рыбы, мяса и домашней птицы;

качество гастрономических продуктов; качество основных и дополнительных ингредиентов.

организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; подбирать инвентарь;

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

приготовление и оформление основных супов и соусов;

приготовление и оформление блюд из рыбы, мяса, птицы, холодных блюд и закусок;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

характеристику овощей, технику обработки
правила приготовления, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
правила приготовления супов и соусов, температурный режим
классификацию, пищевую ценность, приготовление п/ф, блюд из рыбы;
классификацию, пищевую ценность, приготовление п/ф, блюд из мяса, домашней птицы;
классификацию, качество гастрономических продуктов для приготовления холодных блюд и закусок;
классификацию, ассортимент, пищевую ценность, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и десертов;
ассортимент, пищевую ценность, правила подбора продуктов, последовательность выполнения технологических операций;
правила хранения, сроки реализации, требования к качеству блюд.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – ____366____ часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – ____46____ часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – ____76____ часов;

самостоятельной работы обучающегося – ____38____ часов;

учебной и производственной практики – ____252____ часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности _____ "Повар" _____, в том

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 0.1	Первичная обработка, нарезка, формовка овощей и грибов. приготовление и оформление основных, простых блюд и гарниров из овощей
ПК 0.2	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 0.3	Подготовка продуктов и приготовление супов и соусов
ПК 04	Подготовка, обработка сырья и приготовление блюд из рыбы
ПК 05	Подготовка, обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 06	Подготовка, обработка сырья, приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПК 07	Подготовка, обработка и приготовление сладких блюд и напитков
ПК 08	Подготовка, обработка и приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Производственное обучение (в т.ч. производственная практика)							
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	1	2	3	4	5	6	7
			Лекции и	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов								
1	2	3	4	5	6	7						
ПК 1.1-1.10	Раздел 1. Подготовка, обработка продуктов, приготовление п/ф, блюд из мяса, рыбы, птицы, супов, соусов, сладких блюд, мучных изделий.	114	76	30	38							
	Производственная практика	252				36	36	36	36	36	36	36
	Всего	366	76	30	38	36	36	36	36	36	36	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
ПМ 01 Организация работы поваров			
МДК 0101 Технология приготовления полуфабрикатов, блюд, десертов.		46	
Тема 1.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей	Содержание	4	
	1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов		2
	2.Приготовление овощей для фарширования (помидоры, перец баклажаны)		2
	3.Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из овощей		2
	4.Подготовка пряностей и приправ, требования к качеству		2
	Лабораторные работы (нет)		
	Практические занятия (нет)		
Тема1.2. Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	Содержание	4	
	1.Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп		2
	2.Подготовка сырья и приготовление блюд из бобовых, макаронных изделий		2
	3.Приготовление блюд из яиц (яйца отварные вкрутую, в "мешочек", всмятку		2
	Приготовление яичницы, омлетов натурального, смешанного, фаршированного		2
	4.Приготовление блюд из творога (Творожная масса, сырники, запеканка	6	
	Лабораторные работы (нет)		
	Приготовление крупеника, омлетов (натуральный, смешанный, фаршированный), яичницы глазуньи		
	Приготовление сырников, запеканки творожной, пудинга		
Тема 1.3. Технология приготовления супов и соусов	Приготовление каш (жидкие, рассыпчатые)		
	Практические занятия (нет)		
	Содержание	6	
	1.Приготовление бульонов (мясной, мясокостный, рыбный, куриный)		2
	2.Приготовление щей, борщей, рассольников		2
	3.Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями		2
	4.Приготовление картофельных, молочных супов		2
	5.Приготовление соуса красного, белого и их производных		1
	6.Приготовление яично-масляных смесей и заправок		2

	Лабораторные работы Приготовление щей, борщей, рассольников, соусов белого и Красного, яично-масляных смесей, заправок	6	
	Практические работы (нет)		
Тема 1.4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	Содержание (перечень дидактических единиц)	6	
	1.Произведение первичной обработки рыбы, пластование рыбы на чистое филе, приготовление п/ф из рыбы		2
	2.Приготовление рыбы отварной, припущенной (соус польский)		2
	3.Приготовление рыбы жареной, жареной во фритюре (восьмерка, ромбики, бантики)		2
	4.Приготовление рыбы запеченной, тушеной		2
	5.Приготовление рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, рыбные)		2
	6.Приготовление тефтелей, тельного, зраз рыбных.		2
	Лабораторные работы Приготовление вареной, жареной, припущенной рыбы, жареной во фритюре, тушеной рыбы Приготовление рыбы запеченной по-русски Приготовление тельного	6	
	Практические работы (нет)		
Тема 1.5. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса	Содержание	12	
	1.Первичная обработка мяса, разруб, разделка, приготовление крупнокусковых п/ф для жарения, тушения(ростбиф)		2
	2.Приготовление порционных п/ф из говядины для жарения (биштекс, филе, лангет), из баранины, свинины (эскалоп, котлета отбивная), панированные (ромштекс, шницель, котлета отбивная)		2
	3.Приготовление мелкокусковых п/ф для жарения (бефстроганов, поджарка, шашлык), для тушения (гуляш, азу, рагу)		2
	4.Приготовление рубленной натуральной (биштекс, филе, лангет) и котлетной массы (котлеты, биточки, шницели)		2
	5.Приготовление п/ф из субпродуктов (гуляш из сердца, печень по-строгановски)		2
	6.Приготовление блюд из мяса жареного крупным куском (ростбиф, грудинка фаршированная)		1
	7.Приготовление блюд из мяса жареного мелкими кусками (бефстроганов, шашлык)		2
	8.Приготовление блюд из мяса тушеного (говядина духовая, говядина в кисло-сладком соусе, гуляш, рагу из баранины)		2
	9.Приготовление блюд из натуральной рубленной массы (биштекс, филе, лангет)		2
	10.Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, шницели)		2
	11.Приготовление блюд из филе птицы (котлеты по-киевски, котлета натуральная, котлета панированная)		2
	12.Приготовление блюд из рубленной массы птицы (котлеты пожарские, шницель по-министерски)		2

