Приложение3..1
АОПП по профессии
16675 «Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

по профессии 16675 ПОВАР

2024
г. Шатура

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

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «ШЭТ»

Разработчик:
Брусникина Н.М. – преподаватель специальных дисциплин

Одобрено цикловой комиссией профессиональных дисциплин
Протокол № __1_ от «_30__» ___08_____ 2024г.
Председатель ЦК _____Брусникина Н.М.

Рецензенты:
Внутренний _____методист ГБПОУ МО «ШЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01«Приготовление блюд из овощей и грибов »

1.1. Область применения примерной рабочей программы

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта 16675 «Повар»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья впроцессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
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.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь	проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - обрабатывать различными методами овощи и грибы; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
знать	ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; - технику обработки овощей, грибов и пряностей; - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; - температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; - правила хранения овощей и грибов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; - правила их безопасного использования.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Всего часов	232
на освоение МДК 01.01	78
в том числе	
Лекции, лабораторно-практические работы	52
самостоятельная работа	18
на практики, в том числе:	
учебную	154
производственную	
экзамен	8

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.01«Приготовление блюд из овощей и грибов »

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	6	7	***8***
ОК01-ОК10 ПК1- ПК 1.2 ЛР01-ЛР-12	**Раздел 1.** Приготовление блюд из овощей и грибов.	**78**	**50**	24	18		
	Производственное обучение./ учебная практика	**154**				**154**	
	Производственная практика, часов	**-**					
	Всего:	**232**	**50**	**24**	**18**	**154**	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01«Приготовление блюд из овощей и грибов »

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,**	**Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.**	**Коды компетенций и личностных результатов[82], формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**	**3**	**4**
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов **Раздел 1.**			
МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов			
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	**Содержание:**	**10(Л)+6(ЛПР)**	
	Введение. Инструктаж по технике безопасности. Основные понятия, классификация овощей и грибов, полуфабрикаты. Ассортимент и товароведная характеристика. Органолептическая оценка сырья. Организация первичной обработки овощей и грибов. Механическая кулинарная обработка овощей. Обработка клубнеплодов, форма нарезки и их использования. Требование к качеству . Корнеплоды, ,последовательность обработки форма нарезки и их использование. Требования к качеству Обработка капустных и луковых, салатных и десертных овощей, форма нарезки и их использования. Требование к качеству. Последовательность обработки плодовых , форма нарезки и их использования. Подготовка овощей для фарширования.	**10**	**ОК01-ОК10** **ПК1- ПК 1.2** **ЛР01-ЛР-12**

	Лабораторно-практическая работа			
	1. 2. 3.	**ЛПР №1- 3** «Определение количества сырья % отходов. Работа со сборником рецептур» Механическая кулинарная обработка овощей Формы нарезки»	**2**	
		КР № 1 « Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»	**--**	
		Самостоятельные работы		
		Изучение основных видов корнеплодов, капустных, луковых. Составление технологической цепочки механической обработки свеклы, капусты белокочанной. Разработка презентации с помощью программы PowerPoint по теме « Форма нарезки овощей», материалом для которой служат образцы собственного приготовления. Составление таблицы « Формы нарезки овощей» для различных овощей.. Изучение основных видов пряных , плодовых и десертных овощей	**4**	**ОК01-ОК10 ПК1- ПК 1.2 ЛР01-ЛР-12**
Раздел 2. Способы тепловой кулинарной обработки				
Тема 2.1. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов»	**Содержание**		**4**	
	.	Основные способы тепловой обработки продуктов. Изменения происходящие в продуктах при тепловой обработке. Основные способы варки. Комбинированные способы тепловой обработки продуктов. Вспомогательные способы тепловой обработки продуктов.	**4**	**ОК01-ОК10 ПК1- ПК 1.2 ЛР01-ЛР-12**
		Лабораторно-практическая работа	**-**	
		КР « Способы тепловой кулинарной обработки продуктов»		
		Самостоятельные работы		

		Изучение видов тепловой обработки. Подготовить сообщение, презентацию по различным видам тепловой обработки**.**	**4**	
Раздел 3 « Технология приготовления блюд из овощей и грибов»				
Тема 3.1. « Приготовление блюд из овощей и грибов»		**Содержание**	**12(Л) +10(ЛПР)**	
		1. Общие сведения о блюдах из овощей и грибов Пищевая ценность овощных блюд. Значение блюд в питании человека. Виды блюд из овощей. Изменения, происходящие в овощах при тепловой обработке **Приготовление блюд из вареных овощей.** Общие правила варки овощей. Правила подачи отварных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления отварных блюд из овощей. Требования к качеству отварных овощных блюд. Условия и сроки реализации отварных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из вареных овощей.	**2**	**ОК01-ОК10 ПК1- ПК 1.2 ЛР01-ЛР-12**
		Приготовление блюд из припущенных овощей Общие правила припускания овощей. Правила подачи припущенных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления припущенных блюд из овощей. Требования к качеству припущенных овощных блюд. Условия и сроки реализации припущенных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из припущенных овощей. **Приготовление блюд жареных основным способом и во фритюре**. Общие правила жарки овощей. Правила подачи жареных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареных овощей	**2**	**ОК01-ОК10 ПК1- ПК 1.2 ЛР01-ЛР-12**

		основным способом и во фритюре. Требования к качеству жареных овощных блюд. Условия и сроки реализации жареных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из жареных овощей.	2	**ОК01-ОК10 ПК1- ПК 1.2 ЛР01-ЛР-12**
		Приготовление жареных блюд из овощной массы. Ассортимент и технология приготовления жареных блюд из овощной массы. Требования к качеству блюд из овощной массы. Условия и сроки реализации блюд. Правила проведения бракеража блюд.		
		Приготовление блюд из тушеных овощей Общие правила тушения овощей. Правила подачи тушеных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления тушеных блюд из овощей. Требования к качеству тушеных овощных блюд. Условия и сроки реализации тушеных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из тушеных овощей.	2	
		Приготовление блюд из запеченных овощей в соусе. Общие правила запекания овощей. Правила подачи запеченных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления запеченных блюд из овощей. Требования к качеству запеченных овощных блюд. Условия и сроки реализации запеченных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из запеченных овощей.	2	**ОК01-ОК10 ПК1- ПК 1.2 ЛР01-ЛР-12**
		Приготовление овощных запеканок. Общие правила приготовления овощных запеканок. Правила подачи овощных запеканок. Ассортимент и технология приготовления овощных запеканок. Требования к качеству овощных запеканок. Условия и сроки реализации овощных запеканок. Правила проведения бракеража овощных запеканок. Технология		

		приготовления, отпуск. **Приготовление блюд из фаршированных овощей.** Общие правила фарширования овощей. Правила подачи фаршированных овощей. Ассортимент и технология приготовления фаршированных овощей. Требования к качеству фаршированных овощей. Условия и сроки реализации фаршированных овощей. Правила проведения бракеража. **Приготовление блюд из грибов.** Обработка грибов. Правила подачи блюд из грибов. Ассортимент и технология приготовления отварных блюд из грибов. Требования к качеству блюд из грибов. Условия и сроки реализации блюд из грибов. Правила проведения бракеража блюд из грибов Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из овощей и грибов, температура подачи. Общие правила расчета калькуляции на блюда из овощей и грибов	**2**	**ОК01-ОК10** **ПК1- ПК 1.2** **ЛР01-ЛР-12**
	Лабораторно-практическая работа			
	1.	«Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода *о*пределение потерь и выхода продукции . Приготовление вареных и припущенных блюд из овощей.	**2**	**ОК01-ОК10** **ПК1- ПК 1.2** **ЛР01-ЛР-12**
		- «Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода *о*пределение потерь и выхода продукции . Приготовление блюд из овощей во фритюре, в тесте	**2**	
		- «Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода *о*пределение потерь и выхода продукции . Приготовление	**2**	

		овощных запеканок, жарка основным способом		
		«Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода *о*пределение потерь и выхода продукции . Приготовление фаршированных блюд из овощей с соусом(голубцы. Перцы, бракераж овощных готовых блюд	**2**	**ОК01-ОК10 ПК1- ПК 1.2 ЛР01-ЛР-12**
		«Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода *о*пределение потерь и выхода продукции . Приготовление овощных блюд из п/ф . Отпуск и хранение.	**2**	
		КР №3 « технология приготовления блюд из овощей и грибов»		
		Самостоятельные работы	**8**	**ОК01-ОК10 ПК1- ПК 1.2 ЛР01-ЛР-12**
		Изучение основных способов подготовки овощей для фаршированя. Составление технологической цепочки последовательности обработки при приготовлении голубцов. Изучение ассортимента овощных полуфабрикатов. Заполнение таблицы « Сроки хранения овощных полуфабрикатов». Разработка презентации, с помощью ресурсов сети Интернет с пошаговым приготовлением отварных и припущенных блюд из овощей. Составление технологической цепочки приготовления следующих блюд: картофельные котлеты, шницель из капусты, рагу из овощей, картофельная запеканка, перец фаршированный. Составление пошаговых инструкций приготовления блюд из грибов, с использованием различных информационных источников.		
		Экзамен		

		Всего часов		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. 1. Составление технологических последовательностей обработки овощей и приготовления блюд. 2. Составление и заполнение таблиц 3. Составление пошаговых инструкций 4. Приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов 5. Изучение классификации, ассортимента, характеристики различных групп овощей и грибов 6. Изучение последовательности приготовления блюд из овощей и грибов 7. Работа с разно-уровневыми тестовыми заданиями, с карточками-заданиями 8. Составление опорных конспектов 9. Решение профессиональных задач 10. Изучение основных профессиональных терминов по пройденной теме .Подготовка материала о клубнеплодах с помощью ресурсов сети Интернет. 11. Изучение основных видов корнеплодов, капустных, луковых. Составление технологической цепочки механической обработки свеклы, капусты белокочанной. 12. Разработка презентации с помощью программыPowerPoint по теме « Форма нарезки овощей», материалом для которой служат образцы собственного приготовления. Составление таблицы « Формы нарезки овощей» для различных овощей. 13. Изучение основных видов пряных , плодовых и десертных овощей. Составление технологических цепочек обработки кабачков, щавеля. 14. Изучение основных способов подготовки овощей для фарширования. Составление технологической цепочки последовательности обработки при приготовлении голубцов. 15. Изучение ассортимента овощных полуфабрикатов. Заполнение таблицы « Сроки хранения овощных полуфабрикатов» 16. Изучение ассортимента и классификации грибов. Составление технологической последовательности обработки сушеных грибов. 17. Разработка презентации, с помощью ресурсов сети Интернет с пошаговым		**18 час**	

приготовлением отварных и припущенных блюд из овощей. 18. Составление технологической цепочки приготовления следующих блюд: картофельные котлеты, шницель из капусты, рагу из овощей, картофельная запеканка, перец фаршированный. 19. Составление пошаговых инструкций приготовления блюд из грибов, с использованием различных информационных источников. Заполнение таблицы « Требования к качеству овощных блюд» **Примерная тематика домашних заданий** 1. Изучение теоретического материала 2. Подготовка видеоматериала(презентаций) по теме « Первичная обработка клубнеплодов» 3. Изучение теоретического материала, классификации корнеплодов, капустных и луковых овощей. 4. Изучение теоретического материала, составление таблицы форм нарезки овощей. 5. Подготовка видеоматериала(презентаций) с использованием образцов собственного приготовления по теме « Сложные формы нарезки » 6. Подготовка сообщений с использованием Интернет ресурсов по теме « Десертные овощи» 7. Составление технологической последовательности приготовления перца фаршированного. 8. Составление и заполнение таблицы « Овощные полуфабрикаты» 9. Изучение теоретического материала, классификации грибов. 10. Подготовка презентаций по теме : « грибы и их использование в общественном питании» 11. Составление технологической последовательности приготовления картофельного пюре, моркови припущенной. 12. Изучение теоретического материала, технологических схем и последовательностей приготовления блюд из овощей.		

13. Подготовка видеоматериала(презентаций) , с использованием образцов собственного приготовления по теме : « Приготовление блюд из жареных овощей» 14. Составление технологической последовательности приготовления грибов в сметанном соусе. Темы рефератов. **Работа в рабочих тетрадях** Решение количественных и качественных задач Подготовка информации с использованием новых производственных технологий и машин для обработки овощей Составление слайдовых презентаций, видеороликов по темам: «Блюда и гарниры из жареных овощей», «Запеченные овощные блюда», «Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из овощей и грибов» Разработка тестовых заданий с эталоном ответа, кроссвордов, ребусов по темам: «Обработка капустных и луковых овощей», «Обработка плодовых овощей», «Тушенные овощные блюда», «Техника безопасности при использовании теплового оборудования» Составление рекламных проспектов блюд		
Учебная практика	154 час	
Виды работ Первичная обработка и нарезка овощей Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей Приготовление блюд из грибов Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при тепловой обработке овощей, грибов. Варочно-жарочное оборудование: электрические и газовые плиты.		

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

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

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа

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

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

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Основные источники:

1.Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Захарова Т.И. «Кулинария» -изд. « Академия» 2020 г.

2. Л.М. Богданова « Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания », учебное пособие для учащихся профтехучилищ, М. « Высшая школа» 2019г.

3. И.И. Потапова « Калькуляция и учет», учебное пособие для нач. проф. образования - М.: Издательский центр « Академия», 2022 г.

4.Усов В.В. « Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» учеб. пособие для нач. проф. образования - М.:Издательский центр «Академия»,2021г.

5.Золин В.П. « Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования -М.: Издательский центр« Академия »,2021г.

6. «Сборник рецептур блюд кулинарных изделий для ПОП», изд. «Академия» 2018 г.

7. З.П. Матюхина, Э.П. Королькова «Товароведение пищевых продуктов»- М.»Академия» 2020г.

8. З.П.Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» - М. «Академия» 2020г.
9. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»-М. «Академия» 2020г.

Дополнительные источники:

1. Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров-кондитеров» - М.: Академия,2020г.
2. Т.А. Качурина « Контрольные материалы по профессии « Повар»-М. Академия, 2011г.
3. Н.И. Дубровская «Лабораторный практикум»-М.: Академия 2021г.
4. Т.Г.Семиряжко, М.Ю. Дерюгина « Кулинария» Контрольные материалы» М.: Академия 2018г.
5. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова « Технология приготовления пищи.Практикум»- М.Академия 2013 г.

2.Интернет-источники:

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

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

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

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

.

5. ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты	Основные показатели оценки	Формы и методы

(освоенные профессиональные компетенции)	результата	контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	- Рациональное использование различных методов обработки овощей и грибов; - Соответствие действий и правильность подбора производственного инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; - Точное соблюдение технологии обработки овощей, грибов, пряностей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - Умение нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - Оценивание органолептическим способом годность овощей грибов; - Рациональное использование способов охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов, правил хранения овощей грибов.	Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике Отчёты по лабораторным работам Тестирование Зачёт по учебной и производственной практике *Дифференцированный зачет по модулю*
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	- Рациональное использование характеристики основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; - Рациональное использование ассортимента простых блюда и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; - Правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления простых блюд и гарниров из овощей; - Оптимальный подбор температурного режим и правил приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - Точное соблюдение технологии приготовления простых блюд и гарниров из овощей, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - Эстетичный подбор способа сервировки и варианта оформления и подачи простых блюд и гарниров, из овощей и грибов	Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике Отчёты по лабораторным работам Тестирование Зачёт по учебной и производственной практике *Дифференцированный зачет по модулю, Экзамен*

	- Эффективный контроль качества и правила проведения бракеража простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; - Соблюдение температурного режима подачи готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Активная демонстрация интереса к будущей профессии по средствам участия в олимпиадах профессионального мастерства, участие в тренингах, неделях спецдисциплин, активное участие на уроках	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для простой кулинарной продукции;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за	Качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах.

результаты своей работы.		
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации; Эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, в ходе обучения	Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Рациональное и эффективное использование различных моющих средств в своей профессиональной деятельности для поддержания санитарно-гигиенических требований в помещении во время работы	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использовании при прохождении военной службы	Зачет по лабораторным и практическим работам

Приложение 3.2
АОПП по профессии
16675 «Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

по профессии 16675 ПОВАР

2024
г.Шатура

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

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «ШЭТ»

Разработчик:
Брусникина Н.М. – преподаватель специальных дисциплин

Одобрено цикловой комиссией
Протокол № _1__ от «_30__» ____08____ 2024____г.

Председатель ЦК _____Брусникина Н.М.