	Лабораторные работы Приготовление отварного, припущенного, тушеного мяса (гуляш, говядина духовая). Приготовление мяса жареного мелкими кусками (бефстроганов), порционными кусками (бифштекс, филе, лангет) Приготовление блюд из рубленого мяса (люля-кебаб, котлеты, биточки, тефтели, шницели)	6	
	Практические работы (нет)		
Тема 1.6. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Содержание	6	
	1.Приготовление бутербродов открытых и закрытых, канапе		2
	2.Приготовление салатов из сырых овощей (витаминный, капустный, помидоров, огурцов, редиса)		2
	3.Приготовление салатов из вареных овощей (салат картофельный, винегрет овощной)		2
	4.Приготовление закусок из сельди (сельдь натуральная, сельдь с гарниром, сельдь рубленая, форшмак)		2
	5.Приготовление рыбных и мясных холодных закусок (ассорти рыбное, ассорти мясное)		1
	6.Приготовление мясных холодных закусок (студень говяжий, язык отварной)		2
	Лабораторные работы Приготовление бутербродов открытых, закрытых, канапе Приготовление салатов из сырых овощей (капустный, витаминный), вареных овощей(винегрет) Приготовление фаршированных яиц Приготовление рыбы под маринадом Приготовление паштета из печени	6	
	Практические работы (нет)		
Тема 1.7. Технология приготовления десертов, сладких блюд и напитков	Содержание (перечень дидактических единиц)	4	
	1.Приготовление компотов из свежих и сушеных фруктов, киселей из ягод, фруктов		2
	2.Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао)		2
	3.Приготовление заливных блюд (муссы, желе, самбуки, яблоки запеченные с рисом, яблоки в тесте жареные)		1
	4.Приготовление блинчиков с вареньем, шарлотки с яблоками, пудинг сухарный		2
	Лабораторные занятия (нет)		
	Практические работы (нет)		
Тема1.8. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Содержание (перечень дидактических единиц)	4	
	1.Приготовление дрожжевого опарного теста (пироги, кулебяка, расстегаи), безопарного теста (пирожки жареные и печеные с мясом, тушеной капустой)		2
	2.Приготовление пресного теста для приготовления лапши, вареников, пельменей		2
	3.Приготовление пресного теста, теста для приготовления вареников, пельменей		
	Приготовление мучных национальных изделий (далены, хычины, лакумы, хворост)		1
	4.Приготовление слоеного (бантики, язычки), песочного (кольцо, фигурное печенье)		2
	Лабораторные занятия (нет)		
	Практические занятия (нет)		

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.		38	
Составить схему классификации овощей Составить схему первичной обработки картофеля Подготовка реферата о пользе цельнозерновых продуктов Подготовка реферата "Блюда из яиц и творога" Составить схему приготовления борща Составить схему приготовления рассольника Подготовка реферата "Русская кухня- первые блюда" Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ. отчетов и подготовки к их защите Составление схемы первичной обработки рыбы, схемы пластования рыбы на чистое филе. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов"Бифштекс натуральный рубленый", Составление таблицы "Сроки хранения мясных полуфабрикатов" Подготовка реферата "Значение мяса в питании" Выбор и обоснование ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок. Составить таблицу "ассортимент и классификация бутербродов" Проработка конспектов по подготовке к лабораторно-практическим занятиям Разработка таблицы "Сладкие блюда и напитки" Подготовка реферата"Национальные русские сладкие напитки" Составить таблицу "Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий" Составление реферата"Хлеб всему голова" Составление таблицы "Сроки хранения и реализации кондитерских изделий" Составить технологические схемы приготовления мучных кулинарных изделий			
Тематика домашних заданий 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы(по вопросам к параграфам, главам учебных пособий) 2. Составление технологических схем по теме "Блюда из овощей" 3. Составление таблицы разруба говядины по сортам 4. Составление таблицы приготовления п/ф из мяса 5. Решение задач по теме " Отходы картофеля в зависимости от сезона" 6. Составление технологических схем по теме "Приготовление блюд из мяса" 7. Составление технологических схем по теме "Приготовление блюд из рыбы" 8. Составление технологических схем по теме "Приготовление блюд из птицы" 9. Решение ситуационных задач по теме "Холодные блюда" 10. Решение технологических задач по теме "Сладкие блюда"			
Учебная практика			
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов, блюд, десертов.		252	
Тема.1.1	Виды работ	18	

Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей	Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов Первичная обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных, плодовых овощей Простая и фигурная нарезка овощей Подготовка овощей к фаршированию	6	2
	Приготовление блюд из припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей Приготовление запеканок (картофельной, морковной, капустной)	6	2
	Приготовление фаршированных овощей (голубцы, перец, помидоры, кабачки фаршированные) Приготовление гарниров из жареных овощей (картофель-фри, кабачки жареные)	6	2
	Виды работ	24	
	Приготовление каш гречневой, рисовой, манной, молочной Приготовление котлет, биточков крупеников	6	2
Тема.1.2. Технология обработки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	Приготовление макарон на гарнир, макаронника, лапшевника Приготовление рассыпчатых гарниров из риса, перловой каши, гречки Приготовление блюд из бобовых	6	2
	Приготовление яиц, отваренных вкрутую, в "мешочек", всмятку Приготовление яичницы-глазуньи, с ветчиной, с зеленым луком Приготовление омлета натурального, фаршированного, смешанного	6	2
	Приготовление сырников из творога, запеканки, пудинга Приготовление вареников с творогом, вареников ленивых, блинчиков с творогом	6	2
	Виды работ	18	
	Приготовление бульонов, мясных, мясокостных Приготовление рыбных, грибных, куриных бульонов Приготовление щей, борщей	6	2
Тема.1.3. Технология приготовления супов, соусов	Приготовление рассольников Приготовление супов с крупами, макаронными и бобовыми изделиями Приготовление солянок, солянка сборная мясная	6	2
	Приготовление соусов красного и белого Приготовление производных красного и белого соусов Приготовление яично-масляных смесей, заправок	6	2
	Виды работ	30	
	Приготовление п/ф из рыбы, пластование рыбы на чистое филе Приготовление рыбного фарша (котлетная, кнельная масса)	6	2
	Приготовление рыбы жареной основным способом (рыба жареная по-Ленинградски, со сложным гарниром, жареная с лимоном)	6	2
Тема.1.4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	Приготовление рыбы жареной во фритюре (рыба восьмерка в тесте, ромбики, бантики)	6	2
	Приготовление рыбы, запеченной в томатном соусе, сметанном соусе	6	2
	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, биточки рыбные с гарниром) Приготовление тефтелей, тельного, зраз рыбных	6	2
	Виды работ	60	
	Приготовление крупнокусковых п/ф из говядины, баранины, свинины Приготовление порционных п/ф из говядины (бифштекс, филе, лангет) Приготовление порционных п/ф из баранины и свинины (котлета отбивная, эскалоп)	6	2
Тема.1.5 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса	Приготовление мелкокусковых п/ф для жарения (бефстроганов, поджарка, шашлык) Приготовление мелкокусковых п/ф для тушения (говядина духовая, мясо шпигованное)	6	2

	Приготовление мясной рубленой массы (натуральная, котлетная) Приготовление п/ф из натуральной массы (зразы рубленые). котлетной массы (котлеты, биточки, шницели)	6	2
	Приготовление отварного мяса (мясо отварное, сосиски, сардельки отварные с гарниром)	6	2
	Приготовление тушеной говядины со сложным гарниром и кисло-сладким соусом Приготовление тушеных блюд (гуляш, азу рагу, плов из баранины)	6	2
	Приготовление порционных блюд (лангет, антрекот со сложным гарниром)	6	2
	Приготовление блюд из рубленой массы (биштекс, филе, лангет) Приготовление блюд (зразы)	6	2
	Приготовление блюд из запеченного мяса (солянка сборная мясная на сковородке)	6	2
	Приготовление блюд из субпродуктов (печень по-строгановски, гуляш из сердца)	6	2
	Приготовление блюд из домашней птицы (отварные, жареные куры) Приготовление блюд (котлеты по-киевски, шницель по-министерски)	6	2
Тема.1.6 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Виды работ	36	
	Приготовление салатов из свежих овощей (помидоры, огурцы, редис) Приготовление салата весеннего, салата с луком и яйцом	6	2
	Приготовление салатов из отварных овощей (салат картофельный, винегрет овощной) Приготовление салата мясного	6	2
	Приготовление закусок из сельди (сельдь натуральная, с гарниром, рубленая) Приготовление форшмака	6	2
	Приготовление мясного ассорти Приготовление рыбного ассорти	6	2
	Приготовление бутербродов (открытые, закрытые, канапе) Приготовление закусок из яиц (яйца фаршированные)	6	2
	Приготовление мясных холодных закусок (студень говяжий, язык отварной)	6	2
Тема.1.7 Технология приготовления сладких блюд и напитков	Виды работ	24	
	Приготовление сладких заливных блюд (однослойное, многослойное, рубленое) Способы подачи десертов	6	2
	Приготовление сладких блюд (муссы, самбуки)	6	2
	Приготовление сладких пудингов(манный) и запеканок(творожной) Приготовление каши гурьевской	6	2
	Приготовление сладких горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад) Приготовление сладких холодных напитков (компоты, кисели)	6	2
Тема.1.8 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Виды работ	42	
	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него (пироги, кулебяка, расстегай)	6	2
	Приготовление безопарного теста и изделий из него (пирожки жаренные, печеные) с мясом, капустой тушеной	6	2
	Приготовление пресного теста и изделий из него (для лапши, пельменей, вареников)	6	2
	Приготовление национальных мучных изделий (хворост, зыкарис, лакумы, хычины)	6	2
	Приготовление песочного теста и изделий из него (кольцо, фигурное песочное печенье)	6	2
	Приготовление слоеного теста и изделий из него (язычки, бантики)	6	2
	Приготовление фаршей, начинок (мясной, капустный, яблочные начинки)	6	2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению. Для реализации программы модуля необходимо наличие учебных кабинетов: "Технология приготовления пищи;"

"Товароведение продовольственных товаров"; "Организация производства"; "Оборудование учебного кабинета и рабочих мест";

А также: «Лаборатории Вкуса», «Учебной столовой».