Рецензенты:
Внутренний _____методист ГБПОУ МО «ШЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта 16675 «Повар»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья впроцессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ПК 2.1.	. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
уметь	- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; - готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
знать	- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; - способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; - правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Всего часов	162
на освоение МДК 01.01	64
в том числе	
Лекции, лабораторно-практические работы	44
самостоятельная работа	20
на практики, в том числе:	
учебную	98
производственную	
ДЗ (дифференцированный зачет)	

2. Структура и содержание профессионального модуля

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК01-ОК010 ПК 2.1 –ПК2.5 ЛР01-ЛР13	«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста "	**66**	**46**	**28**	-	**20**			
	Учебная практика (по профилю специальности), часов	**98**						**98**	
	Всего:	**164**		28		**20**		**98**	

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

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

3.2. Содержание обучения, по профессиональному модулю ПМ.02 « Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ),междисциплинарных курсов(МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторно-практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Самостоятельная работа	Коды компетенций и личностных результатов[82], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
ПМ. 02 **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**				
МДК 02.01 Приготовления блюд и гарниров из круп , бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.		**46 час**	**20**	
ПК 2.1 ПК 2.2 Тема 1.1 Технология приготовления и подача каш , гарниров из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы.	**Содержание:**	**10**		
	Товароведная характеристика, ассортимент круп, макаронных изделий Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш. Технология приготовления каш разной консистенции. Рецептура подача блюда из вязких каш. Блюда из каш . технология приготовления. Запеканки, пудинги, котлеты из круп. Технология приготовления рассыпчатых каш. Технология приготовления вязких каш., блюда из вязких каш Технология приготовления жидких каш, Запеканка рисовая, пшенная, манная. Крупеник гречневый Ассортимент бобовых, Подготовка бобовых к варке. Блюда из бобовых и кукурузы. Требования к качеству, Подача	4		ОК01-ОК010 ПК 2.1 –ПК2.5 ЛР01-ЛР13

	Лабораторно- практические работы.	6 час		
	ЛПР №1-3. Организация рабочего места , подбор и подготовка инвентаря, посуды, определение качества сырья. . Расчет жидкости на приготовление каш различной консистенции; объема используемой посуды; количества порций из крупы; количества крупы. .Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты. Решение задач Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп и бобовых. Бракераж блюд			ОК01-ОК010 ПК 2.1 –ПК2.5 ЛР01-ЛР13
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельные работы			
	1.Составление технологических схем приготовления каш и изделий из них 2.Подготовить реферат «История каши», «Интересные факты о каше» 3. «История появления различных круп» « Использование круп для приготовления закусок», «Рис в рационе питания, разновидности риса» «Искусственные крупы», «Куску, полента, тортильяс, булгур, кеноа» составление презентации « Характеристика круп», «Особенности приготовления блюд из круп в разных кухнях народов мира» Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя	4		
ПК 2.3 Тема 2.2. Технология приготовления и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	**Содержание:**			
	Макаронные изделия, товароведная характеристика макаронных изделий Способы варки макаронных изделий. Расчеты для приготовления блюд из макаронных изделий Блюда из макаронных изделий, рецептура, технология приготовления Макароны отварные с жиром, сыром , с овощами. Макаронник. Лапшевник с творогом. Требования к качеству и сроки хранения.	**2**		ОК01-ОК010 ПК 2.1 –ПК2.5 ЛР01-ЛР13
	Лабораторно- практические работы.	6час		ОК01-ОК010 ПК 2.1 –ПК2.5 ЛР01-ЛР13
	ЛПР№4-6 Организация рабочего места, Расчет количества продуктов для приготовления блюд и гарниров. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Правила оформления и подачи, проведение бракеража.	6		
	Контрольная работа по теме:	-		
	Самостоятельные работы			
	Подготовка рефератов, докладов, презентаций « Из истории появления макарон» , « Ассортимент макаронных изделий» « Итальянские пасты» «Азиатская лапша»	4		

	«Особенности приготовления блюд из макаронных изделий в разных кухнях народов мира». 2.Составление технологических карт «Лапшевник с творогом», по сборнику рецептур выбор блюда студентом 3. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя			
ПК 2.4 Тема 2.3 Технология приготовления и оформление простых блюд из яиц	**Содержание:**		3 час	
	Характеристика и пищевая ценность и значение яичных блюд в питании. Первичная обработка яичных продуктов и подготовка к производству. процессы происходящие при тепловой обработки. Виды яичных продуктов их взаимозаменяемость Классификация блюд из яиц по способу тепловой обработки. Способы варки яиц, Правила варки яиц . блюда из вареных яиц. Жареные блюда из яиц, технология приготовления, подача Яичница-глазунья с гарниром . требования к качеству Запеченные блюда из яиц, технология приготовления, подача. Омлеты. Драчена Яйца, запеченные под молочным соусом. требования к качеству, сроки хранения.	4		ОК01-ОК010 ПК 2.1 –ПК2.5 ЛР01-ЛР13
	Лабораторно- практические работы	6 час		ОК01-ОК010 ПК 2.1 –ПК2.5 ЛР01-ЛР13
	ЛПР№7-9 Организация рабочего места. Расчет количества продуктов для приготовления блюд, из вареных , жареных, запеченных яиц. Правила оформления и подачи, проведение бракеража. взаимозаменяемость Составление технолог. карты.	6		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельные работы			
	Подготовка рефератов, докладов, презентаций. « Семья омлетов, история появления » «Яичные блюда из «репертура» хорошего повара» « Из истории приготовления яйца всмятку, в мешочек, вкрутую» «Секреты приготовления яичницы-глазуньи», «Пища, приготовленная самой природой (Vita in ovo – жизнь из яйца» «Особенности приготовления блюд из яиц в разных кухнях народов мира» Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя . Оформление технологических карт.	4		
	Содержание			

Тема 2.4 Технология приготовления и оформление простых блюд из творога	Значение творожных блюд в питании, Классификация блюд по температуре и способу тепловой обработке, Характеристика блюд из творога. Холодные блюда из творога , рецептура, подача. Творожные пасты, творог натуральный. Горячие блюда из творога , технология приготовления, подача. Требования к качеству. Вареники ленивые, пудинги. Жареные блюда из творога, технология, подача, требования к качеству. Сырники из творога Запеченные блюда из творога, технология, рецептура, подача. Запеканка творожная. Пудинг, Требования к качеству. Сроки хранения блюд из творога	4		ОК01-ОК010 ПК 2.1 –ПК2.5 ЛР01-ЛР13 ОК01-ОК010 ПК 2.1 –ПК2.5 ЛР01-ЛР13
	Лабораторно-практические работы	4 час		
	ЛПР№10-11 Организация рабочего места , Изучение ассортимента блюд из творога. Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд .Составление технологической карты. Работа со сборником рецептур. .Приготовление холодных и горячих блюд из творога. Правила оформления и подачи, проведение бракеража. .Приготовление запеченых блюд из творога. Правила подачи, проведение бракеража.	4		
	Контрольная работа по теме : «Приготовление и оформление простых блюд из творога».	1		
	Самостоятельные работы.			
	Подготовка рефератов, докладов, презентаций. « Пища, не знающая запретов. Историческая справка», «Использование творога в кулинарии», « Замороженные п/ф из творога», «Пасха» - самое древнее изделие из творога», « Тофу» « Ассортимент и технология приготовления творожных масс» « Пудинг – из истории появления» «Особенности приготовления блюд из творога в разных кухнях народов мира» «Блюда из творога, традиционные в русской кухни, особенности их приготовления» . Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя . Оформление технологических карт.	4		ОК01-ОК010 ПК 2.1 –ПК2.5 ЛР01-ЛР13
ПК 2.5 Тема 2.4	**Содержание:**		5 час	

Технология приготовления простых блюд и изделий из теста .	Классификация и ассортимент мучных изделий.Значение в питании мучных блюд, классификация видов теста. Способы разрыхления теста. (механический, химический, биологич. Технология приготовления бездрожжевого пресного теста. Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней . Фарши и начинки для изделий из пельменного теста и блинов. Овощные, фруктовые, мясные. Технология приготовления изделий из пресного теста. Чебуреки, манты, вареники, пельмени. блинчики Технология приготовления сдобного теста. Изделия из сдобного теста рецептура. Технология приготовления дрожжевого теста. Подготовка сырья. Безопарный способ, Процессы происходящие при замесе теста и выпечки. Изделия из дрожжевого теста. Рецептура, Технология приготовления дрожжевого теста, опарный способ , изделия из дрожжевого теста. Рецептура. Пироги, пирожки. Кулебяки, оладьи, блины дрожжевые, рецептура, подача.	4		ОК01-ОК010 ПК 2.1 –ПК2.5 ЛР01-ЛР13 ОК01-ОК010 ПК 2.1 –ПК2.5 ЛР01-ЛР13
	Лабораторно- практические работы.	6 час		
	ЛПР№12-14 Организация рабочего места , , определение качества сырья. Расчет необходимого количества сырья для приготовления мучных издел. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него: лапши домашней, блинчиков, оладий. Приготовление дрожжевого теста опарный и безопарный способ Приготовление и подача мучных блюд, Бракераж готовых изделий,	6		ОК01-ОК010 ПК 2.1 –ПК2.5 ЛР01-ЛР13
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельные работы			
	Подготовка рефератов, докладов, презентаций. «Особенности приготовления блюд из теста в разных кухнях народов мира» « История происхождения расстегаев, блинов, кулебяки, рыбника» « Использование БАД в кондитерском производстве» «Рельефные изделия из дрожжевого теста», « История о курнике» « Обычные и необычные пироги», « Блинное пиршество», « Лепешки (пита, китайские блины, пури и т.д) « Тертый калач» «Пекарская скульптура» Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя . Оформление технологических карт.	4		
	ДЗ			
		64	**20**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

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

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа

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

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

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Основные источники:

1.Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Захарова Т.И. «Кулинария» -изд. « Академия» 2021г.

2. Л.М. Богданова « Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания », учебное пособие для учащихся профтехучилищ, М. « Высшая школа» 2020г.

3. И.И. Потапова « Калькуляция и учет», учебное пособие для нач. проф. образования - М.: Издательский центр « Академия», 2022 г.

4.Усов В.В. « Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» учеб. пособие для нач. проф. образования - М.:Издательский центр «Академия»,2021г.

5.Золин В.П. « Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования -М.: Издательский центр« Академия »,2020г.

6. «Сборник рецептур блюд кулинарных изделий для ПОП», изд. «Академия» 2018 г.

7. З.П. Матюхина, Э.П. Королькова «Товароведение пищевых продуктов»- М.»Академия» 2020г.

8. З.П.Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» - М. «Академия» 2020г.
9. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»-М. «Академия» 2019г.

Дополнительные источники:

1. Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров-кондитеров» - М.: Академия,2019г.
2. Т.А. Качурина « Контрольные материалы по профессии « Повар»-М. Академия, 2021г.
3. Н.И. Дубровская «Лабораторный практикум»-М.: Академия 2021г.
4. Т.Г.Семиряжко, М.Ю. Дерюгина « Кулинария» Контрольные материалы» М.: Академия 2018г.
5. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова « Технология приготовления пищи.Практикум»- М.Академия 2013 г.

2.Интернет-источники:

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

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

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

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

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

Освоение данного междисциплинарного курса проходит параллельно с изучением общепрофессиональных дисциплин ОП.01.«Основы микробиологии,

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

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

Учебная практика УП.02. проводится во 2 семестре на базе учебного кулинарного и кондитерского цеха. Промежуточная аттестация обучающихся по практике проводится в форме дифференцированного зачета.

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

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами и руководством. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Экспертная оценка качества готовой продукции, выполнение действия по безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов во время учебной практики. Текущий контроль в форме: - самостоятельных работ - тестирование - контрольных работ по темам МДК
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами и руководством. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Экспертная оценка качества готовой продукции, выполнение действия по безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов во время учебной практики. Текущий контроль в форме: - самостоятельных работ - тестирование - контрольных работ по темам МДК
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами и руководством. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Экспертная оценка качества готовой продукции, выполнение действия по безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов во время учебной практики. Текущий контроль в форме: - самостоятельных работ - тестирование - контрольных работ по темам МДК

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

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
ОК 1. Понимать сущность и социальную	- демонстрация интереса к своей	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных

значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	будущей профессии	занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 5. Использовать информационно-коммукационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами п\о в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК.7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	- самоанализ и коррекция собственной работы;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.

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

Приложение 3.3
АОПП по профессии
16675 «Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 « Приготовление супов и соусов»

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

по профессии 16675 ПОВАР

2024
г. о Шатура

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

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «ШЭТ»

Разработчик:
Брусникина Н.М. – преподаватель специальных дисциплин

Одобрено цикловой комиссией
Протокол № _1__ от «_ 30__» __ _08__ 2024_г.

Председатель ЦК _____Брусникина Н.М.

Рецензенты:
Внутренний _____методист ГБПОУ МО «ШЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 « Приготовление супов и соусов»

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта 16675 «Повар»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья впроцессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	приготовления основных супов и соусов;
уметь	проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; - использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; - оценивать качество готовых блюд; - охлаждать, замораживать размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
знать	- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; -правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; -температурный режим и правила приготовления супов и соусов; -правила проведения бракеража; -способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; -правила хранения и требования к качеству готовых блюд; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Всего часов	230
на освоение МДК 01.01	74
в том числе	
Лекции, лабораторно-практические работы	50
самостоятельная работа	24
на практики, в том числе:	
учебную	156
производственную	
ДЗ (дифференцированный зачет)	

2. Структура и содержание профессионального модуля ПМ.03 « Приготовление супов и соусов»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, *часов (рассредоточенная*
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
ОК01-ОК10 ПК3.1-ПК3.4 ЛР01-ЛР14	**Раздел 1**. Приготовление, супов	**126**	**28**	12	**14**	**84**	
	Раздел 2. Приготовление соусов	**104**	**22**	12	**10**	**72**	
	Производственная практика, часов *(итоговая (концентрированная))*						
	Всего:	**230**	**50**	24	**24**	**156**	

3.2. Содержание обучения, по профессиональному модулю **ПМ.03 « Приготовление супов и соусов»**

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ),междисциплинарных курсов(МДК) и тем.	**Содержание учебного материала, лабораторно-практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**		**Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.**	**Коды компетенций и личностных результатов[82], формированию которых способствует элемент программы**
1	2		3	5
1	**2**		**4**	**5**
Раздел1 ПМ 03. 01 Приготовление супов и соусов				
МДК.03.01.	**Технология обработки сырья и приготовление супов и соусов**		**50**	
	Содержание		**28**	
Тема 1.1 Технология приготовления супов бульонов, отваров, супов в соответствии с технологическим процессом		Введение. Инструктаж по т/б.Классификация супов. Значение супов в питании .Общие правила приготовления заправочных супов. Технология приготовления бульонов.(мясокостный, костный, рыбный, грибной, отвары Заправочные супы. Характеристика. Щи и Борщи. Технология приготовления , рецептура, подача. Требования к качеству Рассольники и солянки. Технология приготовления , рецептура, подача. Требования к качеству Супы с картофелем, крупами и овощами. супы с макаронными изделиями и с бобовыми, суп-пюре Технология приготовления , рецептура, подача. Требования к качеству Супы прозрачные, молочные, сладкие супы.	10	ОК01-ОК10 ПК3.1-ПК3.4 ЛР01-ЛР14 ОК01-ОК10 ПК3.1-ПК3.4 ЛР01-ЛР14

		Холодные супы. Технология приготовления , рецептура, подача. Требования к качеству		
		Лабораторно-практические работы	12	
		ЛПР Расчет количества сырья для прозрачных . сладких . холодных супов. Работа со сборником рецептур. Приготовление суп-пюре(мясных, овощных) подача. Составить отчет.. подача, проведение бракеража		
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельные работы		
		Проработка лекции, выполнение рефератов, докладов. Составление схемы приготовления супов. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых супов. Оформление технологических карт на холодные и горячие супы (блюда указываются преподавателем) с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий	4	ОК01-ОК10 ПК3.1-ПК3.4 ЛР01-ЛР14
Раздел 2 ПМ03.01. Приготовление соусов				
МДК 03.01		**Технология приготовления соусов**	**20**	
		Содержание	7+9 час	
Тема2.1 Приготовление		Введение. Инструктаж по т/б. Организация рабочего места соусного отделения.	7	ОК01-ОК10 ПК3.1-ПК3.4

соусов на бульонах из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированного бульона		Классификация соусов. Приготовление полуфабрикатов для соусов. Значение соусов в питании человека. Приготовление бульонов и мучных пассеровок для соусов. Посуда инвентарь, инструменты, применяемые при приготовлении соусов. Приготовление соуса красного основного Рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, использование, хранение. Технология приготовления производных соуса красного – основного. Приготовление бульона (красного - луковый. с горчицей, луком и огурцом (на мясном бульоне), Кисло-сладкий соус. Рецептуры, технология приготовления ,требования к качеству, использование, хранение. Технология приготовления соус белый основной на мясном и рыбном бульоне. Соус грибной. Паровой, томатный. Требования к качеству, использование, хранение.		ЛР01-ЛР14 ОК01-ОК10 ПК3.1-ПК3.4 ЛР01-ЛР14
		Лабораторно-практические работы	9	
		ЛПР Составление технологической карты Расчет количества сырья для соуса красного (основного) работа по сборнику рецептур согласно треб. Приготовление соуса красного основного и его производные **ЛПР** Составление технологической карты Расчет количества сырья для соуса белого(основного) работа по сборнику рецептур согласно треб. Приготовление белого соуса основного и его производные **ЛПР** Расчет количества сырья для соуса молочного	9	ОК01-ОК10 ПК3.1-ПК3.4 ЛР01-ЛР14

		сметанный и его производные. Приготовление соуса молочного и сметанного и его производные согласно треб.. Работа со сборником рецептур **ЛПР** Расчет количества сырья для соуса холодного (заправки салатные) работа по сборнику рецептур его производные. Приготовление соуса холодного желе и его производных **ЛПР** Составление технологической карты Расчет количества сырья для соуса красного (основного) работа по сборнику рецептур согласно треб. Приготовление соуса белого соуса красного основного и его производные		ОК01-ОК10 ПК3.1-ПК3.4 ЛР01-ЛР14
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельные работы		
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Решение ситуационных задач по приготовлению соусов, взаимозаменяемости продуктов. Составление схем приготовления блюда. Составление алгоритма приготовления соусов. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества. Выполнение докладов, рефератов.	2	ОК01-ОК10 ПК3.1-ПК3.4 ЛР01-ЛР14
Дифференцированный зачет МДК 03.01.				
ИТОГО			**50 час (27**	

	(Л)+21 (ЛПР)	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем **Примерная тематика домашних заданий** 1. Составление технологических схем приготовления бульонов (вид бульонов указываются преподавателем) 2. Составление технологических карт с использованием Сборника рецептур блюд и кулин6рарных изделий 3. Решение задач на определение массы нетто и брутто; выхода готовых блюд с учетом изменений, происходящих при тепловой обработки; 4. 4.Составление технологических схем приготовления соусов (блюда указываются преподавателем) 5.Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих соусов (блюда указываются преподавателем) 6.Оформление технологических карт на холодные и горячие соусы (блюда указываются преподавателем) по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий 7.Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых соусов **Учебная практика** Подбор инвентаря, оборудования, посуды для приготовления супов. Оценивание органолептическим методом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление супов, соблюдая технологические, санитарные требования. Проведение бракеража по оценке качества приготовленных супов. Оформление, отпуск, требования к качеству. Условия хранения и реализации. **Виды работ:** 1. Приготовление, порционирование оформление, оценка качества супов с крупами макаронными изделиями, бобовыми. 2. Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества молочных супов с крупами, и овощами.		ОК01-ОК10 ПК3.1-ПК3.4 ЛР01-ЛР14

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

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

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа

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

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

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Основные источники:

1.Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Захарова Т.И. «Кулинария» -изд. « Академия» 2019 г.

2. Л.М. Богданова « Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания », учебное пособие для учащихся профтехучилищ, М. « Высшая школа» 2018г.

3. И.И. Потапова « Калькуляция и учет», учебное пособие для нач. проф. образования - М.: Издательский центр « Академия», 2022 г.

4.Усов В.В. « Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» учеб. пособие для нач. проф. образования - М.:Издательский центр «Академия»,2019г.

5.Золин В.П. « Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования -М.: Издательский центр« Академия »,2008г.

6. «Сборник рецептур блюд кулинарных изделий для ПОП», изд. «Академия» 2018 г.

7. З.П. Матюхина, Э.П. Королькова «Товароведение пищевых продуктов»- М.»Академия» 2020г.

8. З.П.Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» - М. «Академия» 2020г.
9. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»-М. «Академия» 2019г.

Дополнительные источники:

1. Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров-кондитеров» - М.: Академия,2019г.
2. Т.А. Качурина « Контрольные материалы по профессии « Повар»-М. Академия, 2011г.
3. Н.И. Дубровская «Лабораторный практикум»-М.: Академия 2021г.
4. Т.Г.Семиряжко, М.Ю. Дерюгина « Кулинария» Контрольные материалы» М.: Академия 2018г.
5. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова « Технология приготовления пищи.Практикум»- М.Академия 2013 г.