- комплект бланков технологической документации
- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия, плакаты, планшеты
- Рабочее место преподавателя оборудовано

автоматизированным проектированием технологических процессов: интерактивная доска, компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер, программное обеспечение профессионального назначения

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андросов В.П. -Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания (2-е изд.,стер)-иллюстрированное учебное пособие 2012г
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.- Кулинария: Учеб. для нач.проф.образования: Учеб.пособие для сред. проф. образования. -8-е изд., стереотип. - М.: ИРПО; Изд. центр "Академия", 2012. - 336с.
3. Мугинова Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения: учеб.пособие/Г.Р.Мугинова, Л.В.Рыжова-Екатеринбург: Изд-во ГОУ ВПО "Рос.гос.проф.-пед. ун-т", 2009г-115с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М-2009г
5. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач.проф.образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2008. - 192 с.
6. Шатун Л.Г. - Кулинария (5-е издание) учебник 2013г

Дополнительные источники:

1. Производственное обучение профессии "Повар" В 4ч: Учеб.пособие для нач. проф.образования В.П.Андросов,Т.В.Пыжова,Л.В.Овчинникова и др.-М Изд-ий центр "Академия", 2006.-96с.
2. Журналы "Питание и общество";"Вкусные рецепты"; "Лиза"; "Кулинарные ведомости"

Интернет-ресурсы:

1. Интернет информация
2. "Кулинарный портал". Форма доступа: <http://www.kulina.ru>.,
<http://povary.ru>., <http://vkus.by>.
3. Главный портал индустрии и питания. Форма доступа: [http:// www.ho](http://www.ho)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для реализации профессиональной программы имеются в наличии лаборатории: "Лаборатории вкуса"; "Учебная столовая"; "Центр формирования профессиональных компетенций по профессии официант-бармен"- оснащенные рабочими местами по количеству обучающихся для проведения лабораторных работ технологическое оборудование:

-наборы инструментов

-приспособления, инвентарь, посуда, тара

-заготовки, шаблоны, формы, производственного инвентаря, инструменты, приспособления, фондюшница

-электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксер, настольный взбивальный механизм),

-тепловое оборудование (плита электрическая, пароконвектомат),

-холодильное оборудование;

Базовое предприятие(партнер)"Учебный полигон УМЦ "Эльбрус" для организации производственной практики в условиях производства.

Освоению этого модуля должны предшествовать изучение следующих дисциплин: товароведение; оборудование; организация производства; санитария и гигиена, физиология питания.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

Дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: "Техническое оснащение и организация рабочего места", "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве", "Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров", "Экономические и правовые основы производственной деятельности", "Безопасность жизнедеятельности"

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

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

Раздел Профессионального модуля	Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК-1 Тема-1 Технология обработки сырья и приготовление блюдов из овощей	Первичная обработка овощей Простая и фигурная нарезка овощей Подготовка овощей к фаршированию Приготовление блюд из припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей, приготовление овощных запеканок, фаршированных овощей	Демонстрация навыков обработки, нарезки овощей Демонстрация навыков приготовления и оформления блюд из овощей Способы фарширования овощей	Наблюдение и в ходе выполнения практических заданий Реферат "Значение овощей в питании" Составление схем "Классификация овощей" Составление технологической карты "Перец фаршированный"
ПК-2 Тема-2 Технология обработки сырья и приготовление блюдов и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	Приготовление каш (жидкой, вязкой, рассыпчатой) Приготовление яичницы - глазуньи, с ветчиной, зеленым луком Приготовление омлетов (натурального, смешанного, фаршированного) Приготовление сырников, запеканок, пудингов из творога Приготовление вареников с разными начинками	Демонстрация организации рабочего места Демонстрация приготовления каши манной, рисовой, гречневой Демонстрация приготовления гарниров из круп, способы приготовления бобовых Демонстрация приготовления макаронных изделий Навыки приготовления яичницы Демонстрация умений и навыков в приготовлении блюд из творога	Наблюдение в ходе выполнения лабораторных работ и заданий Решение ситуационных задач Демонстрация умений приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий Демонстрация приготовления яичницы, омлетов Демонстрация приготовления блюд из творога (сырников, запеканки, пудинга) Составление схем приготовления блюд из яиц Составление технологических карт по приготовлению блюд из творога
ПК-3 Тема-3 Технология приготовления	Приготовление мясных, мясокостных, рыбных, куриных, грибных бульонов Приготовление супов (щей, борщей, рассольников, супов	Составление плакатов по обработке мяса Составление технологических схем по приготовлению щей, борщей	Наблюдение в ходе выполнения работ Тестирование Экспертная оценка

ия супов и соусов	с крупами (рисом, пшеном), макаронами Приготовление супов с бобовыми Приготовление солянок, солянка сборная мясная Приготовление соусов красного, белого, их производных, яично-масляных смесей, овощных заправок	Демонстрация последовательности операций для приготовления борща, способы подготовки свеклы Демонстрация приемов приготовления супов с крупами, макаронными изделиями Демонстрация подготовки бобовых к приготовлению Демонстрация приготовления солянок, приготовления соусов, заправок	Выполнение индивидуального задания Составление схем приготовления соусов Составление технологической карты приготовления солянки сборной мясной
ПК-4 Тема-4 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Первичная обработка рыбы, разделка рыбы на п/ф для варки, жарки, припускания, тушения Пластование рыбы на чистое филе Приготовление п/ф и блюд из чистого филе для жарки во фритюре (восьмерки, ромбики, бантики) Приготовление п/ф и блюд из рыбного фарша (тефтели, тельное, зразы) Приготовление рыбы запеченной в томатном, сметанном соусе	Демонстрация владением приемами первичной обработки рыбы, пластования рыбы, приготовления п/ф Демонстрация приготовления жареных блюд во фритюре (с учетом соблюдения правил безопасности) Демонстрация приемов приготовления блюда (тельное) Демонстрация приготовления способов запекания в порционных сковородках	Наблюдение выполнение индивидуального задания Экспертная оценка на рабочем месте Составление схемы пластования рыбы Реферат "Рыба в питании"
ПК-5 Тема-5 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса	Обработка мяса, приготовление п/ф и блюд из мяса крупным куском (ростбиф) порционных п/ф и блюд (бифштекс, филе, лангет, ромштекс), мелкокусковых п/ф и блюд (азу, гуляш) Приготовление п/ф и блюд из баранины, свинины (грудинка фаршированная, котлета панированная, эскалоп) Приготовление мясной натуральной массы и п/ф из нее (бифштекс, филе, лангет, люля-кебаб) Приготовление котлетной массы, п/ф и блюд из нее (котлеты, биточки, шницели) Приготовление блюд из запеченного мяса (солянка сборная на сковороде)	Демонстрация способов, приемов первичной обработки мяса, соблюдение правил безопасности Демонстрация приготовления вареных, жареных, запеченных, тушеных блюд из мяса говядины, баранины, свинины Демонстрация умений пользования оборудованием с соблюдением техники безопасности, приготовления фарша и блюд из него Демонстрация приготовления запеченного мяса (солянка сорная мясная на сковороде) Демонстрация приемов снятия филе и приготовление блюда "Котлета по-киевски" Демонстрация приемов панирования блюд	Наблюдение в ходе выполнения практических заданий Индивидуальные задания Тестирование Экспертная оценка Составление технологической карты приготовления порционных блюд Составление схемы приготовления котлетной массы и изделий из него

	Приготовление блюд из субпродуктов (гуляш из сердца, печень по-строгановски) Приготовление блюд из птицы (куры отварные, жареные) Приготовление блюд из филе кур (котлета по-киевски) Приготовление блюд из рубленной куриной массы (котлеты пожарские)		
ПК-6 Тема-6 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Приготовление салатов из свежих овощей (помидоров, огурцов, редиса), салата весеннего, с луком и яйцом Приготовление салатов из отварных овощей (картофельный, винегрет) Приготовление салата мясного Приготовление закусок из сельди (натуральная с гарниром, сельдь рубленая) Приготовление форшмака Приготовление ассорти мясного, рыбного Приготовление бутербродов (открытых, закрытых, канапе) Приготовление закусок из яиц, мясные холодные закуски (студень говяжий, язык отварной)	Демонстрация соблюдения правил санитарии и гигиены при приготовлении салатов и закусок Демонстрация приемов обработки овощей Демонстрация приготовления салатов из свежих овощей, отварных овощей Демонстрация обработки сельди, приготовление закусок из сельди, приготовление и эстетическое оформление ассорти мясного и рыбного Демонстрация приготовления бутербродов канапе Демонстрация приготовления закусок из яиц Демонстрация приготовления мясных холодных закусок	Наблюдение в ходе выполнения практических заданий Экспертная оценка Составление схемы приготовления салатов из отварных овощей Составить технологические карты приготовления закусок из яиц
ПК-7 Тема-7 Технология приготовления десертов, сладких блюд и напитков	Приготовление сладких желированных блюд (однослойное, многослойное, рубленое) Подача фруктов, фруктов в сахарном сиропе, с сахарной пудрой Приготовление сладких блюд (муссов, самбуков) Приготовление сладких пудингов(манного), запеканок(творожной) Приготовление каши гурьевской Приготовление сладких горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад) приготовление сладких	Демонстрация приготовления слоеных желированных блюд, демонстрация умений приготовления желе Демонстрация приготовления сладких блюд (муссов, самбуков) Демонстрация умений и навыков приготовления каш, пудингов, запеканок Демонстрация приготовления и заваривания чая. кофе, какао, горячего шоколада и холодных напитков	Наблюдение в ходе выполнения практических заданий Индивидуальные задания Экспертная оценка Составление технологической схемы приготовления запеканок, пудингов

	холодных напитков (компоты, кисели)		
ПК-8 Тема-8 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него (пироги, кулебяка, расстегай) Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него (пирожки жаренные, печеные с мясом, капустой тушеной) Приготовление пресного теста для лапши, пельменей, вареников Приготовление национальных мучных изделий (хворост, зыкарис, лакумы, хычины) Приготовление слоеного теста (язычки, бантики) Приготовление фаршей и начинок (мясной, капустный, яблочные начинки)	Демонстрация приемов приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста и изделий из него, способов формовки и жарения пирожков Демонстрация приготовления пресного теста, подготовки начинок для приготовления вареников Демонстрация приготовления национальных мучных изделий Демонстрация приготовления слоеного теста и изделий из него	Наблюдение за выполнением практических работ Экспертная оценка Тестирование Индивидуальные задания

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК-1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Соответствие подготовленного плана консультации требуемым критериям	Наблюдение за становлением у уч-ся интереса к профессии
ОК-2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснованность выбора вида, методов и приемов консультирования; Обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи; Рациональное распределение времени на все этапы решения задачи	Беседы с уч-ся с целью выявления способностей принятия методов решению профессиональных задач