2.Интернет-источники:

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

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

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

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

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

Освоение данного междисциплинарного курса проходит параллельно с изучением общепрофессиональных дисциплин ОП.01.«Основы микробиологии,

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

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

Учебная практика УП.02. проводится во 2 семестре на базе учебного кулинарного и кондитерского цеха. Промежуточная аттестация обучающихся по практике проводится в форме дифференцированного зачета.

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

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Готовить бульоны и отвары	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов и отваров Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления бульонов и отваров. Точное соблюдение технологии	Наблюдение на лабораторных работах. Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике. Текущий контроль в

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

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

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии. Участие в мероприятиях профессиональной направленности Креативный подход к решению проблемных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Соблюдение и выполнение функциональных обязанностей, соблюдение трудовой и технологической дисциплины. Осознание цели и задач предстоящей деятельности, качественно выполненная работа.	Наблюдение, тестирование. Проведение контроля по организации рабочего места.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ и результатов деятельности, самоанализ: отчет о проделанной работе, вывод. Коррекция своей деятельности по основным этапам работы. Применение различных методов и способов для решения производственных задач.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии. Создание и решение нестандартных ситуаций на уроках теоретического и производственного обучения
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации. Нахождение и использование различных источников информации, для эффективного выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и

		производственных практиках
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Изучение и использование новейших технологий при производстве продукции. Умение грамотно пользоваться Интернет – ресурсами.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Правильно выстраивать межличностные отношения в коллективе, с клиентами. Четкое распределение обязанностей между членами коллектива	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Строгое соблюдение санитарных норм и правил при организации технологического процесса.	Текущий контроль в форме: тестирования. Обход рабочих мест с целью проверки санитарного состояния
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Профессиональная компетентность	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках

Приложение 3.4
АОПП по профессии
16675 «Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

по профессии 16675 ПОВАР

2024
г.о.Шатура

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

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «ШЭТ»

Разработчик:
Брусникина Н.М. – преподаватель специальных дисциплин

Одобрено цикловой комиссией
Протокол № __1_ от «__30_» ____08____ 2024_г.

Председатель ЦК : _____ Брусникина Н.М.

Рецензенты:
Внутренний _____методист ГБПОУ МО «ШЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта 16675 «Повар»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья впроцессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ПК 4.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 4.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 4.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	– подготовки гастрономических продуктов; – приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
уметь	- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд закусок; - оценивать качество холодных - блюд и закусок; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
знать	- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству - гастрономических продуктов, используемых для приготовления - холодных блюд и закусок; - правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; - правила проведения бракеража; - правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, - температурный режим хранения; - требования к качеству холодных блюд и закусок; - способы сервировки и варианты оформления; - температуру подачи холодных блюд и закусок; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Всего часов	127
на освоение МДК 01.01	55
в том числе	
Лекции, лабораторно-практические работы	27
самостоятельная работа	28
на практики, в том числе:	
учебную	72
производственную	
ДЗ (дифференцированный зачет)	

2. Структура и содержание профессионального модуля ПМ.04.01 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов**	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**			***Практика***	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		**Самостоятельная работа обучающегося,** часов	**Учебная,** часов	**Производственная,** часов
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
ОК01-ОК10 ПК4.1-ПК4.4 ЛР01-ЛР14	**Раздел 1. ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**	**55**	**27**	12	**28**		
	Производственная практика, часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)*	*72*				***72***	
	Всего:	***127***	***27***	12	***28***	***72***	

3.2. Содержание обучения, по профессиональному модулю ПМ.04.01 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ),междисциплинарных курсов(МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторно-практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов[82], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
1	**2**	**4**	**5**
Раздел ПМ04. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.		**130**	
М.Д.К 04.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.		**53**	
Тема 4.1 Значение в питании холодных блюд и закусок. Бутерброды	**Содержание**	**6 час**	
	1.Введение. Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд по основному продукту и характеру кулинарной обработки Товароведная характеристика гастрономических продуктов. Требования к качеству гастрономических продуктов. Упаковка и хранение. Подготовка продуктов для холодных блюд. Санитарно- гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд и закусок. Организация рабочего места в холодном цехе. Оборудование и производственный инвентарь. Бутерброды их ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск (открытые, закрытые, сложные). Бутербродные закуски (канапе). технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству бутербродов.	2	ОК01-ОК10 ПК4.1-ПК4.4 ЛР01-ЛР14

		Лабораторно-практические работы	4	
		Расчет расхода сырья для приготовления бутербродов, канапе» «Приготовление бутербродов, канапе из различных гастрономических продуктов»		
		Контрольные работы	--	
		Самостоятельные работы	6	ОК01-ОК10 ПК4.1-ПК4.4 ЛР01-ЛР14
		Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучение требований к качеству гастрономических продуктов, составление таблицы. Составление технологических схем подготовки продуктов для приготовления бутербродов, закусок фуршетных, варианты подачи. Расчет рецептур холодных блюд и закусок. Подготовка рефератов, докладов, презентаций.		
Тема 4.2. Салаты и винегреты	**Содержание**		**6 час**	
	1. 2.	Приготовление салатов из свежих овощей; рецептуры, Приготовление салатов из вареных овощей; рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Приготовление винегретов; особенности, рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству.	**2**	ОК01-ОК10 ПК4.1-ПК4.4 ЛР01-ЛР14
	Лабораторно-практические работы:		**4**	
	ЛПР.№3 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд из овощей» **ЛПР**.№4 «Приготовление салатов из свежих, вареных, приготовление винегретов»			

	Контрольные работы			
	по разделу «Технология приготовления бутербродов, закусок, винегретов, из овощей»			
	Самостоятельные работы		**4**	ОК01-ОК10 ПК4.1-ПК4.4 ЛР01-ЛР14
	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучение требований к качеству гастрономических продуктов, составление таблицы. Составление технологических схем подготовки продуктов для приготовления салатов из свежих и вареных овощей, , винегретов. Расчет рецептур холодных блюд и закусок. Подготовка рефератов, докладов, презентаций.			
Тема 4.3. Блюда и закуски из яиц, грибов, овощей	**Содержание**		**6 час**	
	1	Холодные и горячие блюда и закуски из овощей, яиц и грибов; рецептура, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству. Рецептура и технология приготовления сложных блюд из яиц. грибов. Оформление. Варианты подачи.	**2**	ОК01-ОК10 ПК4.1-ПК4.4 ЛР01-ЛР14
		Лабораторно-практические работы	**4**	ОК01-ОК10 ПК4.1-ПК4.4 ЛР01-ЛР14
		ЛПР№5.«Расчет расхода сырья для приготовления холодных и горячих закусок из овощей, яиц, грибов» **ЛПР№6** «Приготовление холодных и горячих закусок из овощей, яиц, грибов» Варианты сервировки и подачи		
		Контрольные работы	**-**	
		Самостоятельные работы	**6**	
		Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучение		

		требований к качеству гастрономических продуктов, составление таблицы. Составление технологических схем подготовки продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Расчет рецептур холодных и горячих блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.. Подготовка рефератов, докладов, презентаций.		
Тема 4.4 Холодные и горячие блюда и закуски из рыбы, морепродуктов	**Содержание**		**4 час**	
	1.	Холодные и горячие блюда и закуски из рыбы и морепродуктов; рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. (кокиль) Требования к качеству.	**2**	ОК01-ОК10 ПК4.1-ПК4.4 ЛР01-ЛР14
		Лабораторно-практические работы		
		ЛПР№7«Расчет расхода сырья для приготовление холодных и горячих закусок из рыбы и морепродуктов» Варианты подачи и сервировки. Варианты подачи и сервировки.	**2**	
		Контрольные работы	**--**	
		Самостоятельные работы		
		Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучение требований к качеству гастрономических продуктов, составление таблицы. Составление технологических схем подготовки продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Расчет рецептур холодных и горячих блюд и закусок из рыбы.. Подготовка рефератов, докладов,	**4**	ОК01-ОК10 ПК4.1-ПК4.4 ЛР01-ЛР14

		презентаций.		
Тема 4.5 Холодные и горячие блюда и закуски из мяса	**Содержание**		**4 час**	
	1.	Холодные блюда и закуски из мяса. рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству. Горячие блюда и закуски из мяса; рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству. Холодные и горячие блюда и закуски из мяса птицы. ; рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству.	**2**	ОК01-ОК10 ПК4.1-ПК4.4 ЛР01-ЛР14
	Лабораторно-практическая работа:			
	ЛПР№8.«Расчет расхода сырья, выхода для приготовление холодных и горячих блюд из мяса и домашней птицы» Варианты сервировки и подачи		**2**	
	Контрольные работы		**-**	
	« Технология приготовления холодных и горячих блюд из рыбы и мяса»			
	Самостоятельные работы		**8**	ОК01-ОК10 ПК4.1-ПК4.4 ЛР01-ЛР14
	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучение требований к качеству гастрономических продуктов, составление таблицы. Составление технологических схем подготовки продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Расчет рецептур холодных блюд и закусок. Подготовка рефератов, докладов, презентаций.			
	Дифференцированный зачет			

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

плакаты;

натуральные образцы;

столовая посуда.

Технические средства обучения:

персональный компьютер.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

производственные столы;

холодильные шкафы ШХ- 0.7,

электрические плиты ЭП-48К

электрические шкафы ШЖЭСМ-2К

овощерезки CL-30, CL-50

столовый инвентарь;

столовая и кухонная посуда;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Основные источники:

1.Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Захарова Т.И. «Кулинария» -изд. « Академия» 2019 г.

2. Л.М. Богданова « Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания », учебное пособие для учащихся профтехучилищ, М. « Высшая школа» 2018г.

3. И.И. Потапова « Калькуляция и учет», учебное пособие для нач. проф. образования - М.: Издательский центр « Академия», 2022 г.

4.Усов В.В. « Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» учеб. пособие для нач. проф. образования - М.:Издательский центр «Академия»,2019г.

5.Золин В.П. « Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования -М.: Издательский центр« Академия »,2008г.
6. «Сборник рецептур блюд кулинарных изделий для ПОП», изд. «Академия» 2018 г.
7. З.П. Матюхина, Э.П. Королькова «Товароведение пищевых продуктов»-М.»Академия» 2020г.
8. З.П.Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» - М. «Академия» 2020г.
9. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»-М. «Академия» 2019г.

Дополнительные источники:

1. Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров-кондитеров» - М.: Академия,2019г.
2. Т.А. Качурина « Контрольные материалы по профессии « Повар»-М. Академия, 2011г.
3. Н.И. Дубровская «Лабораторный практикум»-М.: Академия 2021г.
4. Т.Г.Семиряжко, М.Ю. Дерюгина « Кулинария» Контрольные материалы» М.: Академия 2018г.
5. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова « Технология приготовления пищи.Практикум»- М.Академия 2013 г.

2.Интернет-источники:

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

Междисциплинарный курс ПМ.04.01 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» изучается в кабинете «Технология кулинарного и кондитерского производства». Лабораторные занятия осуществляются на базе учебного кулинарного и кондитерского цеха, проводятся после изучения соответствующих тем. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

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

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

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

результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена.

Учебная практика УП.04. проводится во 2 семестре на базе учебного кулинарного и кондитерского цеха. Промежуточная аттестация обучающихся по практике проводится в форме дифференцированного зачета.

Формой итоговой аттестации по

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Готовить бульоны и отвары	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов и отваров Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления бульонов и отваров. Точное соблюдение технологии приготовления бульонов и отваров с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Проведение бракеража. Эстетичное сервирование и оформление бульонов и отваров для подачи в виде блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания бульонов и отваров с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых бульонов и отваров.	Наблюдение на лабораторных работах. Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике. Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторных работах, учебной, производственной практике. Зачет по выполнению лабораторной работы
Готовить простые супы	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и	Наблюдение на лабораторных

	дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых супов Точное соблюдение технологии приготовления супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Проведение бракеража. Эстетическое оформление супов для подачи блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции Соблюдение качеств и требований к безопасности готовой продукции при разогревании супов. Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых супов.	работах Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторной работе Точность оформления технологических карт и правильность расчета.
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для соусов. Точное соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов. Проведение бракеража. Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания компонентов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение правильного температурного режима при подаче основных соусов и хранении отдельных компонентов для соусов,	Наблюдение на лабораторных работах Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике Текущий контроль в форме: тестирования Зачет на практической работе

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

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

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

исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	обязанностей, соблюдение трудовой и технологической дисциплины. Осознание цели и задач предстоящей деятельности, качественно выполненная работа.	Проведение контроля по организации рабочего места.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ и результатов деятельности, самоанализ: отчет о проделанной работе, вывод. Коррекция своей деятельности по основным этапам работы. Применение различных методов и способов для решения производственных задач.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии. Создание и решение нестандартных ситуаций на уроках теоретического и производственного обучения
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации. Нахождение и использование различных источников информации, для эффективного выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Изучение и использование новейших технологий при производстве продукции. Умение грамотно пользоваться Интернет – ресурсами.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Правильно выстраивать межличностные отношения в коллективе, с клиентами. Четкое распределение обязанностей между членами коллектива	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на

		учебной и производственных практиках
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Строгое соблюдение санитарных норм и правил при организации технологического процесса.	Текущий контроль в форме: тестирования. Обход рабочих мест с целью проверки санитарного состояния
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Профессиональная компетентность	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках

Приложение 3.5
АОПП по профессии
16675 «Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ05 « Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов»

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

по профессии 16675 ПОВАР

2024
г. о. Шатура

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

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «ШЭТ»

Разработчик:
Брусникина Н.М. – преподаватель специальных дисциплин

Одобрено цикловой комиссией профессиональных дисциплин
Протокол № _1__ от «_ 30__» ____08____ 2024 г.

Председатель ЦК : _____ Брусникина Н.М.

Рецензенты:
Внутренний _____методист ГБПОУ МО «ШЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ05 « Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов»

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта 16675 «Повар»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья впроцессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ПК5. 1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 5.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	- обработки рыбного сырья; - приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь	- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и - использовать различные технологии приготовления и оформленияблюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд;
знать	- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и - оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; - оценивать качество готовых блюд; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Всего часов	196
на освоение МДК 01.01	88
в том числе	
Лекции, лабораторно-практические работы	58
самостоятельная работа	30
на практики, в том числе:	
учебную	108
производственную	
ДЗ (дифференцированный зачет)	

2. Структура и содержание профессионального модуля ПМ05 « Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоениемеждисциплинарного курса (курсов)			*Практика*	
			Обязательная аудиторнаяучебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	*Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Всего, часов	в т.ч. лабораторныеработы и практическиезанятия, часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
ОК01-ОК10 ПК5.1-ПК5.3 ЛР01-ЛР14	**Раздел 1.** Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом	**72**	**12**	12	**10**	**38**	**-**
	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом	**124**	**16**	18	**20**	**70**	**-**
	Учебная, производственная практика, часов						
	Всего:	***196***	***28***	*30*	***30***	***108***	

3.2. Содержание обучения, по профессиональному модулю ПМ05 « Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.			
1		2	3	4
Раздел 1 Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом			28	
МДК.05. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			12+ 8 +8	
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.	**Содержание**			
		Значение рыбы в питании человека **Пищевая ценность рыбы. Классификация и виды рыбы.** Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления рыбы.	2	ОК01-ОК10 ПК5.1-ПК5.3 ЛР01-ЛР14
		Механическая кулинарная обработка разных видов рыбы чешуйчатых и бесчешуйчатых, с костным скелетом., осетровых . Способы разделки рыбы.	2	
		Практические занятия№1 **№1** Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы. **Лабораторная работа №1** Разделка рыбы с костным скелетом.	2	
		Самостоятельная работа. Проработка конспектов, составление схемы обработки рыбы, рефераты и сообщения по данной теме.	4	
Тема 1.2.	**Содержание**			

Приготовление полуфабрикатов из рыбы		**Технология приготовления рыбных полуфабрикатов для варки, припускания** **Технология приготовления рыбных полуфабрикатов для жарки основным способом, во фритюре** Приемы приготовления полуфабрикатов. Панирование: виды, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.	4 2 2	ОК01-ОК10 ПК5.1-ПК5.3 ЛР01-ЛР14
		Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неѐ. Технология приготовления, рецептура, требования к качеству, условияи сроки хранения рыбных полуфабрикатов Технология приготовления кнельной массы и полуфабрикатов из нее		ОК01-ОК10 ПК5.1-ПК5.3 ЛР01-ЛР14
		Практические занятия№2 Расчет количества сырья для приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2	
		Лабораторная работа №2 Приготовление котлетной массы Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	4	
		Самостоятельная работа. Проработка конспектов, составление ТК для приготовления полуфабрикатов из рыбы. . Составление таблицы «Приготовление рыбныхполуфабрикатов».рефераты и сообщения по данной теме.	4	
Раздел 2 Приготовление и оформление простых блюд из рыбы				ОК01-ОК10 ПК5.1-ПК5.3 ЛР01-ЛР14
МДК.05. **Технология обработки сырья иприготовления блюд из рыбы**			**60** **(16 +** **22+ 22)**	
Тема 1.1. **Организация рабочего места для приготовления простых блюд из рыбы.**	**Содержание**			
		Ассортимент основных блюд из рыбы. Организация рабочего места в горячем цехе для приготовления простых блюд из рыбы	2	
		Практические занятия № 3 Организация рабочего места в рыбном и горячем цехах	2	
		Лабораторная работа №3 Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из рыбы.	**2**	

		Самостоятельная работа. Проработка конспектов, изучение оборудования горячего цеха для приготовления блюд из рыбы. Подготовить сообщения о современном оборудовании для обработки рыбы.	**4**	
Тема 1.2. Технология приготовления простых блюд из рыбы			14	
		Технология приготовления блюд из отварной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила исроки хранения. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы Оформление и отпуск блюд, правила исроки хранения. Технология приготовления блюд из жареной рыбы основным способом и во фритюре Оформление и отпуск блюд, правила исроки хранения. Технология приготовления блюд тушеной рыбы Оформление и отпуск блюд, правила исроки хранения. Технология приготовления блюд запечённой рыбы Оформление и отпуск блюд, правила исроки хранения. Технология приготовления блюд фаршированной рыбы Оформление и отпуск блюд, правила исроки хранения. Технология приготовления блюд из котлетной рыбной массы Оформление и отпуск блюд, правила исроки хранения.		ОК01-ОК10 ПК5.1-ПК5.3 ЛР01-ЛР14
		Практические занятия № Расчет количества сырья для		2
		приготовления простых блюд из отварной, жареной, запеченной рыбы с костным скелетом. «Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря». Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы.	6	ОК01-ОК10 ПК5.1-ПК5.3 ЛР01-ЛР14
		Лабораторная работа №. Приготовление и отпуск простых блюд из отварной, жареной,запеченной рыбы с костным скелетом. Требование к качеству. Проведение бракеража.	12	
		Самостоятельная работа. Проработка конспектов, Подготовить сообщения технологических схем и карточек приготовления блюд из рыбы,. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторной работ и практических занятий .	18	
«Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря». Расчет количества отходов при механическойкулинарной обработке рыбы. Расчет массы сырья нетто при механической кулинарной обработке рыбы. Подготовка к практических , лабораторных работ с использованием методических рекомендаций				ОК01-ОК10 ПК5.1-ПК5.3 ЛР01-ЛР14

преподавателя,оформление практических занятий, и лабораторных работ		
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовка конспекта об использовании пищевых рыбных отходов. Составление схемы разделки рыбы с костным скелетом. Составление таблицы «Приготовление рыбныхполуфабрикатов».		ОК01-ОК10 ПК5.1-ПК5.3 ЛР01-ЛР14
Учебная практикаВиды работ: Обработка рыбы с костным скелетом - в целом виде, на порционные куски, филе.Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки. Приготовление котлетной рыбной массы и полуфабрикатов из котлетной рыбной массы.Оценка качества рыбных полуфабрикатов, проведение бракеража. Подготовка рыбных полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	**42**	ОК01-ОК10 ПК5.1-ПК5.3 ЛР01-ЛР14
Учебная практикаВиды работ: Подготовка сырья к производству. Приготовление, оформление, отпуск блюд из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы. Оценка качестваготовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбной котлетной массы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	**66**	
Производственная практикаВиды работ: Подготовка сырья к производству. Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из чешуйчатой рыбы. Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из бесчешуйчатой рыбы.Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Механическая кулинарная обработка пищевых рыбных отходов, приготовление, оформление и подача блюд из них. Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря, приготовление, оформление и подача блюд из них.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.		
Всего	**108**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

плакаты;

натуральные образцы;

столовая посуда.