ОК-3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Совпадение результатов самоанализа и экспертного анализа разработанного плана	Проводить тестирование (анализ) с целью выявления степени ответственности у уч-ся за результаты
ОК-4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Выполнять поиск информации, анализировать ее, заниматься самообразованием и применением полученной информации; своевременность сдачи заданий, отчетов и прочих документов при решении профессиональных задач	Наблюдение за серьезностью принимаемых профессиональных решений, личностному росту студента
ОК-5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Внесение аргументированных предложений по поводу решения задачи; проявление внимания к точке зрения членов команды; объективная оценка вклада других; предотвращение или продуктивное урегулирование конфликтов (все показатели раскрываются с учетом специфики ВПД)	Наблюдение за применением уч-ся информационных технологий
ОК-6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- рациональность планирования и организации деятельности по- - соответствие выбранных методов (проведения маркетинговых исследований) их целям и задачам - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов проведения (учебного занятия (урока));	Наблюдение за толерантностью уч-ся, умением работать в коллективе
ОК-7. Готовить к работе производственное помещение и	-организация рабочего места -соблюдение норм санитарии и гигиены -поддерживать санитарное состояние помещения	Наблюдение за поддержкой санитарного

поддерживать его санитарное состояние		состояния помещения
ОК-8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	-исполнение воинской повинности с применением профессиональных знаний (кок, повар воинской части)	Переписка с военнослужащим и с целью выявления применения профессиональны х обязанностей

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ «КБТТК»
Х.А.КАРДАНОВ



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор УМЦ «Эльбрус»
К.А.НЕПЕЕВ



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПОП»**

г.Нальчик, 2020г.

Программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
43.01.09. «Повар, кондитер»

Организации-разработчики: УМЦ «Эльбрус»,
ГБПОУ «КБТТК»

Разработчики:

Преподаватель спец. дисциплин: Болиева Х.Л.

Менеджер УМЦ «Эльбрус»: Неппева Ф.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля - является частью дополнительной профессиональной образовательной программы (повышение квалификации) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа ПМ может быть использована в профессиональной подготовке работников в области изучения современных технологических процессов, оборудования, техники, ресурсосберегающих технологии в технологии продукции ОП. и в дополнительном профессиональном образовании при наличии основного общего образования.

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

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

знать:

- основные направления развития ОП;
- особенности производственно-торговой деятельности ПО;
- организацию снабжения ПОП сырьем, предметами материально-технического основания;
- оперативное планирование производства;
- структуру производственных цехов и др. помещений на ПОП;
- структуру производства на ПОП;
- работу производственных цехов и др. помещений на ПОП;
- передовые инновационные методы и формы организации труда и обслуживания посетителей на ПОП;
- основные требования по созданию оптимальных условий труда на ПОП, организацию рабочих мест;

- пути улучшения качества выпускаемой продукции;
- методы изучения потребительского спроса;
- продвижение рекламных услуг;
- нормативно-технологическую документацию;
- процесс заключения договорных отношений с поставщиками, виды договоров;
- составление стандартов предприятий ОП на фирменные и национальные блюда;
- разработку производственных программ;
- требования техники безопасности и пожарной безопасности на ПОП;
- научно-технические достижения в области проектирования ПОП различных типов.

иметь практический опыт:

уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых изделий;
- организовывать снабжения и хранение товаров на ПОП;
- вести подготовку и разработку производственных программ;
- проводить контроль качества выпускаемой продукции;
- документально оформлять движение продуктов;
- составлять меню различных видов;
- работать со сборником рецептур, технологическими картами, ТЦ, ТИ, и др. документацией;
- составлять отчеты материально ответственных лиц;
- составлять калькуляцию блюд;
- производить расчеты расхода сырья, выхода п/ф, вести учет тары;
- производить необходимые технологические расчеты, связанные с производной программой.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 60 ч., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 ч., включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 ч.;

самостоятельной работы обучающегося – 20 ч.;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по организации обслуживания посетителей в барах, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результатов обучения
ПК 2.1	Планировать основные показатели производства ПОП
ПК 2.2	Организовать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве
ПК 2.3	Разработать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции для различных категорий потребителей
ПК 2.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов
ПК 2.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане
ПК 2.6	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий
ПК 2.7	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 2.8	Оценивать эффективность производственной деятельности
ПК 2.9	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 3.0	Организовывать работу трудного коллектива
ПК 3.1	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 3.2	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ОК1	Понимать сущность и значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК2	Организовать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях

ОК4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК6	Работать в коллективе и команде, обеспечить ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК8	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1 – ПК 3.2	ПМ.02 «Организация производства на п.о.п »	60	40	10	20	-	
	<i>Всего:</i>	60	40	10	20		

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Организация обслуживания посетителей в барах»
МДК 01.01 «Организация работы бармена, технология приготовления напитков и правила обслуживания посетителей»**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
ПМ.02 «Организация производства на ПОП»			40	
МДК 02.01 «Организация работы производства ПОП»			40	
Тема 1. Задачи и содержание предмета	Содержание учебного материала		1	
	1.	Задачи и сод.предмета. Современное состояние и перспективы развития отрасли		1
Тема 2. Классификация ПОП	Содержание учебного материала		1	
	1.	Классификация ПОП в зависимости от характера про-ва, ассортимента выпускаемой продукции, объема и вида услуг. Структура управления на ПОП, размещение ПОП		1
Тема 3. Организация складского и тарного хозяйства	Содержание учебного материала		1	
	1	Организация работы складских помещений, требования к складским помещениям, весоизмерит. Оборудование. Классификация и назначение тары		2
	Практические работы:		1	
	1	Работа на различных типах весов. Определение площади складских помещений для хранения различных товаров		
	Содержание учебного материала		1	