Технические средства обучения:

персональный компьютер.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

производственные столы;

холодильные шкафы ШХ- 0.7,

электрические плиты ЭП-48К

электрические шкафы ШЖЭСМ-2К

овощерезки CL-30, CL-50

столовый инвентарь;

столовая и кухонная посуда;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Основные источники:

1.Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Захарова Т.И. «Кулинария» -изд. « Академия» 2019 г.

2. Л.М. Богданова « Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания », учебное пособие для учащихся профтехучилищ, М. « Высшая школа» 2018г.

3. И.И. Потапова « Калькуляция и учет», учебное пособие для нач. проф. образования - М.: Издательский центр « Академия», 2022 г.

4.Усов В.В. « Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» учеб. пособие для нач. проф. образования - М.:Издательский центр «Академия»,2019г.

5.Золин В.П. « Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования -М.: Издательский центр« Академия »,2008г.
6. «Сборник рецептур блюд кулинарных изделий для ПОП», изд. «Академия» 2018 г.
7. З.П. Матюхина, Э.П. Королькова «Товароведение пищевых продуктов»-М.»Академия» 2020г.
8. З.П.Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» - М. «Академия» 2020г.
9. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»-М. «Академия» 2019г.

Дополнительные источники:

1. Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров-кондитеров» - М.: Академия,2019г.
2. Т.А. Качурина « Контрольные материалы по профессии « Повар»-М. Академия, 2011г.
3. Н.И. Дубровская «Лабораторный практикум»-М.: Академия 2021г.
4. Т.Г.Семиряжко, М.Ю. Дерюгина « Кулинария» Контрольные материалы» М.: Академия 2018г.
5. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова « Технология приготовления пищи.Практикум»- М.Академия 2013 г.

2.Интернет-источники:

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ05 **« Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов»** изучается в кабинете «Технология кулинарного и кондитерского производства». Лабораторные занятия осуществляются на базе учебного кулинарного и кондитерского цеха, проводятся после изучения соответствующих тем. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

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

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

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

Учебная практика УП.05. проводится на базе учебного кулинарного и кондитерского цеха. Промежуточная аттестация обучающихся по практике проводится в форме дифференцированного зачета.

Формой итоговой аттестации по ПМ05 **« Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов», является ДЗ**

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Готовить бульоны и отвары	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов и отваров Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления бульонов и отваров. Точное соблюдение технологии приготовления бульонов и отваров с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Проведение бракеража. Эстетичное сервирование и оформление бульонов и отваров для подачи в виде блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания бульонов и отваров с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых бульонов и отваров.	Наблюдение на лабораторных работах. Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике. Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторных работах, учебной, производственной практике. Зачет по выполнению лабораторной работы
Готовить простые супы	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для	Наблюдение на лабораторных работах

	приготовления простых супов Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых супов Точное соблюдение технологии приготовления супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Проведение бракеража. Эстетическое оформление супов для подачи блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции Соблюдение качеств и требований к безопасности готовой продукции при разогревании супов. Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых супов.	Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторной работе Точность оформления технологических карт и правильность расчета.
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для соусов. Точное соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов. Проведение бракеража. Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания компонентов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение правильного температурного режима при подаче основных соусов и хранении отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых	Наблюдение на лабораторных работах Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике Текущий контроль в форме: тестирования Зачет на практической работе

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

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии. Участие в мероприятиях профессиональной направленности Креативный подход к решению проблемных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее	Соблюдение и выполнение функциональных обязанностей, соблюдение	Наблюдение, тестирование. Проведение

достижения, определенных руководителем.	трудовой и технологической дисциплины. Осознание цели и задач предстоящей деятельности, качественно выполненная работа.	контроля по организации рабочего места.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ и результатов деятельности, самоанализ: отчет о проделанной работе, вывод. Коррекция своей деятельности по основным этапам работы. Применение различных методов и способов для решения производственных задач.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии. Создание и решение нестандартных ситуаций на уроках теоретического и производственного обучения
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации. Нахождение и использование различных источников информации, для эффективного выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Изучение и использование новейших технологий при производстве продукции. Умение грамотно пользоваться Интернет – ресурсами.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Правильно выстраивать межличностные отношения в коллективе, с клиентами. Четкое распределение обязанностей между членами коллектива	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и

		производственных практиках
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Строгое соблюдение санитарных норм и правил при организации технологического процесса.	Текущий контроль в форме: тестирования. Обход рабочих мест с целью проверки санитарного состояния
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Профессиональная компетентность	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках

Приложение 3.6
АОПП по профессии
16675 «Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА и ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

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

по профессии 16675 ПОВАР

2024
г. о.Шатура

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

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «ШЭТ»

Разработчик:
Брусникина Н.М. – преподаватель специальных дисциплин

Одобрено цикловой комиссией профессиональных дисциплин
Протокол № _1__ от «_30__» ____08____ 2024__г.

Председатель ЦК: _____Брусникина Н.М.

Рецензенты:
Внутренний _____методист ГБПОУ МО «ШЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА и ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта 16675 «Повар»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья впроцессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ПК6. 1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК6. 2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК6. 4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	- обработки сырья; - приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
уметь	- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдамиз мяса и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюдиз мяса и домашней птицы; - оценивать качество готовых блюд;
знать	- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; - виды необходимоготехнологического оборудованияи производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Всего часов	254
на освоение МДК 01.01	122
в том числе	
Лекции, лабораторно-практические работы	90
самостоятельная работа	32
на практики, в том числе:	
учебную	132
~~производственную~~	
ДЗ (дифференцированный зачет)	

2. Структура и содержание профессионального модуля ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА и ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов**	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**			***Практика***	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		**Самостоятельная работа обучающегося,** часов	**Учебная,** часов	***Производственная,*** *часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
ОК01-ОК10 ПК6.1-ПК6.4 ЛР01-ЛР14	**Раздел 1.** Осуществление технологического процесса подготовки, обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	**130**	**50**	**30**	**20**	**60**	**-**
	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов**,** домашней птицы	**124**	**40**	26	**12**	**72**	**-**
	Производственная практика, часов						
	Всего:	***254***	***90***	*56*	***32***	***132***	

3.1. Содержание обучения, по профессиональному модулю **ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА и ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.**	**Коды компетенций и личностных результатов[82], формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1.Осуществление технологического процесса подготовки полуфабрикатов и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		**70**	
МДК 5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.		**50**	
Тема 1.1. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	**Содержание**		
	Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность. Виды мяса. Определение доброкачественности мяса.Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.	2	ОК01-ОК10 ПК6.1-ПК6.4 ЛР01-ЛР14
	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание, обмывание, обсушивание, разруб и обвалка. Сортовое деление.	2	
	Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных,мелкокусковых из мяса говядины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных,мелкокусковых из мяса баранины и свинины. Технология приготовления, кулинарное использование,	2	

	требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. **Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.** Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2 2	
	Практическое занятие №1 Расчет количества отходов при холодной обработке мяса	**2**	
Тема 1.2. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса птицы.	**Содержание**		
	Значение птицы в питании человека Пищевая ценность. Виды птицы. Определение доброкачественности мяса птицы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления блюд из птицы. **Механическая кулинарная обработка птицы.** Оттаивание; опаливание; удаление головы, шейки, ножек; потрошение; промывание.	2 2	ОК01-ОК10 ПК6.1-ПК6.4 ЛР01-ЛР14
	Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса птицы. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. **Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.** Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5 Составление конспекта, подготовка сообщений с использованием учебной и специальной литературы и интернета по темам: «Технологический процесс обработки мясных субпродуктов», «Технологический процесс обработки субпродуктов из птицы», «Требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья». Расчеты количества отходов при холодной обработке мяса.		**4**	ОК01-ОК10 ПК6.1-ПК6.4 ЛР01-ЛР14
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Разработка алгоритма действий при выполнении технологических операций по приготовлению полуфабрикатов из мяса.			

Учебная практика **Виды работ**: Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.		**60**	
Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.		**124**	
МДК 06. Технология приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.		**40**	
Тема 2.1. Приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.	**Содержание**		
	Значение блюд из мяса в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря.	2	ОК01-ОК10 ПК6.1-ПК6.4 ЛР01-ЛР14
	Основные и простые блюда из отварного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Основные и простые блюда из жареного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2 2	

	Основные и простые блюда из тушеного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Основные и простые блюда из запеченного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Основные и простые блюда из рубленой массы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК01-ОК10 ПК6.1-ПК6.4 ЛР01-ЛР14
	Основные и простые блюда из котлетной массы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Лабораторная работа №1 Приготовление и отпуск простых блюд из жареного, тушенного, запеченного мяса. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	**5**	
Тема 2.2. Приготовление и оформление основных и простых блюд из домашней птицы.	**Содержание**		ОК01-ОК10 ПК6.1-ПК6.4 ЛР01-ЛР14
	Значение блюд из домашней птицы в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря.	2	
	Основные и простые блюда из отварной птицы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Основные и простые блюда из жареной птицы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Основные и простые блюда из филе птицы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	

	Лабораторная работа **№2**Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной птицы. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	**4**	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5		**4**	
Выполнение творческих заданий с использованием учебной и специальной литературы и интернета по темам: «Основные и простые блюда из субпродуктов: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпускготовых блюд, правила и сроки хранения», «Основные и простые блюда из тушеной птицы: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, условия и сроки хранения».			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Составление технологических карт и схем приготовления блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, с использованием учебной, специальной литературы и дополнительных источников. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций			
преподавателя, оформление лабораторных работ, практических занятий.			ОК01-ОК10 ПК6.1-ПК6.4 ЛР01-ЛР14
Учебная практика **Виды работ:** Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы(отварных, жареных, тушеных, запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.		**72**	
Производственная практикаВиды работ: Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом. Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса. Механическая кулинарная обработка птицы. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (отварных, жареных, тушеных, запеченных).			

Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (отварных, жареных,тушеных, запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.		
Всего:	**254**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

плакаты;

натуральные образцы;

столовая посуда.

Технические средства обучения:

персональный компьютер.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

производственные столы;

холодильные шкафы ШХ- 0.7,

электрические плиты ЭП-48К

электрические шкафы ШЖЭСМ-2К

овощерезки CL-30, CL-50

столовый инвентарь;

столовая и кухонная посуда;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Основные источники:

1.Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Захарова Т.И. «Кулинария» -изд. « Академия» 2021 г.

2. Л.М. Богданова « Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания », учебное пособие для учащихся профтехучилищ, М. « Высшая школа» 2020г.

3. И.И. Потапова « Калькуляция и учет», учебное пособие для нач. проф. образования - М.: Издательский центр « Академия», 2022 г.

4.Усов В.В. « Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» учеб. пособие для нач. проф. образования - М.:Издательский центр «Академия»,2020г.

5.Золин В.П. « Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования -М.: Издательский центр« Академия »,2020г.
6. «Сборник рецептур блюд кулинарных изделий для ПОП», изд. «Академия» 2018 г.
7. З.П. Матюхина, Э.П. Королькова «Товароведение пищевых продуктов»-М.»Академия» 2020г.
8. З.П.Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» - М. «Академия» 2020г.
9. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»-М. «Академия» 2020г.

Дополнительные источники:

1. Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров-кондитеров» - М.: Академия,2019г.
2. Т.А. Качурина « Контрольные материалы по профессии « Повар»-М. Академия, 2011г.
3. Н.И. Дубровская «Лабораторный практикум»-М.: Академия 2021г.
4. Т.Г.Семиряжко, М.Ю. Дерюгина « Кулинария» Контрольные материалы» М.: Академия 2021г.
5. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова « Технология приготовления пищи.Практикум»- М.Академия 2013 г.

2.Интернет-источники:

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль **ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА и ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»** изучается в кабинете «Технология кулинарного и кондитерского производства». Лабораторные занятия осуществляются на базе учебного кулинарного и кондитерского цеха, проводятся после изучения соответствующих тем. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

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

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

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

Учебная практика УП.06. проводится на базе учебного кулинарного и кондитерского цеха. Промежуточная аттестация обучающихся по практике проводится в форме дифференцированного зачета. Формой итоговой аттестации по ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА и ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ», является экзамен

Приложение 3.7
АОПП по профессии
16675 «Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»

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

по профессии 16675 ПОВАР

2024
г. о.Шатура

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

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «ШЭТ»

Разработчик:
Брусникина Н.М. – преподаватель специальных дисциплин

Одобрено цикловой комиссией профессиональных дисциплин
Протокол № _1__ от «__30_» ___08___ 2024___г.

Председатель ЦК _____ Брусникина Н.М.

Рецензенты:
Внутренний _____методист ГБПОУ МО «ШЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта 16675 «Повар»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья впроцессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	- приготовления сладких блюд;

	- приготовления напитков;
уметь	- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; - - оценивать качество готовых блюд;
знать	- классификацию и ассортимент, пищевую ценность; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, при приготовлении сладких блюд и напитков; - последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; - температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; - требования к качеству сладких блюд и напитков; - - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Всего часов	128
на освоение МДК 01.01	56
в том числе	
Лекции, лабораторно-практические работы	36
самостоятельная работа	20
на практики, в том числе:	
учебную	72
производственную	
ДЗ (дифференцированный зачет)	

2. Структура и содержание профессионального модуля ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			*Практика*	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, Часов	Учебная, часов	*Производственная, часов*
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
ОК01-ОК10 ПК7.1-ПК7.3 ЛР01- ЛР-12	**Раздел 07.01 Приготовление сладких блюд и напитков**	**56**	**36**	21	**20**		
	Производственная практика, часов	***72***	72				
	Всего:	**128**			**20**	**72**	

3.1. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов[82], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 **Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд**			
МДК 07.01 Технология приготовление сладких блюд и напитков		**36 час**	
Тема 1.1.Значение сладких блюд в питании	**Содержание**		
	1. 2. Пищевая ценность сладких блюд в питании. Классификация. Ассортимент. Рациональное использование, совместимость, температура подачи. Инструменты, оборудование, приспособление для приготовления сладких блюд. Приемы безопасной эксплуатации механического, теплового оборудования. Требования к санитарному состоянию, оборудования, инвентаря, инструментов.	2	**ОК01-ОК10** **ПК7.1-ПК7.3** **ЛР01- ЛР-12**
	Лабораторно-практические работы	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	2	
	1. Подбор информации по теме: «Сладкие блюда и десерты» Разработка и составление технологических карт по теме: «Приготовление горячих сладких блюд» Проработка конспектов занятий, Подготовка презентации , рефератов, докладов. напитков		
Тема 1.2. Натуральные фрукты и ягоды	**Содержание**	2	
	1. Ассортимент, характеристика блюд из свежих фруктов и ягод. Технологический процесс приготовления и отпуска фруктов и ягод. Требования к качеству, оформлению. Варианты подачи. Условия и сроки хранения.		**ОК01-ОК10** **ПК7.1-ПК7.3** **ЛР01- ЛР-12**
	Лабораторно-практические работы	2	

		Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа		2	**ОК01-ОК10** **ПК7.1-ПК7.3** **ЛР01- ЛР-12**
		Подбор информации по теме: «Блюда из натуральных свежих фруктов и ягод», Разработка и составление технологических карт по теме: Проработка конспектов занятий, Подготовка презентации, рефератов, сообщений по данной теме. Подача экзотических фруктов.		
Тема 1.3. Компоты	**Содержание**		2	
	1.	Холодные сладкие блюда. Ассортимент холодных сладких блюд. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска компота из плодов и ягод. Правила варки. Требования к качеству, режимы хранения и реализация.		**ОК01-ОК10** **ПК7.1-ПК7.3** **ЛР01- ЛР-12**
		Лабораторно-практические работы	2	
		Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа		2	**ОК01-ОК10** **ПК7.1-ПК7.3** **ЛР01- ЛР-12**
	1.	Подбор информации по теме: «Приготовление и оформление компотов» Разработка и составление технологических карт по данной теме проработка конспектов занятий, Подготовка презентации по теме: «Приготовление и оформление компотов», Выполнение рефератов, докладов и т.д.		
Тема 1.4. Желированные сладкие блюда	**Содержание**		6	
	1.	Характеристика, подготовка к использованию желирующих веществ, крахмала, пищевых кислот. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.		**ОК01-ОК10** **ПК7.1-ПК7.3** **ЛР01- ЛР-12**
	2.	Технологический процесс приготовления и отпуска желированных сладких блюд: кисели, желе, муссов, самбуков. Требования к качеству, оформление, сроки реализации, условия хранения.		
	Лабораторно-практические работы		6	
	1.	Приготовление желированных сладких блюд: *Приготовление желе, мусса, самбука* на основе фруктов, шоколада.		