Тема 4. Организация снабжения на ПОП	1	Современные требования к организации снабжения. Формы и способы доставки товаров и предметов материально-технического оснащения. Организация договорных отношений с поставщиками.		2
Тема 5. Организация работы производства	Содержание учебного материала		17	
		Общие требования к производственным помещениям, организация рабочих мест		2
		Характеристика и организация работы овощного и мясного цехов		2
		Характеристика и организация работы рыбного и птицебельного цехов		2
		Характеристика и организация работы холодного цеха		2
		Характеристика и организация работы горячего цеха		2
		Характеристика и организация кондитерского цеха		2
		Организация работы моечных		2
		Организация работы хлебопекарной, экспедиции, раздачи		2
		Характеристика и организация работы торговых помещений		2
		Контроль качества выпускаемой продукции, проведение бракеража		2
		Изучение потребительского спроса и организация рекламы на п.о.п		2
	Практические работы:		5	
	1	Составление схем размещения оборудования в производственных помещениях		
	2	Определение общей площади производственных помещений		
	3	Заполнить страницу бракеражного журнала		

	4	Составить рекламу ПОП		
Тема 6. Нормативно-технологическая документация ПОП	Содержание учебного материала		3	
	1	Основы составления меню		2
	2	Составление технологических карт, технологических условий		2
	3	Составление стандартов ПОП		2
	Практические работы:		2	
	1	Составить меню ресторана со свободным выбором блюд		
	2	Составление меню дневного рациона питания		
Тема 7. Планирование работы производства	Содержание учебного материала			
	1	Определение пропускной способности торгового зала		2
	2	Определение количества реализованных блюд и напитков		2
	3	Определение количество блюд по группам		2
	4	Определение количество необходимого оборудования		2
	Практические работы:		2	
	1	Расчет количества реализованных блюд		
	2	Расчет количества на механическое оборудовани		
Тема 8. Т/б и противопожарного мероприятия на ПОП	Содержание учебного материала		1	
	1	Проведение противопожарных мероприятий		1
Самостоятельная работа при изучении раздела 1.				
1. Составить схему классификации тары. Определение S складов				
2. Составьте схему снабжения на ПОП Составьте схему товародвижения на ПОП				
3. Подготовить реферат «Использование секционного модулированного оборудования на ПОП»				

4. Сост. схемы линии очистки сульфитированного картофеля 5. Изготовить альбом «Производственный инвентарь и тара ов. цеха» 6. Составить схему размещения оборудования в хлеборезке 7. Составить схему размещения оборудования в моечной кухонной посуды 8. Составить схему размещения оборудования в моечной столовой посуды 9. Составить тесты по теме: «Инструменты и инвентарь холодного цеха» 10. Подготовить реферат «Организация работы десертного бара» 11. Составить схему размещения оборудования и опред. S холодного цеха 12. Составить схему размещения оборудования и опред. S мясного цеха 13. Составить рекламный листок 14. Составить меню европейского завтрака и меню комплексных обедов из четырех блюд 15. Составить стандарт предприятия на национальное блюдо «Гедлибже» 16. Составить ТУ на блюдо «Котлеты рубленые», «Бефстроганов» 17. Составить бригадный график выхода работников на работу 18. Составить накопительную ведомость 19. Произвести расчет численности работников 20. Произвести расчет холодильного оборудования		
Всего:	60	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация ПМ, предлагает наличие учебного кабинета
«Организация производства ПОП»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- Компьютер, принтер;
- Сканер;
- Интерактивная доска;
- Комплекты плакатов;
- Комплекты бланков документов;
- Сб. рецептур и кулинарных изделий;
- Комплект кухонной посуду;
- Комплект технологических схем;
- Комплект кухонных инструментов и приспособлений.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Ахрапоткова Н.Б. «Справочник офиц. бармена» учебное пособие 104107363 2009 (4-е изд; стер)
2. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предпр. торговли п.о.п» (5-е изд., стер) учебник 105103631 2013г.
3. Елхина В.Д. «Обор. п.о.п» (2-е изд. стер.) учебное пособие 2012г.
4. Корнеев Н.В. «Технология гостиничного сервиса (1-е изд.) учебник 101113970» 2011 г.
5. Усов В.В. «Организация произ-ва и обслуживания на п.о.п» (10-е изд., стер.) учебное пособие 2012г.
6. Отечественные журналы: «Питание и об-во», Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома».
7. Сборник рецептур блюд и кулин. Изд., М. 2009г.

Интернет-ресурсы.

- «Кулинарный портал». Форма досуга:
- <http://www.kulina.ru>, <http://povary.ru>, <http://vkus.by>.
 - Главный портал индустрия гостеприимства и питания». Форма досуга: <http://www.hosessa.ru>.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

ПМ, обеспечен учебно-методич. документацией. Реализация профессиональной образовательной программы обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных, библиотечным формам, интернетом. Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин «Охрана труда», «Товароведение продуктов», «Санитария и гигиена ПОП с основами физ. питания», «Оборудование ПОП», «Осн. калькуляции и учета» и ПМ.01; МДК «Технология приг. п/ф, блюд, десертов».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Профессиональный уровень ведущих специалистов, привлеченных к преподавательской деятельности, соответствует требованиям, предъявленным к учебным заведениям. Образовательный процесс спец. дисциплин высшей и I квалификационных категорий, мастера п/о.

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

Текущий контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Планировать основные показатели производства ПОП	Рациональность планирования основных показателей производства продукции ОП	Наблюдение
ПК 2.2. Организовать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве	Правильность составления актов закупки продуктов, товаров и расходных материалов на производстве	Экспертная оценка
ПК 2.3. Разработать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции для различных категорий потребителей	правильность составления различных видов меню, и рецептуры кулинарной продукции для различных категорий потребителей	Экспертная оценка
ПК 2.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов	Владение организацией производства продукции питания при обслуживании массовых мероприятий	Поэтапный контроль. Наблюдение
ПК2.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане ПК2.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий ПК2.7. Участвовать в планировании основных показателей производства	Демонстрация знаний в планировании и оценивании эффективности производственной деятельности	Тестирование
ПК 2.8. Оценивать эффективность производственной деятельности ПК 2.9. Планировать выполнение работ исполнителями ПК 3.0. Организовывать работу трудового коллектива	Рациональность планирования работы трудового коллектива	Наблюдение
ПК 3.1. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Оценить ход технологического процесса при выполнении работ исполнителем	Наблюдение. Экспертная оценка
ПК 3.2. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Правильность введения учетно-отчетной документации.	Экспертная оценка

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- активность и инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности - участие в профессиональных конкурсах и конференциях - участие в профориентационной работе колледжа	Наблюдение на практических и лабораторных занятиях Наличие протокола участия в профессиональных конкурсах, конференциях и т.п.
ОК 2. Организовать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- своевременность сдачи отчетов по результатам выполнения практических занятий - рациональность организации рабочего места во время выполнения лабораторных работ, - соблюдение норм и правил внутреннего распорядка колледжа - самоанализ и самооценка в процессе учебной деятельности	Наблюдение на практических и лабораторных занятиях Собеседование
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- анализ нестандартных ситуаций, возникающих в процессе учебной и производственной деятельности	Наблюдение в процессе обучения Экспертная оценка результатов анализа нестандартных ситуаций
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения	- результативность поиска информации, необходимой для решения профессиональных задач	Наблюдение в процессе обучения, во время учебной и производственной практики

профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- выбор информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Экспертная оценка отбора информации и решения профессиональных ситуационных задач
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- результативность использования ИКТ при решении профессиональных задач - оформление результатов лабораторных работ, практических занятий и внеаудиторных самостоятельных работ с использованием информационных технологий	Экспертная оценка эффективного использования информационно-коммуникационных технологий в учебной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечить ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- соблюдение социальных и этических норм в процессе общения - участие в планировании совместной деятельности коллектива	Наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных работах с групповой формой организации занятия Наблюдение в процессе обучения
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-ясность и аргументированность изложения собственного мнения	Опрос
ОК 8. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	-проявление коммуникабельности и личностных качеств	Наблюдение и экспертная оценка

Тематика контрольных заданий для зачета по ПМ 02.

«Организация производств на ПОП» для дополнительного профессионального образования.

I вариант

1. Хар-ка и орг-я работы холодного цеха.
2. Требования к складским помещениям
3. Составить примерную схему размещения оборудования в моечных

II вариант

1. Хар-ка и орг-я работы горячего цеха
2. Общие требования к организации рабочих мест в производственных помещений
3. Составить 2-х бригадный график выхода поваров на работу, если в хол. Цехеработает 5 человек.

III вариант

1. Хар-ка и организация работы мясного цеха
2. Контроль кач-ва выпускаемой продукции на ПОП
3. Составить технологич. карту на блюдо «Беф-строгонов» по кол. № 1 сб. рецептур блюд и кулин. изд.

IV вариант

1. Хар-ка и орг-я работы овощного цеха
2. Основы составления меню, виды меню, их характеристика
3. Составить график загрузки торг.зала ресторана на 80 посадочных мест и определение кол-во реализованных блюд за день

РЕЦЕНЗИЯ

Дополнительная профессиональная программа (повышение квалификации) «Повар» разработана преподавателями спец, дисциплин ГБПОУ «КБТТК», совместно со стратегическим партнером УМЦ «Эльбрус», на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер». В рабочей программе определены цели и задачи обучения, общая характеристика курса, предлагаются подходы к структурированию учебного материала, к организации деятельности обучающихся, основное содержание курса, тематическое планирование с характеристикой основных видов деятельности обучающихся, описание материально-технического и информационного обеспечения.

В программе нашли свое отражение объективно сложившиеся реалии современной деятельности предприятий.

Подготовка по программе рассчитана на 522ч., и предполагает изучение следующих общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей:

- ✓ Охраны труда - 12 часов.
- ✓ Основы товароведения продовольственных товаров - 30 часов.
- ✓ Санитария и гигиена ПОП с основами физиологии питания - 12 часов.
- ✓ Оборудование ПОП - 30 часов.
- ✓ Основы калькуляции и учета - 12 часов.
- ✓ ПМ.01 «Организация работы повара» - 114 часов.
- ✓ ПМ. 02 «Организация производства ПОП» - 60 часов.
- ✓ Производственная практика - 252 часа.

Результатом освоения программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в т.ч. профессиональными и общими компетенциями. Основные формы и методы обучения: лекции проблемного характера, дискуссии, моделирование производственных ситуаций, консультации, сообщения, творческие работы, производственная практика.

Все общие и профессиональные компетенции, необходимые для подготовки квалифицированных кадров по дополнительной профессиональной программе (повышение квалификации) «Повар», предусмотренные стратегическим партнером УМЦ «Эльбрус», учтены.

Программа обсуждена на МК проф. цикла и утверждена директором ГБПОУ «КБТТК» и директором УМЦ «Эльбрус». Программа профессиональной подготовки соответствует установленным требованиям и может быть использована для обеспечения профессиональной подготовки и повышения квалификации.

Рецензент: менеджер УМЦ «Эльбрус»

Неппеева Ф.А.