		Контрольные работы		**ОК01-ОК10** **ПК7.1-ПК7.3** **ЛР01- ЛР-12**
	Самостоятельная работа		4	
	1. 2.	Составление технологических карт на сладкие блюда кисель и желе: из свежих ягод, яблок, клюквы, ягодного экстракта, молочный. Подготовка рефератов по теме: «Приготовление и оформление киселей и желе». Подготовка презентации по теме. Выполнение рефератов, докладов .		
Тема 1.5. Горячие сладкие блюда	**Содержание**		4	**ОК01-ОК10** **ПК7.1-ПК7.3** **ЛР01- ЛР-12**
	1.	Горячие сладкие блюда. Ассортимент. Правила безопасного использования. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд. Рецептура, Оформление, отпуск, Варианты подачи. требования к качеству.		
	Лабораторно-практические работы		2	
	1.	Приготовление горячих сладких блюд: *Приготовление гренок с плодами и ягодами, яблок печёных. Ягоды и фрукты жареные в тесте, в карамели, в шоколаде. конжуте*		
		Контрольные работы		**ОК01-ОК10** **ПК7.1-ПК7.3** **ЛР01- ЛР-12**
	Самостоятельная работа		4	
		Разработка и составление технологических карт по теме: «Приготовление горячих сладких блюд» Систематическая проработка конспектов занятий, Подготовка презентации по теме: «Приготовление и оформление горячих напитков», Заполнение таблицы «Ассортимент кофе и способы подачи» Подготовка сообщений по теме: «Национальные русские напитки» Подготовка презентации по теме: «Приготовление и оформление холодных напитков		
Раздел 2. Приготовление и оформление горячих и холодных напитков				
МДК 07.01 Технология приготовление сладких блюд и напитков				
Тема 2.1. Горячие и	**Содержание**		4	

холодные напитки	1. 2.	Значение напитков в питании. Классификация, ассортимент. Горячие напитки: чай, кофе, какао. Особенности приготовления. Правила отпуска напитков. Варианты подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализация напитков. Ассортимент холодных напитков. Характеристика. Особенности приготовления. Национальные холодные напитки. Требования к качеству, режиму хранения и реализация.		**ОК01-ОК10** **ПК7.1-ПК7.3** **ЛР01- ЛР-12**
	Лабораторно-практические работы		2	
	1.	Приготовление горячих и холодных напитков: *Приготовление кофе, какао, шоколада, коктейлей молочных, напитка цитрусового.* Решение задач, расчет сырья, определение количества порций напитков с учетом вида сырья, продуктов.		
		Контрольные работы		**ОК01-ОК10** **ПК7.1-ПК7.3** **ЛР01- ЛР-12**
	Самостоятельная работа		8	
	1. 2. 3. 4.	Подготовка презентации по теме: «Приготовление и оформление горячих напитков», Заполнение таблицы «Ассортимент кофе и способы подачи» Подготовка сообщений по теме: «Национальные русские напитки» Подготовка презентации по теме: «Приготовление и оформление холодных напитков».		
Дифференцированный зачёт				
Самостоятельная работа при изучении ПМ *для всех тем* Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа со сборником рецептур.			20	**ОК01-ОК10** **ПК7.1-ПК7.3** **ЛР01- ЛР-12**
Учебная практика **Виды работ** 1. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление холодных, горячих сладких блюд и напитков. 2. Приготовление и оформление холодных сладких блюд (фруктовый десерт, салат из дыни, свежие фрукты и ягоды; компотов: из свежих плодов и ягод, смеси сухофруктов, из консервированных фруктов, быстрозамороженных плодов и ягод). Оценка качества готовых изделий. 3. Приготовление и оформление горячих сладких блюд (гренки с плодами и ягодами, шарлотка с			**72**	**ОК01-ОК10** **ПК7.1-ПК7.3**

яблоками, пудинг рисовый, манный). Оценка качества готовых изделий. 4. Приготовление и оформление желированных блюд (киселей, желе, самбук и мусса из свежих ягод, яблок, клюквы, ягодного экстракта, лимонов, апельсинов, мандаринов, молочных). Оценка качества готовых изделий. 5. Приготовление и оформление холодных и горячих напитков (чай; кофе: черный, по-восточному, на молоке, по-варшавски, по-венски; какао: с молоком; напиток клюквенный, лимонный). Оценка качества готовых блюд. Проверочная работа по приготовлению сладких блюд и напитков.		**ЛР01- ЛР-12**
Производственная практика **Виды работ** 1. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления холодных, горячих сладких блюд и напитков. 2. Отработка практических навыков для приготовления и оформления холодных сладких блюд (фруктовый десерт, салат из дыни, свежие фрукты и ягоды; компотов: из свежих плодов и ягод, смеси сухофруктов, из консервированных фруктов, быстрозамороженных плодов и ягод). Оценка качества готовых изделий. 3. Отработка практических навыков для приготовления и оформления горячих сладких блюд (гренки с плодами и ягодами, шарлотка с яблоками, пудинг рисовый, манный). Оценка качества готовых изделий. 4. Отработка практических навыков для приготовления и оформления желированных блюд (киселей, желе, самбук и мусса из свежих ягод, яблок, клюквы, ягодного экстракта, лимонов, апельсинов, мандаринов, молочных). Оценка качества готовых изделий. 5. Отработка практических навыков для приготовления и оформления холодных и горячих напитков (чай; кофе: черный, по-восточному, на молоке, по-варшавски, по-венски; какао: с молоком; напиток клюквенный, лимонный). Оценка качества готовых блюд. Квалификационный экзамен по приготовлению и оформлению сладких блюд и напитков.		**ОК01-ОК10** **ПК7.1-ПК7.3** **ЛР01- ЛР-12**
Всего	**56 + 72**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

плакаты;

натуральные образцы;

столовая посуда.

Технические средства обучения:

персональный компьютер.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

производственные столы;

холодильные шкафы ШХ- 0.7,

электрические плиты ЭП-48К

электрические шкафы ШЖЭСМ-2К

овощерезки CL-30, CL-50

столовый инвентарь;

столовая и кухонная посуда;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Основные источники:

1.Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Захарова Т.И. «Кулинария» -изд. « Академия» 2021 г.

2. Л.М. Богданова « Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания », учебное пособие для учащихся профтехучилищ, М. « Высшая школа» 2020г.

3. И.И. Потапова « Калькуляция и учет», учебное пособие для нач. проф. образования - М.: Издательский центр « Академия», 2022 г.

4.Усов В.В. « Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» учеб. пособие для нач. проф. образования -М.:Издательский центр «Академия»,2021г.

5.Золин В.П. « Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования -М.: Издательский центр« Академия »,2021г.

6. «Сборник рецептур блюд кулинарных изделий для ПОП», изд. «Академия» 2018 г.
7. З.П. Матюхина, Э.П. Королькова «Товароведение пищевых продуктов»- М.»Академия» 2020г.
8. З.П.Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» - М. «Академия» 2020г.

Дополнительные источники:

1. Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров-кондитеров» - М.: Академия,2021г.
2. Т.А. Качурина « Контрольные материалы по профессии « Повар»-М. Академия, 2021г.
3. Н.И. Дубровская «Лабораторный практикум»-М.: Академия 2021г.
4. Т.Г.Семиряжко, М.Ю. Дерюгина « Кулинария» Контрольные материалы» М.: Академия 2020г.
5. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова « Технология приготовления пищи.Практикум»-М.Академия 2013 г.

2.Интернет-источники:

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль **ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»** изучается в кабинете «Технология кулинарного и кондитерского производства». Лабораторные занятия осуществляются на базе учебного кулинарного и кондитерского цеха, проводятся после изучения соответствующих тем. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

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

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

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

Учебная практика УП.07. проводится на базе учебного кулинарного и кондитерского цеха.

Промежуточная аттестация обучающихся по практике проводится в форме дифференцированного зачета.

Формой итоговой аттестации по **ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков», является дифференцированный зачет.**

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	-Умение работать с нормативной документацией (инструкционные карты. Технологические карточки, Сборник рецептур) - Умение выбирать технологическое оборудование, инструменты и приспособления в соответствии с технологическим процессом; - Умение проверять органолептическим способом качество продуктов; - Умение обрабатывать различными методами продукты в соответствии с технологическим процессом; - Умение нарезать продукты в соответствии с технологическим процессом; - Умение выбирать правильный температурный режим для приготовления и отпуска холодных и горячих сладких блюд; - Умение оформлять и подавать холодные и горячие сладкие блюда	Текущий контроль в форме: -письменных и устных опросов по разделам темы; -защиты лабораторных работ, практических занятий.
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	- Умение работать с нормативной документацией (инструкционные карты. Технологические карточки, Сборник рецептур) - Умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления горячих напитков; - Умение проверять органолептическим способом готовность горячих напитков; - Умение выбирать правильный температурный режим для приготовления и отпуска горячих напитков; - Умение оформлять и подавать горячие напитки.	Текущий контроль в форме: -письменных и устных опросов по разделам темы; -защиты лабораторно-практических работ
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Умение работать с нормативной документацией (инструкционные карты. Технологические карточки, Сборник рецептур) - Умение выбирать производственный инвентарь иоборудование для подготовки сырья и приготовления холодных напитков; проверять органолептическим способом готовность холодных напитков; - Умение выбирать правильный температурный режим для приготовления и отпуска холодных напитков; -Умение оформлять и подавать холодные напитки.	Текущий контроль в форме: -письменных и устных опросов по разделам темы; -защиты лабораторных работ, практических занятий.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и

развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через: -повышение качества обучения по ПМ; - участие в НСО; - участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления; - участие в социально-проектной деятельности.	Наблюдение, мониторинг
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологических процессов при приготовлении блюд.	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственн ой практике.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-анализ и коррекция результатов собственной работы; - ответственность за результаты собственной работы.	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственн ой практике.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- получение необходимой информации; -использование различных источников.	Подготовка рефератов, письменных экзаменационн ых работ, использование электронных источников
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа на оборудовании новейшего поколения, - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; -работа с Интернет.	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационн ых сетях.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие обучающимися, с преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие в спортивно- и культурно-	Наблюдение за ролью обучающихся в группе

	массовых мероприятиях	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	-подготовка производственного помещения к работе, -поддержание санитарного состояния производственных помещений.	Наблюдение за навыками работы обучающихся на учебной и производственн ой практике
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- соблюдение техники безопасности; - соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка); - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний	- тестирование по ТБ; - своевременност ь постановки на воинский учет; - проведение воинских сборов.

Приложение 3.2.2
АОПП по профессии
16675 «Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.02 « Основы физиологии»
Адаптированная образовательная профессиональная программа для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

по профессии 16675 ПОВАР

2024

г. о.Шатура

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

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

Разработчик(и) программы:

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

Одобрено

цикловой комиссией преподавателей профессиональных дисциплин

Протокол № __1_ от «__30__» _____08__ 2024 г.

Председатель ЦК _____Брусникина Н.М.

Рецензенты:

Внутренний _____методист ГБПОУ МО «ШЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 « Основы физиологии»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии **16675 Повар.** Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01- ОК 09, ЛР01-ЛР12.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-ОК09, ЛР01-ЛР12	рассчитать энергетическую ценность пищевых рационов; не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений; оказывать доврачебную помощь пострадавшим; соблюдать личную гигиену; выполнять санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; соблюдать санитарные требования к отпуску готовой продукции; соблюдать санитарно-пищевое законодательство	понятия о пищевых веществах; -понятия о процессах пищеварения и усвояемости пищи, об ее энергетической ценности; -режим питания, нормы; -понятия о микроорганизмах, влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения; - общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие оглистных заболеваниях, меры предупреждения; - понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем учебной дисциплины и вида учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**78**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**52**
В том числе:	
лабораторные работы	**30**
практические занятия	
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**26**
Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП02. « Физиология питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1.Основы физиологии питания			
Тема 1.1. Пищевые веществаи их значение.	**Содержание**		
	Физиология питания как наука, ее цели и задачи. История питания человечества. **Основные пищевые вещества**: **Белки:** физиологическая роль, аминокислотный состав белков: заменимые и незаменимые **Жиры:** физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. **Углеводы:** физиологическая роль. Простые и ложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. **Витамины.** Современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятиеоб авитаминозах, гиповитаминозах и гипервитаминозах. **Минеральные вещества:** значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточнаяпотребность организма. **Вода:** значение организма, физиологическая роль. Водно-солевой обмен, водный баланс	**6**	ОК 01-ОК09, ЛР01-ЛР12

		Лабораторно- практическая работа	-	ОК 01-ОК09, ЛР01-ЛР12
		КР № 1 « Пищевые вещества и их значение»	1	
		Самостоятельные работы «Составить таблицу по содержанию питательных веществ в продуктах питания Сохранение витаминов при кулинарной обработке. Факторы, способствующие усвоению пищи.Нормы потребления основных пищевых веществ различных возрастных групп. Подготовить реферат. Сообщение, презентацию.	**2**	
Тема 1.2 Пищеварение и усвояемость пищи.		**Содержание**	**2**	ОК 01-ОК09, ЛР01-ЛР12
	1	Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы.	**2**	
	2	**Усвояемость пищи.** Понятие усвоенной пищи. Факторы влияющие на усвояемость пищи.		
		Лабораторно-практические работы		
		Контрольные работы		
		Самостоятельные работы; подготовить рефераты, сообщения, презентации. Усвояемость пищи. Понятие усвоенной пищи. Факторы. влияющие на усвояемость пищи.	2	
Тема 1.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание**			ОК 01-ОК09, ЛР01-ЛР12
	1	**Основные процессы обмена веществ в организме.** Общие понятия об обмене вещества. Основные процессы обмена веществ в организме. Процессы диссимиляции и ассимиляции. Суточный расход энергии. **Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания.** Химический состав пищевых продуктов. Энергетическая и пищевая ценность пищевых продуктов. Понятие об	**4**	

	2 энергетической ценности пищи..		
	Лабораторно-практические работы №1 « Определение энергетической ценности, расчет суточного расхода энергии человека» **«Расчет энергетической ценности блюд» Тестовые задания** по теме «Общие сведения о пищевых продуктах»	**2**	ОК 01-ОК09, ЛР01-ЛР12
	Контрольная работа; «Пищевые вещества и их значение.» (Тест)	**1**	
	Самостоятельные работы. Составление рациона питания. Обмен веществ у людей разного возраста. Расход энергии при различных физических нагрузках. Витаминизация пищи. Сочетаниепродуктов в рационе питания. Подготовить рефераты, сообщения, презентации.	**4**	
	Раздел2. Питание различных групп населения		

Тема 2.1 Рациональноепитание и физиологические основы его организации	**Содержание**		ОК 01-ОК09, ЛР01-ЛР12
	Нормы и принципы рационального питания .Понятие о сбалансированном рациональном питании. Количественная и качественная полноценность питания. Нормы и принципы сбалансированного питания. **Требования к режиму и суточному рациону питания.** **Методика составления рационов питания.** Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Режим питания. Принципы составления суточного рациона питания. Режим питания и его значение. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Разнообразие современных представлений о рациональном питании («модные диеты»,вегетарианство, раздельное питание и др.)	**6**	
	Контрольная работа	**-**	
	Самостоятельные работы «Альтернативные теории о питании . раздельное, голодание, вегетарианство, религиозные посты и др Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. Рефераты, сообщения, презентации. Принципы составления суточного рациона питания. Рациональное питание.	**7**	

Тема 2.2. Особенности питания детейи подростков	**Содержание**	**6**	
	1. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. . Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). **2.** Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режимупитания детей и подростков.	**4**	ОК 01-ОК09, ЛР01-ЛР12
	Лабораторно-практическая работа №4 «Составить рацион питания для детей определенного возраста с учетом пищевых веществ и витаминов	**2**	
	Контрольная работа	**-**	
	Самостоятельные работы Рефераты, сообщения, презентации. Принципы составления суточного рациона питания для детей определенного возраста. Составить меню	**6**	
Тема 2.2. Особенности питания детейи подростков	**Содержание**	**6**	
	1. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. . Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). **2.** Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.	**4**	ОК 01-ОК09, ЛР01-ЛР12
	Лабораторно-практическая работа №4 «Составить рацион питания для детей определенного возраста с учетом пищевых веществ и витаминов	**2**	
	Контрольная работа	**-**	
	Самостоятельные работы Рефераты, сообщения, презентации. Принципы составления суточного рациона питания для детей определенного возраста. Составить меню	**6**	

Тема 2.3.	**Содержание учебного материала**		ОК 01-ОК09, ЛР01-ЛР12
Особенности лечебного питания	**Лабораторно-практическая работа №5** Составить меню для спортсменов с учетом потребления белков, углеводов, жиров. **ЛПР№6 Тема** « Составление рациона питания по различным диетам.» **ЛПР№7 Тема** « Составление лечебно-профилактического рациона питания.»	6	
	КР Питание различных групп населения Рациональное сбалансированное питание	2	
	Самостоятельная работа : подготовить рефераты, сообщения, презентации. Виды диет. Составить рацион питания для определенной возрастной группы населения.	6	
	Дифференцированный зачет		
	Итого часов	**52 час=22(Л)+ 30ЛПР час**	

Приложение 3.2.3
АОПП по профессии
16675 «Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 «Товароведение продовольственных товаров»

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

по профессии 16675 ПОВАР

2024 г.
г.о.Шатура

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

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «ШЭТ»

Разработчик:
Брусникина Н.М. . – преподаватель специальных дисциплин

Одобрено цикловой комиссией профессиональных дисциплин
Протокол № __1_ от «_30__» ____08____ 2024_г.

Председатель ЦК _____Брусникина Н.М.

Рецензенты:
Внутренний _____методист ГБПОУ МО «ШЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 «Товароведение продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ по профессии 16675 Повар.

Программа учебной дисциплины может быть использована для освоения:

-основных видов профессиональной деятельности (ВПД) по профессии ОК016-94 16675 Повар; и соответствующих профессиональных компетенций и ОК01-ОК09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01- ОК 09 ПК01-ПК08 ЛР01- ЛР12	- владеть методами оценки качества пищевых продуктов; - определять качество основных групп товаров; - давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;	- методы оценки качества пищевых продуктов; - товароведческую характеристику основных групп товаров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**78**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**52**
В том числе:	
лекции	**20**
Лабораторно- практические работы	**32**
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**26**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03. Товароведение продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов[82], формированию которых способствует элемент программы
1	*2*		*3*	*4*
Тема 1 Овощи. Плоды	**Содержание**		2	ОК01-ОК09, ПК01-ПК08 ЛР01-ЛР12
	Введение. Классификация, химический состав, ассортимент овощей. Требования к качеству свежих и переработанных овощей и плодов.			
	Практические занятия		2 2	
	1	Изучение основных видов овощей по образцам с использованием презентации		
	2	Органолептическая оценка качества овощей		
Тема 2 Продукты из зерна	**Содержание**		2	ОК01-ОК09, ПК01-ПК08 ЛР01-ЛР12
	Классификация, химический состав, ассортимент, требования к качеству муки, круп, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.			
	Практические занятия		2	
	3	Изучение ассортимента круп		
	4	Определение ассортимента хлебобулочных изделий по образцам		
Тема 3 Молочные продукты	**Содержание**		2	ОК01-ОК09, ПК01-ПК08 ЛР01-ЛР12
	Классификация, химический состав, ассортимент, требования к качеству молока, кисломолочных продуктов, сыров			
	Практические занятия		2 2	
	5	Распознавание ассортимента молока и кисломолочных продуктов. Органолептическая оценка качества сыров		
	6	Органолептическая оценка качества сыров		
Тема 4 Рыба и	**Содержание**		4	

рыбные продукты	Классификация, химический состав, ассортимент, требования к качеству рыбы и рыбных продуктов			
	Практические занятия		4	
	7	Распознавание ассортимента рыбных продуктов по предложенным слайдам		
Тема 5 Мясные продукты и заменители мяса	**Содержание**		4	ОК01-ОК09, ПК01-ПК08 ЛР01-ЛР12
	Классификация, химический состав, требования к качеству мяса и мясопродуктов. Растительные белоксодержащие продукты.			
	Практические занятия		4	
	8	Распознавание ассортимента мясных продуктов по предложенным слайдам		
Тема 6 Жиры, масла, яйца	**Содержание**		4	ОК01-ОК09, ПК01-ПК08 ЛР01-ЛР12
	Классификация, химический состав, ассортимент, требования к качеству пищевых жиров. Коровье масло. Яйца			
	Практические работы			
	9	Определение вида сливочного масла, его качества	2	
	10	Определение свежести яиц	2	
Раздел 7 Сахар, сладости и вкусовые товары	**Содержание**		2	ОК01-ОК09, ПК01-ПК08 ЛР01-ЛР12
	Классификация, химический состав, ассортимент, требования к качеству сахара, меда, кондитерских изделий, чая, кофе, пряностей, используемых в кулинарии.			
	Практические занятия			
	11	Распознавание ассортимента кондитерских изделий	2	
	12	Определение вида пряностей	2	
	Всего:		**52 (Л-20 ЛР 26)**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета Товароведения пищевых продуктов.

Оборудование кабинета:

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

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

Дополнительные источники:

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

Интернет-ресурсы

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Приложение 3.2.4.
АОПП по профессии
16675 «Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП04 « Оборудование и организация рабочего места»

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

по профессии 16675 ПОВАР

2024 г.
г .о. Шатура

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

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «ШЭТ»

Разработчик:
Брусникина Н.М. – преподаватель специальных дисциплин

Одобрено цикловой комиссией профессиональных дисциплин
Протокол № _1__ от «_30__» _____08___ 2024___г.

Председатель ЦК _____Брусникина Н.М.

Рецензенты:
Внутренний _____методист ГБПОУ МО «ШЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 «Оборудование и организация рабочего места»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебной дисциплины ОП.04 «Оборудование и организация рабочего места» является разработана на основе профессионального стандарта для профессиональной подготовки рабочих по профессии: 16675 «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения общего среднего образования. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01 - ОК 09, ПК01-ПК08

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

КодПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01–07, ОК 09 ЛР01-ЛР12,ПК01 –ПК08	эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности; – классифицировать механическое оборудование; собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности; пользоваться холодильными шкафами, камерами и прилавками, соблюдать технику безопасности; организовывать безопасный труд, оказать первую помощь при поражении электрическим током; применять средства для тушения пожара;	общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования;классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации; части машин, из какого материала изготовляются; в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации; правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки ,машинами для работы в мясном цехе; различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику правила эксплуатации и технику безопасности; виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи; правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

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

Содержание учебной дисциплины ОП04 «Оборудование и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,самостоятельная работа обучающихся		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов[82], формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел1. Механическое оборудование			**55**	ОК01-ОК09, ЛР01-ЛР12,ПК01 –ПК08
Тема1.1. Введение Детали машин	**Содержание**		**2**	
	1.	Предмет, цели и задачи курса, Состояние и перспективы развития материально-технической базы предприятий общественного питания. Классификация оборудования, виды технической документации на оборудование. Детали машин. Основные понятия и устройства машин и механизмов.		
	2.			
	1.	Электросиловое оборудование: аппараты включения и выключения электрических приемников, аппараты защиты. Виды, назначение устройство основных узлов, принцип действия.	**2**	
1.2 Общие сведенияо машинах и механизмах	**Содержание**		**2**	ОК01-ОК09, ЛР01-ЛР12,ПК01 –ПК08
	1.	Классификация механического оборудования. Общие правила эксплуатацииоборудования		
	2.	Основные узлы современной технологической машины.Типы электроприводов, применяемых в оборудовании предприятий общественногопитания.		

		Лабораторно-практические работы	**-**	
		Контрольные работы	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение « Техническая документация машин». «Правила эксплуатации и техникабезопасности универсальных приводов».		**2**	
1.3. Машины для обработки овощей	**Содержание**		**4**	
	1. **2.**	Картофелеочистительные машины: назначение, устройство, принципдействия, эксплуатация и техника безопасности. Овощерезательные машины: назначение, устройство, принцип эксплуатация и техника безопасности.	**2**	ОК01-ОК09, ЛР01-ЛР12,ПК01 – ПК08
	Лабораторно-практические работы		**4**	
	ЛПР №1. Тема: «Протиро – резательные машины: назначение, устройство, принципдействия, эксплуатация и техника безопасности.«Понятие о поточных линиях по переработке овощей».			
	Самостоятельная работа обучающихся: СР №2. Тема: «Общие сведения о механическом оборудовании». СР №3. Тема: «Возможность использования куттеров для механической кулинарнойобработки мяса и рыбы. Проработка конспектов, изучение современного холодильного оборудования, выполнить презентацию, подготовить сообщение		**2**	
1.4. Машины для обработки мяса	**Содержание**			
	1.	Мясорубки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов,		ОК01-ОК09, ЛР01-ЛР12,ПК01 – ПК08

и рыбы		принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.	**4**	ОК01-ОК09, ЛР01-ЛР12,ПК01 – ПК08
	2	Фаршемешалки и машины для рыхления мяса: типы, назначение,особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.		
	3	Котлетоформовочная машина: типы, назначение, особенности устройстваосновных узлов, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.		
	4	Рыбоочистительная машина: типы, назначение, особенности устройстваосновных узлов, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.		
	Лабораторно-практические работы		**4**	
	ЛПР №2. Тема: «Сборка и разборка машин для обработки мяса» ЛПР №3. Тема: «Сборка и разборка машин для обработки рыбы»			
	Самостоятельная работа обучающихся: Проработка конспектов, изучение современного холодильного оборудования, выполнить презентацию, подготовить сообщение по теме: Машины для обработкимяса и рыбы		**2**	
1.7.Машины для приготовления и обработки теста и	**Содержание**		**2**	
	1.	Просеивательные машины		
	2.	Тестомесильные и взбивальные машины		

полуфабрикатов	**Лабораторно-практические работы**		ОК01-ОК09, ЛР01-ЛР12,ПК01 – ПК08
	ЛПР №4. Тема: « Сборка и разборка машин для приготовления и обработки теста. Освоение правил безопасной эксплуатации».	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся: . Подготовить контрольные вопросы по изучаемым темам. . Тема: «Понятие об автоматах по производству тесовых заготовок, пельменей, вареников. Отличительные особенности». Проработка конспектов, изучение современного холодильного оборудования, выполнить презентацию, подготовить сообщение по теме:	**2**	
1.8.Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	**Содержание**		ОК01-ОК09, ЛР01-ЛР12,ПК01 – ПК08
	1. Машины для нарезки хлеба **2.** Машины для нарезания гастрономических товаров	**2**	
	Лабораторно-практические работы		
	ЛПР №5. Тема: «Изучения принципа работы машин для нарезки хлеба». «Изучения принципа работы машин для нарезки гастрономических товаров».	**4**	
	Самостоятельная работа обучающихся: Проработка конспектов, изучение современного холодильного оборудования, выполнить презентацию, подготовить сообщение по теме: **Машины для нарезки** **хлеба и гастрономических товаров**	**2**	
1.9. Посудомоечные машины	**Содержание**		ОК01-ОК09, ЛР01-ЛР12,ПК01 – ПК08
	1. **2.** Посудомоечные машины универсальные периодического и непрерывного действия, машины для мойки функциональных емкостей, контейнеров, стеллажей, спецподносов: типы, назначение, особенности устройство основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности. Технологический процесс машинного мытья, стадии обработки, температурный режим. Моющие средства для мытья посуды и требования, предъявляемые к ним.	**2**	

	Лабораторно-практические работы		**2**	ОК01-ОК09, ЛР01-ЛР12,ПК01 – ПК08
	ЛПР №6. Тема: « Изучение устройства, принципа действия посудомоечных машин.Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.			
	Самостоятельная работа обучающихся: . Проработка конспектов, изучение современного холодильного оборудования, выполнить презентацию, подготовить сообщение по теме		**2**	
1.10. Измерительное оборудование	**Содержание**		**2**	ОК01-ОК09, ЛР01-ЛР12,ПК01 – ПК08
	1.	Назначение, устройство и классификация весоизмерительного оборудования. Общие требования, предъявляемые к весам. Эксплуатация весоизмерительного оборудования		
	2.			
	Лабораторно-практические работы		**2**	
	ЛПР №7. Тема: Установка весов и взвешивание продуктов. Изучения устройства весоизмерительного оборудования			
	Самостоятельная работа обучающихся: Проработка конспектов, изучение современного холодильного оборудования, выполнить презентацию, подготовить сообщение по теме . Тема: «Гири и их виды. Правила пользования и уход за ними. . Тема: «Правила пользования мерами и измерительными приборами».		**4**	
Раздел 2. Тепловое оборудование			**27**	
2.1.Классификация	**Содержание**			

теплового оборудования	**1.**	Тепловое оборудование. Классификация по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, конструктивному решению. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся: . Тема: Перспективные направления конструирования теплового оборудования. . Тема: Тепло и его состав. Понятие о теплообмене. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных емкостях. Проработка конспектов, изучение современного холодильного оборудования, выполнить презентацию, подготовить сообщение по теме		**2**	ОК01-ОК09, ЛР01-ЛР12,ПК01 – ПК08
2.2.Варочноеоборудование	**Содержание**		**2**	
	1. **2.**	Пищеварочные котлы: назначение, типы, принципиальная схема устройства, принцип обогрева варочного сосуда, правила эксплуатации и техники безопасности. Пароварочные аппараты: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.		
	Лабораторно-практические работы		**4**	ОК01-ОК09, ЛР01-ЛР12,ПК01 – ПК08
	ЛПР №8. Тема: Изучение устройства, принципа работы варочного оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.			
	ЛПР №9. Тема: Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типовварочного оборудования.			

	Самостоятельная работа обучающихся: Тема: Виды и назначение варочных аппаратов, основные технологические требования,предъявляемые к их конструкции. Тема: Микроволновые печи: многофункциональное назначение, типы, устройствоосновных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.Проработка конспектов, изучение современного холодильного оборудования, выполнить презентацию, подготовить сообщение по теме	**2**	
2.3. Жарочно – пекарное оборудование	**Содержание**	**2**	ОК01-ОК09, ЛР01-ЛР12,ПК01 – ПК08
	1. Электросковороды, фритюрницы, шкафы жарочные и пекарные: типы,назначение, устройство основных узлов, и эксплуатации и техники безопасности.		
	2. Варочно – жарочное оборудовании: Плиты электрические: назначение, классификация, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.		
	Лабораторно-практические работы	**4**	
	ЛПР №10. Тема: Изучение устройства, принципа действия жарочно-пекарного оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.		
	ЛПР №11. Тема: Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решениеситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов жарочно-пекарного оборудования.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Тема: Особенности устройства жарочно-пекарных шкафов с принудительнымдвижением теплоносителя. Комби-шкафы: назначение, программы / "горячий воздух",	**2**	

	"пар", комбинированный пар" /, принцип действия, эксплуатация. Тема: Шашлычные печи, аппараты для производства пончиков: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Проработка конспектов, изучение современного холодильногооборудования, выполнить презентацию, подготовить сообщение по теме		ОК01-ОК09, ЛР01-ЛР12,ПК01 – ПК08
2.4. Водогрейное оборудование	**Содержание**	**2**	
	1. Кипятильники, аппараты для кипячения и подогрева жидкостей: назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации итехники безопасности. Водонагреватели.		
	Лабораторно-практические работы	**4**	ОК01-ОК09, ЛР01-ЛР12,ПК01 – ПК08
	ЛПР №12. Тема: Изучение устройства, принципа водогрейного оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.		
	ЛПР №13. Тема: Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типовоборудования.		
	Самостоятельная работа обучающихся: . Тема: Импортное оборудование. Проработка конспектов, изучение современного холодильного оборудования, выполнить презентацию, подготовить сообщение по теме	**2**	
2.5.Оборудование для раздачи пищи	**Содержание**	**2**	
	1. Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности		

	2.	устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техникибезопасности. Линия самообслуживания		
	Лабораторно-практические работы			
	ЛПР №14. Тема: Изучение устройства, принципа действия оборудования для раздачипищи. Освоение правил безопасной эксплуатации. Тема: Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационныхзадач по оценке эксплуатационных характеристик различных т оборудования для раздачи пищи		**2**	ОК01-ОК09, ЛР01-ЛР12,ПК01 – ПК08
	Контрольная работа Тема: Тепловое оборудование			
	Самостоятельная работа обучающихся: СР №22. Тема: Аппараты для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева:назначение и классификация. СР №23. Тема: Духовые шкафы, подогреватели чипсов, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принципработы, правила эксплуатации и техники безопасности.		**2**	
Раздел 3. Холодильное оборудование			**2+2+2**	
Тема 3.1 Холодильно-торговое оборудование	**Содержание**		**2**	ОК01-ОК09, ЛР01-ЛР12,ПК01 – ПК08
	1.	Холодильное оборудование: назначение, направления совершенствования оснащенности предприятий общественного питания. Классификация способов охлаждения. Классификация холодильных машин и агрегатов Условные обозначения. Типы холодильных агрегатов и машин.		
	2.	Виды торгово – холодильного оборудования. Холодильные прилавки, витрины, стойки-витрины, прилавки-витрины; ледогенераторы; оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры: назначение, типы, общая характеристика,		

		особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности. Виды торгово – холодильного оборудования. Камеры и шкафы холодильные:общая характеристика, типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности.		ОК01-ОК09, ЛР01-ЛР12,ПК01 – ПК08
	Лабораторно-практические работы		**2**	
	ЛПР №15. Тема: Изучение устройства и принципа действия торговогохолодильного оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Проработка конспектов, изучение современного холодильного оборудования,выполнить презентацию, подготовить сообщение.		**1**	
		Всего:	**82 час 23(л)+32(ЛПР) + 27СР**	

самостоятельная работа

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

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

СР №3. Тема: «Возможность использования куттеров для механической кулинарнойобработки мяса и рыбы.

СР №4. Подготовить контрольные вопросы по изучаемым темам.СР

№5. Подготовить контрольные вопросы по изучаемым темам.

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

СР №7. Подготовить контрольные вопросы по изучаемым темам.

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

СР №9. Подготовить контрольные вопросы по изучаемым темам. СР

№10. Подготовить контрольные вопросы по изучаемым темам.

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

СР №12. Тема: «Правила пользования мерами и измерительными приборами».
СР №13. Тема: Виды технической документации на контрольно-кассовые машины.
СР №14. Тема: Критерии выбора типов машин, организация технического обслуживания.СР

№15. Тема: Перспективные направления конструирования теплового оборудования.

СР №16. Тема:Тепло и его состав. Понятие о теплообмене. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных емкостях.
СР №17. Тема: Виды и назначение варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции.
СР №18. Тема: Микроволновые печи: многофункциональное назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.
СР №19. Тема: Особенности устройства жарочно-пекарных шкафов с принудительным движением теплоносителя. Комби-шкафы: назначение, программы / "горячий воздух","пар", комбинированный пар" /, принцип действия, эксплуатация.

СР №20. Тема: Шашлычные печи, аппараты для производства пончиков: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.
СР №21. Тема: Импортное оборудование.
СР №22. Тема: Аппараты для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева: назначение и классификация.
СР №23. Тема: Духовые шкафы, подогреватели чипсов, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Оборудованиепредприятий общественного питания»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся – 10;
- рабочее место преподавателя -1;
- комплект учебно-наглядных пособий по курсу **«Оборудование предприятий общественного питания»**

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: 1.Золин В.П. Техническое оборудование предприятийобщественного питания, Академия, 2019.

Дополнительные источники:

Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности,Академия, 2019.
Никитенко Л.И.Контрольно – кассовые машины, Академия, 2020.
Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания, Академия, 2021

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ

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

Приложение 3.2.5
АОПП по профессии
16675 «Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП05 « Охрана труда»

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

по профессии 16675 ПОВАР

2024 г.
г .о. Шатура

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

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «ШЭТ»

Разработчик:
Егорова И.В. . – преподаватель

Одобрено цикловой комиссией профессиональных дисциплин
Протокол № _1__ от «_30__» _____08___ 2024___г.

Председатель ЦК _____Брусникина Н.М.

Рецензенты:
Внутренний _____методист ГБПОУ МО «ШЭТ»

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Область применения рабочей программы
Программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта для профессиональной подготовки рабочих по профессии: 16675 «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения общего среднего образования.

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

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

приобретение обучающимися знаний в области охраны труда и производственной безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания, освоение безопасных методов организации труда и технологии производства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
- использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда;
- организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
- правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;
- применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
- основные законодательные положения по охране труда ;
- правила производственной санитарии;
- требования техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;
- организацию технологических процессов и рабочих мест;
- правила электробезопасности;
- технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- правила пожарной безопасности.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 22 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 22 часа. **2.**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Учебная нагрузка (всего)	**78**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**50**
в том числе:	
практические занятия	30
самостоятельные работы	**25**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (ДЗ)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины « Охрана труда»

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*	*Объем часов*	*Уровень освоения*
1	*2*	*3*	*4*
Тема 1.Введение	***Содержание учебного материала***	***4***	***2***
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.		
Тема2 Законодательство в области охраны труда	***Содержание учебного материала***	***2***	***2***
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения		
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
Тема 3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	***Содержание учебного материала***	***2***	***2***
	1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности		
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников	***6***	
	Практическая работа. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		***2***
Тема 4 Основы понятия	***Содержание учебного материала***	***4***	***2***
	1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические		

условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм		
	2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	Практическая работа. Способы и средства защиты от вредных факторов.	***1***	***2***
Тема 5	***Электробезопасность***	***6***	
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		***2***
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
Тема 6 Пожарная безопасность	***Содержание учебного материала***	***6***	***2***
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.		
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров		

	2. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	3. **Практическая работа**. Способы тушения пожаров. Просмотр фильма, анализ	***2***	
Тема 7 Требования безопасности к производственному оборудованию	***Содержание учебного материала***	***6***	***2***
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию Опасные зоны технологического оборудования		
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного и другого.		
	Практическая работа. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации технологического оборудования	***2***	***2***
	Дифференцированный зачет	***1***	
Всего:		***50***	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

-посадочные места по количеству обучающихся,

-рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения: компьютер

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

3.2.1.Дополнительная литература

1Изменения и дополнения в законодательстве об охране труда Издательство: Альфа-Пресс, 2020 г.

2.Охрана труда. Универсальный справочник (+ CD-ROM) Издательство: АБАК, 2021 г.

3 .Охрана труда. Обеспечение прав работников. Серия: Закон и общество Издательство: Омега-Л 2021 г

4. О. С. Ефремова Охрана труда в организации. Изд-во Питер-пресс2016 г

5.Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (с приложениями).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
знать: • основные законодательные положения по охране труда • правила производственной санитарии; • требования техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий; • организацию технологических процессов и рабочих мест; • правила электробезопасности; • технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования; • правила пожарной безопасности. • уметь: использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда • организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности; • правильно пользоваться оборудованием и инвентарем; • применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;	Экспертная оценка результата выполнения практического задания. - Устный опрос; - Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.); - Проверка ведения тетрадей; - Дифференцированный зачет.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Приложение 3.2.6
АОПП по профессии
16675 «Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП06 « Основы рыночной экономики и предпринимательства»

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

по профессии 16675 ПОВАР

2024 г.
г .о. Шатура

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

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «ШЭТ»

Разработчик:
Куликова А.В. – преподаватель экономики и права

Одобрено цикловой комиссией профессиональных дисциплин
Протокол № _1__ от «_30__» _____08___ 2024___г.

Председатель ЦК _____ Брусникина Н.М.

Рецензенты:
Внутренний _____методист ГБПОУ МО «ШЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

5. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

6. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

7. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

8. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

Адаптированная образовательная программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 16675 Повар составлена для лиц с ограниченными возможностями здоровья с целью корректировки их развития средствами образования и трудовой подготовки, а также социально-психологической реабилитации для последующей интеграции в обществе, не имеющих основного общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина является дисциплиной общеобразовательного учебного цикла в соответствии с профилем профессионального образования.

Учебная дисциплина относится к предметной области ФГОС среднего общего образования Общественные науки дисциплин по выбору образовательного учреждения.

Уровень освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования базовый .

Учебная дисциплина Основы рыночной экономики и предпринимательства для профессиональных образовательных организаций обладает самостоятельностью и цельностью.

Изучение учебной дисциплины Основы рыночной экономики и предпринимательства завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета в рамках освоения ППССЗ на базе основного общего образования.

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

Важнейшие цели и задачи курса:

Цели обучения предмета Основы рыночной экономики:

Формирование общей экономической культуры и грамотности

формирование способности к развитию

формирование системы ценностей и развитие индивидуальности

усвоение учащимися базовых экономических концепций, умение применять полученные знания в практической деятельности и повседневной жизни.

Задачи изучения:

1. Ознакомление учащихся с основами рыночной экономики, включая некоторые вопросы экономической теории, общественного производства, собственности, макро- и микроэкономики
2. Ориентация на развитие экономической эрудиции, т.к. простые и важные знания, научные представления об экономике помогут лучше понять экономические явления.
3. Овладение обобщенными способами мыслительной, творческой деятельностей
4. Развить у обучающихся познавательные интересы, интеллектуальные и творческие способности путем освоения и использования знаний по экономике в изучении других предметов и в жизни в целом.
5. Заложить основу для дальнейшего профессионального образования

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

У1 рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

У2 применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

У3 анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

З1 основные положения экономической теории;

З2 принципы рыночной экономики;

З 3 современное состояние и перспективы развития отрасли;

З 4 роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

З 5 механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

З 6 механизмы формирования заработной платы;

З 7 формы оплаты труда;

З 8 стили управления, виды коммуникации;

З 9 принципы делового общения в коллективе;

З 10управленческий цикл;

З 11особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

З 12сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

З 13формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего – 54 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –36 часа;
практической работы обучающегося –20 часов
самостоятельной работы обучающегося –18 часов;

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*54*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*36*
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	*20*
контрольные работы	*2*
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*17*
в том числе: для овладения знаниями: конспекты для закрепления и систематизации знаний: - подготовка доклада - выполнение электронной презентации	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрено)*	-
Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии (реферат, расчетно-графическая работа, домашняя работа и т.п.).	
Итоговая аттестация по дисциплине *в форме* контрольной работы	*зачет*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Экономические отношения в обществе.		12	
Тема 1.1. Введение	Понятие экономики. Потребность в средствах существования. Домашнее хозяйство и экономика. Преобразовательная деятельность. Ресурсы. Структура экономики.	**2**	*2*
	Практическая работа №1. Роль экономических знаний в рациональном ведении домашнего хозяйства Отрасль в условиях рынка	**2**	
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа Тенденции развития отрасли - реферат		
Тема 1.2.Экономический продукт.	1.Продукция. Товар. Работы. Услуги	**2**	*2*
	Практическая работа №2	**2**	
Тема 1.3. Собственность.	1.Собственность как отношения. Субъекты и объекты собственности. Типы имущественных отношений. Экономическая и юридическая стороны отношений собственности.	**2**	*2*
	Практическая работа №3.	**2**	

	Способы извлечения дохода из имеющейся собственности: личный опыт.		
Раздел 2. Факторы современного производства.			*2*
Тема 2.1.Трудовые ресурсы.	Рабочая сила и средства производства. Факторы, определяющие уровень производительности труда. Формирование работник нового типа. Теория человеческих отношений.	2	
Тема 2.2. Средства производства.	Классификация средств производства. Понятие капитала. Источники хозяйственных средств. Пути эффективного использования производственных фондов. Факторы современного производства.	2	*2*
	Использование ресурсов. Средства производства. Производительные силы. Технологический процесс. Организация производства.	2	
	Практическая работа №5,6,7,8,9.Описание процесса приготовления блюд, как последовательности технологических операций	10	
Тема 2.3. Производство.	1.Предприятие. Факторы производства и факторные доходы. Прибыль. Себестоимость. Амортизационные отчисления. Рентабельность. Эффективность производства.	2	*2*
	Практическое занятие №10,11,12,13,14. Рассчитать примерную себестоимость первых, вторых	10	

	блюд,салатов, бутербродов, напитков.		
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа Малый бизнес в общественном питании – презентация		
Раздел 3 Доходы от факторов производства.		8	
Тема 3.1. Заработная плата	1.Понятие «заработная плата». Факторы, определяющие размер заработной платы. Номинальная и реальная заработная плата. Прожиточный минимум. Формы заработной платы. Системы заработной платы.	2	*2*
	Практическая работа №18 Расчет пособий по временной нетрудоспособности; отпускных; удержание налогов из зарплаты и определение суммы к выдаче	6	
Тема 3.2. Рента, процент, прибыль.	Понятия «рента», «процент», «прибыль». Элементы прибыли. Виды ренты. Земельная рента. Дифференциальная рента I и дифференциальная рента II. Экономическая и бухгалтерская прибыль.	2	*2*
	Практическое занятие		
Раздел 4. Рыночные отношения		8	
Тема 4.1.Сущность рынка.	Типы организации экономической деятельности. Закон спроса - предложения. Рыночная цена. Понятие рынка. Интересы участников рынка. Движение ресурсов. Регуляторы рынка. Система	2	

	рынков. Биржи. Классический и современный рынок.		
Тема 4.2.Система финансов.	Товарно-денежные отношения. Функции денег. Материальные ценности в роли денег. Назначение финансовой системы. Финансовые инструменты. Рынок капитала и финансовые посредники. Центральный банк. Коммерческие банки. Инвестиционные фонды. Страховые компании. Пенсионные фонды. Финансовые кризисы.	**2**	*2*
Тема 4.3.Рынок труда.	Рабочая сила. Участники рынка труда и их интересы. Цена на труд и заработная плата. Системы оплаты труда. Прожиточный минимум. Минимальный размер оплаты труда. Сфера занятости. Биржа труда.	2	*2*
Тема 4.4. Экономическая политика государства в условиях современного рынка	Экономические цели государства. Экономические функции государства. Направления экономической политики государства. Денежно-кредитная политика. Эмиссионная политика. Фискальная политика. Государственный бюджет. Источники доходов и статьи расходов государственного бюджета. Бюджетный дефицит и профицит. Сдерживание инфляции. Качество жизни.	2	*2*
	Дифференцированный зачёт		
Примерная тематика курсовой работы (проекта) *(если предусмотрены)*			

Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрены)*		
Всего:	54	

3. Условия реализации программы дисциплины
3.1. Образовательные технологии

3.1.1. Для реализации эффективного образовательного процесса используются следующие образовательные технологии:

- коллективные способы обучения;

- активные методы обучения;

- проблемное обучение;

- технологии личностно-ориентированного образования.

3.1.2. В соответствии с требованиями ФГОС по профессии реализация компетентностного подхода должна предусматривать использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: компьютерных симуляций, групповых дискуссий, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, индивидуальных и групповых проектов – в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

В программе в табличной форме приводится по семестрам перечень используемых при преподавании дисциплины активных и интерактивных образовательных технологий по видам аудиторных занятий:

Активные и интерактивные образовательные технологии,

используемые при проведении аудиторных занятий

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные образовательные технологии
1,2	ТО	лекция,презентации
	ПР	
	ЛР	-

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:
учебного кабинета истории

Оборудование учебного кабинета:

1. Компьютер
2. интерактивная доска
3. доска
4. наглядные пособия

Технические средства обучения:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

3.3. Информационное обеспечение обучения

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Гомола, А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник / А. И. Гомола, В. Е. Кириллов, П. А. Жанин. - 2-е изд. - М.: ОИЦ «Академия», 2012. - 336 с.
2. Основы экономики: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / ред. Н. Н. Кожевников. - 5-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2010. - 288 с.
3. Экономика организации (предприятия) учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. Образования/ В.А. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. -М.: КноРус, 2014.

Дополнительная литература:

1. Бондарец А. В., Бородина Т. В. Экономика организации (предприятий): Учеб.пособие - Волгоград: ВолгГТУ, 2006.

2. Веретенников И.И. Экономика организации (предприятия). Электронный учебник/ И.И. Веретенников . - М.: КноРус, 2010.

3. Кондратьева, М. Н. Экономика предприятия: учеб.пособие для студентов ВУЗов. / М. Н. Кондратьева - Ульяновск: УлГТУ,2008.

4. Сергеев, И. В. Экономика организации (предприятия) : учеб.пособие для бакалавров / И. В. Сергеев, И. И. Веретенникова /под ред. И. В. Сергеева. — 5-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2013.

5. Тальнишних Т.Г. Основы экономической теории: Учеб.пособие для студ.сред.проф.учеб.заведений. - 2-е изд. - М.: ОИЦ «Академия», 2008.

6. Экономика организации (предприятия): учебник для ссузов/ под ред. Н.А. Сафронова. - М.: Магистр ИНФРА-М, 2011.

7. Экономика предприятия (фирмы): Учебник/Под ред. проф. О.И. Волкова и доц. О.В. Девяткина. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2007.

Интернет-ресурсы

1. Консультант плюс - надежная правовая система: официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.consultant.ru,свободный. - Загл. с экрана.

2. Сайт министерства экономического развития Российской Федерации. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http: //www.economy.gov.ru.

3. Юркова Т.И., Юрков С.В. Экономика предприятия. Электронный учебник [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://econpredpr.narod.ru, свободный. - Загл. с экрана.

Справочные правовые системы

«Гарант», «Консультант Плюс»

Дополнительные источники:

1. Газета «Экономика и жизнь»

2. Газета «Аргументы и факты»

3. Газета «Аргументы недели

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Освоенные умения: 1. Ориентироваться в общих вопросах экономики	фронтальный опрос
2. Применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях	фронтальный опрос
3. Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	фронтальный опрос
Усвоенные знания: 1.Знать принципы рыночной экономики	фронтальный опрос
2. Знать организационно-правовые формы организаций; механизмы формирования заработной платы и формы оплаты труда	фронтальный опрос практическое задание

Приложение 3.2.6
АОПП по профессии
16675 «Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП 07 «Безопасность жизнедеятельности»

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

по профессии 16675 ПОВАР

2024 г.
г .о. Шатура

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

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «ШЭТ»

Разработчик:
Козориз В.А. . – преподаватель БЖ

Одобрено цикловой комиссией
Протокол № _1__ от «_30__» _____08___ 2024___г.

Председатель ЦК _____ Смирнова Т.И.

Рецензенты:
Внутренний _____методист ГБПОУ МО «ШЭТ»

Содержание

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

1. Паспорт программы учебной дисциплины ОП06 «Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП. 07 «Безопасность жизнедеятельности» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, для лиц с ОВЗ по профессии 16675 «Повар»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной про-граммы:

Учебная дисциплина ОП.07 «Безопасность жизнедеятельности»
относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

-текстильные материалы и изделия; детали швейных изделий; -
автоматизированные настилочные и раскройные комплексы; -
электронно-вычислительные машины (ЭВМ) для расчета кусков
материалов;

-швейное оборудование универсальное, специальное, автоматического и полуавтоматического действия; -мужские и женские изделия платьево-костюмного, пальтового ассортимента, мужская и женская
поясная одежда, изделия бельевой группы.

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

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»
вооружить будущих выпускников теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

-разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;

- прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;

-принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, ката-строф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий;

- выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;

- своевременного оказания доврачебной помощи.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1. Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негатив-
ных воздействий чрезвычайных ситуаций;

У2. Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и
их последствий в профессиональной деятельности и быту;

У3. Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового пора-
жения;

У4. Применять первичные средства пожаротушения;

У5. Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять
среди них родственные полученной профессии;
У6. Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

У7. Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельно-сти и экстремальных условиях военной службы;
У 8. Оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З1. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития собы-
тий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в
том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопас-
ности России;
З2. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельно-
сти и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
З3. Основы военной службы и обороны государства;
З4. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
З5. Способы защиты населения от оружия массового поражения;
З6. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
З7. Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добро-
вольном порядке;
З8.Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на во-
оружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специаль-
ности, родственные профессиям СПО;
З9. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей
военной службы;
З10. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компе-тенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии,
проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПК 1.1. Контролировать качество и размерные характеристики текстильных материалов на автоматизированных комплексах.
ПК 1.2. Настилать текстильные материалы для раскроя.
ПК 1.3. Выполнять обслуживание автоматизированного раскройного комплекса.
ПК 1.4. Выполнять расчет кусков материалов для раскроя.
ПК 1.5. Комплектовать куски текстильных материалов для раскроя.
ПК 2.1. Выполнять операции вручную или на машинах, автоматическом или полуавтоматиче-ском оборудовании по пошиву деталей, узлов, изделий из текстильных материалов.
ПК 2.2. Контролировать соответствие цвета деталей, изделий, ниток, прикладных материалов.

ПК 2.3. Контролировать качество кроя и качество выполненных операций.
ПК 2.4. Устранять мелкие неполадки в работе оборудования.
ПК 2.5. Соблюдать правила безопасного труда.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающегося - 54 часа,
в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -36 часов;
самостоятельная работа обучающихся –24 часа;

2. Структура и содержание учебной дисциплины
ОП.07 «Безопасность жизнедеятельности».

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной нагрузки	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
лабораторные и практические работы	20
контрольные работы	
самостоятельная работа: систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), составление конспектов, работа с нормативными актами, подготовка к семинару, решение ситуативных задач, составление презентаций, мини-проектов, составление эссе.	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2.Тематический план и содержание дисциплины ОП.07 «Безопасность жизнедеятельности».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоени
1	2		3	4
Раздел 1. Гражданская оборона			**34**	
	Содержание учебного материала		**12**	
	1	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.	4	2
	2	Оружие массового поражения: ядерное, химическое, биологическое.		
	3	Средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.		
	4	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.		
Тема 1.1. Единая государственна система предупреждения и ликвидации чрезвычай ных ситуаций. Организация Гражданской обороны	**Практические работы № 1,2**		4	
	1	Средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК.	2	2
	2	Приборы радиационной и химической разведки и контроля.	2	2
	Самостоятельная работа:		2	

		1. Составить словарь терминов, 2. «Действие населения в условиях угрозы применения оружия массового поражения», написать сообщение «Что будет, если…»,	2	
Тема 1.2.	**Содержание учебного материала**		**4**	
Защита населения и территорий при стихийных бедствиях.	1	Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах. Защита при наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах. Защита при снежных заносах, сходе лавин, метели, вьюге, селях, оползнях.	2	1
Защита населения и территорий при аварии (катастрофах на транспорте	2	Защита при автомобильных и железнодорожных авариях (катастрофах). Защита при авариях (катастрофах) на воздушном и водном транспорте.		
		Самостоятельная работа: «Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов,	2	
		пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения», написать сообщение.		
Тема 1.3.	**Содержание учебного материала**		**10**	
Защита населения и территорий при аварии (катастрофах на производственных объектах	1	Защита при авариях (катастрофах) на пожароопасных, на взрывоопасных объектах. Противопожарное оборудование ПОП	2	1
	2	Защита при авариях (катастрофах) на гидродинамически опасных объектах, на химически опасных объектах. Защита при авариях (катастрофах) на радиационно-опасных объектах. Нормативные требования безопасности труда. Обеспечение безопасности производства. Опасные и вредные фаторы.		

	Практические работы № 3,4,5,6		8	
	1	Отработка действий при возникновении радиационной аварии.	2	2
	2	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения.	2	
	3	Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых ве- ществ.	2	
	4	Овладение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности при ЧС.	2	
Тема 4. Обеспечение безопасности при неблагоприят ной экологической обстановке. Обеспечение безопасности при неблагоприят ной социальной обста-	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке.	2	1
	2	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником и во время общественных беспорядков. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте. Обеспечение безопасности при эпидемии.		
	Самостоятельная работа:		6	

новке	1. «Источники опасностей социального характера», выполнить задание, 2ч 2. «Опасности в современном урбанизированном мире», составить кроссворд, 4ч		

Раздел 2. Основы военной службы				
Тема 2.1. Вооружённые Силы Ро сии на Современном этапе	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1	Состав и организационная структура Вооружённых Сил.	4	1
	2	Виды Вооружённых Сил и рода войск. Система руководства и управления Вооружёнными Силами		
	3	Воинская обязанность и комплектование Вооружённых Сил личным составом.		
	4	Порядок прохождения военной службы.		
Тема 2.2. Уставы Вооружённых Сил России	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1	Военная присяга. Боевое знамя воинской части.	4	2
	2	Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Воинские звания.		
	3	Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты.		
	4	Воинская дисциплина. Караульная служба. Обязанности и действия часового.		
	Самостоятельная работа: 1. Общевоинские уставы ВС РФ, 2 ч ответить на вопросы. 2. Изготовление календаря памятных дат, 2ч		4	
Тема 2.3. Строевая подготовка Огневая подготовка	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1	Строи и управления ими.	2	1

	2	Огневая подготовка.		
	Практическая работа № 7			
	1	Строевая стойка и повороты на месте. Выход из строя и постановка в строй, подход к начальнику отход от него.	2	2
Тема 2.4. **Медико- санитарная** **подготовка**	**Содержание учебного материала**			
	1	Общие сведения о ранах, осложнения ран, способах остановки кровотечения и обработки ран.	2	2
	2	Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. Доврачебная помощь при клинической смерти.		
	3	Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме	2	2

12

		длительного сдавливания.		
	4	Первая (доврачебная) помощь при ожогах.		
	5	Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током. Первая (доврачебная) помощ при утоплении.	2	2
	6	Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.		
	Практические работы № 8,9,10		6	
	1	Наложение кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий.	2	2
	2	Наложение повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности.	2	
	4	Искусственное дыхание. Непрямой массаж сердца.	2	
	Самостоятельная работа по теме: 1.«Проведение реанимационных мероприятий одним спасателем, двумя спасателями», составить алго ритм действий, 2 ч 2.«Оказание первой помощи в различных экстремальных ситуациях», написать конспект, 3 ч 3.«Травмирующие и вредные факторы технических систем и бытовой среды», составить таблицу, 3ч		8	
ДЗ			2	
Всего : максимальная нагрузка -54 часа, аудиторная -36 часов, ПЗ-20часов,самостоятельной работы 18 часов			54	

3. Специальные условия реализации примерной программы дисциплины

3.1. Образовательные технологии

3.1. Педагогическими технологиями, используемыми при реализации различных видов учебных
занятий и дающими наиболее эффективные результаты освоения дисциплины являются:
-технология дифференцированного обучения,
-технология интегрированного обучения,
-технология адаптивной системы обучения,
-технология разноуровневого обучения,
-технология игрового обучения,
-технология личностно-ориентированного обучения,
-технология арттерапии,
-технология развития критического мышления,
-информационно-коммуникативная-технология
-технология графического, матричного и стенографического сжатия информации (опорный кон-спект), т.е. технологии, которые используют методы подачи материала, ориентированные на пси-хофизиологические особенности обучающихся.

В учебном процессе, помимо лекций, которые составляют 60% аудиторных занятий, широко ис-пользуются активные и интерактивные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональ-
ных компетенций обучающихся.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии реализация компетентностного подхо-да должна предусматривать использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискус-сий, деловых и ролевых игр, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тре-нингов, индивидуальных и групповых проектов– в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семе стр	Видза- нятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методическ материалы, обеспечивающие реал зацию формы проведения заняти
1	Л	Мультимедийная лекция, лекция-визуализация, проблемная лекция, лекция- диалог, кейс-метод, обучающие игры	Планы занятий, сценарии меропри тий, разработки уроков, теоретиче- ский материал, ситуационные зада чи, тесты
	ПЗ, С	Анализ конкретных ситуаций, самостоятел	Планы занятий, инструкционные

	ЛР	ное чтение, компьютерная симуляция, инд видуальные и групповые проекты, учебная интернет-экскурсия, семинар исследовани метод проектов, эвристическая беседа	карты к практическим занятиям, сц нарии мероприятий, контрольно-измерительный материал, ситуаци- онные задания, тесты

*) Л – лекции, ПЗ – практические занятия, С – семинары,

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.
Оборудование учебного кабинета (согласно паспорта кабинета).

- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект рабочего места преподавателя;
- комплект учебно-методической литературы;
- дидактический материал;
- тестовые задания;
- рекомендации по внеаудиторной работе;
- видеоматериалы;
- доска белая;
- маркеры;
- аптечка
- огнетушитель

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, те-левизор, компьютерное и мультимедийное оборудование; специальные технические программные средства, материалы для самостоятельной работы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации, видео- и аудиовизуальные средства обучения.

В кабинете предусмотрено:

Для лиц с нарушением интеллекта:

-наличие аудиотехники,

-наличие видеотехники (телевизор).

3.3.Информационное обеспечение обучения

для лиц с нарушениями интеллекта предусматривает материал:

- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- использование текста с иллюстрациями,
- мультимедийные материалы.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Э.А. Арустамов , Н.В. Косолапова, Н.А.Прокопенко , «Безопасность жизнедеятельности». М.: «Академия», 2014г, 176 с.

Дополнительные источники:

1. ЭУМК «Безопасность жизнедеятельности»

Интернет-ресурсы:

1. http://www.bez.econavt.ru Безопасность жизнедеятельности школы
2. http://kuhta.clan.su Журнал «Основы безопасности жизнедеятельности»
3. http://0bj.ru/ Всероссийский научно-исследовательский институт по проблемам граждан-ской обороны и чрезвычайных ситуаций
4. http://www.hsea.ruПервая медицинская помощь

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Для обучающегося с нарушением интеллекта **текущий контроль** успеваемости осуществ-ляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочною тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учеб-ной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы дей-ствия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д. Текущий контроль успеваемости позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Форма **промежуточной аттестации** для обучающегося с нарушением интеллекта уста-навливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) в виде зачета.

При необходимости, предусматривается для них увеличение времени на подготовку к заче-там и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Прохождение промежуточной аттестации обучающимися может проводиться

в несколько этапов. Для этого используется рубежный контроль, который является контроль-ной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются с учетом индивидуальных психо-физических особенностей обучающихся.

Для промежуточной аттестации обучающихся с нарушением интеллекта по дисциплинам кроме преподавателя преподаваемой дисциплины в качестве внешних экспертов привлекают-ся преподаватели смежных дисциплин.

Формы и методы контроля определяются с учетом индивидуальных особенностей обуча-ющихся.

Результаты обучения (освоенные умения, усво-енные знания)	**Формы и методы контроля и оценки**	**Критерии оценок (шкала оценок)**

1) Организует и проводит мероприятия по защите ра- ботающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Тестирование, разбор ситуаций, письменные ответы на вопросы, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы; работа ЭУМК	Экспертная оценка решения ситу ационных задач. Оценка выполнения заданий по работе с информацией. Наблюдение за деятельностью обучающихся.
1) Предпринимает профи- лактические меры для сни- жения уровня опасностей различного вида и их по- следствий в профессиональ ной деятельности и быту;	Тестирование, работа по карточкам, письменные ответы н вопросы, выполнение практических работ, внеаудиторной самостоятельной работы; работа с ЭУМК	Экспертная оценка результатов устного опроса, тестирования. Экспертная оценка выполнения практического зада- ния. Экспертная оценка при индивидуальном опросе.
3)Использует средства инди	Тестирование, письменные	Оценка выполнения практически
видуальной и коллективной защиты от оружия массовог поражения;	ответы на вопросы, выполнение практических работ, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы; работа с ЭУМК	задач, анализа выполнения зада- ний для самостоятельной работы. Оценка написания рефератов, со- общений.
4)Применяет первичные средства пожаротушения;	Тестирование, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, работа с ЭУМК	Экспертная оценка результатов устного опроса, тестирования. Экспертная оценка выполнения практического зада- ния.Оценка демонстрации умени использовать средства индивиду- альной защиты.
5)Ориентируется в перечне военно-учетных специально стей и самостоятельно опре делять среди них родствен-	Письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы;	Экспертная оценка результатов письменного ответа. Оценка выполнения практическо работы. Наблюдения за

ные полученной специальн сти;		деятельностью обучающихся.
7)Владеет способами бесконфликтного общения и са морегуляции в повседневно деятельности и экстремаль- ных условиях военной служ бы;	Разбор ситуаций, выполнение практических работ, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы;	Оценка выполнения практическо работы. Оценка выполнения самостоятельной работы. Наблюдения за деятельностью обучающихся.
6)Применяет профессио- нальные знания в ходе исполнения обязанностей во- енной службы на воинских должностях в соответствии полученной специальность	Выполнение практических рабо внеаудиторная самостоятельная работа;	Экспертная оценка выполнения практического зада- ния. Экспертная оценка выполнения домашней работы
8)Оказывает первую помощ пострадавшим.	Тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, выполнение практических работ, внеаудиторная самостоятельная работа; Работа с ЭУМК	Экспертная оценка выполнения практического зада- ния. Экспертная оценка при индивидуальном опросе. Оценка правильности оказания первой медицинской помощи.
1) Знает принципы обеспеч ния устойчивости объектов экономики, прогнозировани развития событий и оценки последствий при техноген- ных чрезвычайных ситуаци	Тестирование, выполнение практических работ, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы; работа с ЭУМК	Экспертная оценка результатов тестирования. Экспертная оценка выполнения практического зада- ния. Экспертная оценка при

ях и стихийных явлениях, в том числе в условиях проти водействия терроризму как серьезной угрозе националь ной безопасности России;		индивидуальном опросе. Эксперт ная оценка домашней работы
2)Знает основные виды по- тенциальных опасностей и их последствия в профессио нальной деятельности и бы- ту, принципы снижения ве- роятности их реализации;	Тестирование, разбор ситуаций, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы; работа ЭУМК	Экспертная оценка результатов тестирования. Экспертная оценка выполнения практического зада- ния. Экспертная оценка при индивидуальном опросе. Само- оценка.
3)Знает основы военной службы и обороны государ- ства;	Тестирование, выполнение практических работ, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы; работа с ЭУМК	Экспертная оценка результатов тестирования. Экспертная оценка выполнения практического зада- ния. Экспертная оценка при индивидуальном опросе.
4)Знает задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	Тестирование, письменные отве- ты на вопросы, выполнение прак тических работ, внеаудиторная самостоятельная работа;	Экспертная оценка результатов устного опроса, тестирования. Экспертная оценка выполнения практического зада- ния. Экспертная оценка домашней ра- боты
5)Владеет способами защит населения от оружия массо- вого поражения;	Тестирование, разбор ситуаций, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, внеаудиторная самостоятельная	Экспертная оценка результатов устного опроса. Экспертная оценка выполнения практического зада-

	работа; Работа с ЭУМК	ния. Экспертная оценка при индивидуальном опросе.
6)Знает меры пожарной без опасности и правила без- опасного поведения при по- жарах;	Тестирование, работа по карточ- кам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля.	Экспертная оценка результатов тестирования. Самооценка.
7)Знает организацию и поря док призыва граждан на во- енную службу и поступлени на неё в добровольном по- рядке;	Тестирование, работа по карточ- кам, письменные ответы на во- просы.	Экспертная оценка результатов тестирования. Экспертная оценка при индивидуальном опросе. Само- оценка.
8)Знает основные виды во- оружения, военной техники и специального снаряжения состоящих на вооружении (оснащении) воинских под- разделений, в которых име- ются военно-учетные специ альности, родственные спе- циальностям СПО;	Устный опрос, внеаудиторная са мостоятельная работа, работа с ЭУМК	Экспертная оценка результатов устного опроса. Экспертная оценка при индивидуальном опросе. Экспертная оценка домашней ра- боты
9)Знает область применения получаемых профессиональ ных знаний при исполнении обязанностей военной служ бы;	Разбор ситуаций, вопросы для са моконтроля, внеаудиторная само стоятельная работа;	Экспертная оценка результатов устного опроса. Экспертная оценка домашней ра- боты
10)Знает порядок и правила оказания первой помощи по страдавшим.	Тестирование, разбор ситуаций, письменные ответы на вопросы, выполнение практических	Экспертная оценка результатов устного опроса, тестирования. Экспертная оценка

	работ, внеаудиторная самостоятельная работа; работа с ЭУМК	выполнения практического зада- ния. Экспертная оценка при индивидуальном опросе. Эксперт ная оценка домашней работы
Д.У. адекватно оценивать транс- портные ситуации, опасные для жизни и здоровья;	Тестирование, письменные отве- ты на вопросы, решение ситуаци онных задач.	Экспертная оценка при индивидуальном опросе. Эксперт ная оценка выполненной работы
Д.З. правила безопасности до- рожного движения (в части, касающейся пешеходов, ве- лосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств).	Тестирование, устный опрос	Экспертная оценка Выполненного тестирования. Экспертная оценка при индивидуальном опросе. Эксперт ная оценка домашней работы

.

Приложение 3.2.1
АОПП по профессии
16675 «Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП 01. « Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

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

по профессии 16675 ПОВАР

.

2024
г. о Шатура

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

образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «ШЭТ» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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

Разработчик(и) программы:

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

Одобрено

цикловой комиссией преподавателей профессионального цикла

Протокол № __1_ от «_30_» _____08_ 2024 г.

Председатель ЦК _____ Брусникина Н.М.

Внутренний рецензент _____ методист ГБПОУ МО «ШЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01–ОК 09	соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку поученных результатов;	основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификация моющих средств, правила их применения, условия , сроки их хранения;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

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

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОПД 01. « Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов[82], формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1.	**Основы микробиологии**	16 час	
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы	**Содержание учебного материала**	**14 час**	
	1. Введение. Понятие о микробах и микробиологии. 2. Основные группы микроорганизмов. 3. Распространение микробов в природе (Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы.) 4. Химический состав и обмен веществ микроорганизмов. Питание, дыхание микроорганизмов. Влияния внешней среды на микроорганизмы.(температура, влажность, свет, биологические факторы) Распространение микробов в природе. (почва, вода. воздух, микрофлора тела человека) Микробиология пищевых продуктов, значение.. (мясных. рыбных. овощи, молочные, зерновые и т.д.)	10 час	ОК 01–ОК 09
	Лабораторно-практические работы	-	
	1. КР :« **Микробиология и физиология микроорганизмов"**		
	Самостоятельная работа обучающихся	4 час	
	Подготовка докладов, реферата по теме: « Бактерии – строение, среда обитания, жизнедеятельность», « Плесневые грибы – строение, среда обитания, размножение» «Микробиология пищевых продуктов» Составление таблицы « Влияние внешней среды на микроорганизмы»		
Тема 1.2	**Содержание учебного материала**	**6 час +1**	

Пищевые инфекции и отравления	1. 2	**Пищевые инфекционные заболевания**. Общие понятия об инфекционных заболеваниях, источники заболевания, пути передачи. Острые клинические инфекции, виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекций. Меры предупреждения острых клинических заболеваний. **Острые пищевые отравления**. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Пищевые отравления и их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения и немикробного происхождения. Микротоксикозы. Причины вызывающие отравления. Меры профилактики и предупреждения пищевых отравлений. Глистные заболевания. Понятие о глистных заболеваниях причины заражения,(инфекционные, зоонозные, гельминтозные)Меры предупреждения.	6 час	ОК 01–ОК 09
		Лабораторно-практические работы:	-	
		Контрольная работа	-	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Подготовка реферата; « Источники пищевых инфекционных заболеваний» «Причины заражения пищевых продуктов и их последствия» Выполнить презентацию « Пищевые отравления»			
Раздел 2.	**Санитария и гигиена в пищевом производстве**			
Тема 2.1. Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания	**Содержание учебного материала**		**3 час**	
	1. 2.	**Понятие о гигиене труда повара**. Производственная санитария , организация труда Требования гигиены и санитарии для работников ПОП. Работоспособность человека и факторы влияющие на неё. Вредные привычки и борьба с ними. **Личная гигиена работников пищевого производства**. Значение		ОК 01–ОК 09

	личной гигиены работников ПОП. Санитарные требования к телу, рукам, санитарной одежде персонала на предприятий общественного питания. Санитарная культура работников ОП для предупреждения пищевых отравлений. Медицинское обследование работников ОП.		
	Лабораторно-практические работы №1-2	4	
	1.Изучение санитарной документации, применяемой на ПОП.(мед.книжка) 2. Работа с нормативно-технической документацией: СанПиН 2.3.6. 1079-01	4	
	Контрольная работа	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Самостоятельное изучение темы «Санитарный режим работников на производстве». Составление таблицы « Санитарные нормы одежды, обуви для работников ОП» « Личная гигиена повара, кондитера»,		
Тема 2.2. Санитарные требования к ПОП, оборудованию, инвентарю	**Содержание учебного материала**	6 час	
	Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП. Санитарные требования к устройству, планировке и отделке помещений. Санит. требования к водоснабжению, канализации, отоплению, Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация (борьба с насекомыми и грызунами) **Санитарные требования к оборудованию**. Требования к материалам для изготовления оборудования. Сан. Требования к содержанию оборудования. **Санитарные требования к инвентарю и инструментам**; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение.	5 час	ОК 01–ОК 09
	Лабораторно-практические работы №3	-	

	Тема: Изучение моющих и дезинфицирующих средств. применение на практике.		4	
	КР по теме «Санитарные требования на ПОП»			
	Самостоятельные работы Подготовка презентации « Современные дезинфицирующие и моющие средства для ПОП»		2	
Тема 2.3. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов, кулинарной обработке пищевых продуктов, реализации готовой продукции.	**Содержание учебного материала**		**6 час**	
	1. 2. 3 4 5 6.	**Сан. Требования к хранению и перевозки продуктов** . Виды транспорта, используемого для перевозки продуктов , санитарные требования и правила. Основные требования к перевозке пищевых продуктов и скоропортящей продукции. **Классификация складских помещений**, санитарные требования и их содержание. Прием сырья на склад, условия и сроки хранения. **Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработки** продуктов; Сан. Требования к раб. месту повара, кондитера, факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции. Санитарные требования к рабочему месту. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий. .**Санитарные требования к реализации готовой продукции.** Оценка качества готовой продукции. Санитарные требования к отпуску готовой продукции и реализации			ОК 01–ОК 09

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

	презентация)		
	Итоговая аттестация. Дифференцированный зачет (тест)	2	
	Всего ;	**17(Л)+22(ЛПР)**	

3. условия реализации программы дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- таблицы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионными программами;

- мультимедиапроектор;

- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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

Дополнительные источники:

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

Нормативные документы:

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

Интернет-ресурсы

1. http://www.bestlibrary.ru On–line библиотека

2. http://www.vavilon.ru/ Государственная публичная научно–техническая библиотека России
3. http://www.edic.ru Электронные словари
4. http://cookup.ru/

4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Тестирование
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Тестирование
Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Практическое занятие
Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Лабораторная работа
Знания:	
Основные группы микроорганизмов	Тестирование
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Тестирование
Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Экспертная оценка реферата доклада
Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Практическое занятие
Правила личной гигиены работников пищевых производств	Устный опрос
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	Устный опрос
Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Практическое занятие