

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ
«БРИЭТ»)



**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА
СЕРВИРОВКА СТОЛА**

для профессиональной подготовки рабочих
из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья выпускников специальной
(коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида

Профессия ОК 016-94: 16675 «Повар»

г. Улан-Удэ
2022

Адаптированная рабочая программа предмета разработана на основании документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья выпускников специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида, допущенной Министерством образования Российской Федерации в качестве примерной учебно-программной документации (протокол № 6, от 25 мая 2004г. Министерства образования Российской Федерации.) и профессионального стандарта профессии Повар утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н, регистрационный номер 557

Организация-разработчик: ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики:

Русина М. В. - преподаватель профессионального цикла

Хартахоева Э.Д. - преподаватель профессионального цикла

Программа рассмотрена ЦК РП

Протокол № 11 от «30» 06 2022 г.

Председатель ЦК РП

 / Русина М.В.
Подпись ФИО

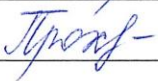
Программа одобрена на заседании МС

Протокол № 5 от «22» 06 2022 г.

Председатель МС

 / Е.Д.Цыренов
Подпись ФИО

Рецензент:  А.А.Очирова, психолог ГБПОУ «БРИЭТ»

Рецензент:  Проф. Зархарев А.А. зав. производством кафе «Бесстыжка»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА	15

1. ПАСПОРТ ПРЕДМЕТА СЕРВИРОВКА СТОЛА

1.1. Адаптированная рабочая программа предмета является частью профессиональной образовательной программы для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (выпускников СКОШ VIII вида) по профессии «Повар»

1.2. Место факультатива в структуре основной профессиональной образовательной программы: факультатив входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели программы факультатива – социализация обучающихся с ОВЗ через обучение профессии

Задачи:

1. Научить правилам сервировки стола
2. Научить бесконфликтному общению в коллективе

В результате обучения учащийся должен:

Знать:

- З 1 виды посуды, столовых приборов и столового белья для сервировки стола.
- З 2 правила сервировки
- З 3 правила поведения за столом
- З 4 правила по технике безопасности при выполнении работ по оформлению блюд
- З 5 санитарно-гигиенические требования при сервировке и оформлении стола.

Уметь:

- У 1 правильно подбирать формы нарезки овощей и фруктов при приготовлении блюд;
- У 2 украшать готовое блюдо;

- У 3 сервировать стол;
- У 4 соблюдать санитарно-гигиенические требования при сервировке стола и украшении блюд;
- У 5 соблюдать правила техники безопасности;
- У 6 уметь правильно вести себя за столом ;

Обучающиеся приобретут коммуникативные навыки общения в группе.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы факультатива:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 24 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 24 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 0 часов

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ФАКУЛЬТАТИВА

Результатом освоения программы предмета является овладение обучающимися трудовыми функциями:

Код	Наименование результата обучения
ТФ 1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ТФ 2.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы СЕРВИРОВКА СТОЛА

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	24
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	24
в том числе:	
лабораторные работы не предусмотрены	-
практические занятия	8
Итоговая аттестация в форме собеседования	

2.2. Тематический план и содержание программы предмета Сервировка стола

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		№ занятия	Календарные сроки	Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4	5	6
Раздел 1. Виды посуды, столового белья					10	
Тема 1.1. Столовая посуда	Содержание учебного материала		1-2			
	1	Введение в программу факультатива. Фарфоровая и фаянсовая посуда. Металлическая, керамическая, деревянная и пластмассовая посуда.		январь	2	1
	Лабораторные работы не предусмотрены					
	Практические занятия не предусмотрены		3-4			
	Содержание учебного материала			январь	2	
	2	Столовые приборы				
	Лабораторные работы не предусмотрены		5-6	январь		
	Практические занятия					
	1	Подбор посуды для подачи предложенных блюд №1			2	
Тема 1.2. Столовое белье	Содержание учебного материала		7-8	январь	2	
	1	Ассортимент столового белья. Примеры и формы складывания салфеток.				2
	Лабораторные работы не предусмотрены					
	Практические занятия					
	1	Накрытие стола скатертью № 2	9	январь	1	
	2	Примеры и формы складывания салфеток № 3	10	январь	1	
	Лабораторные работы не предусмотрены					
Раздел 2. Сервировка стола				январь	14	
Тема 2.1. Общие требования к сервировке стола	Содержание учебного материала		11-12		2	
	1	Основные требования, предъявляемые к сервировке стола. Накрытие стола скатертью				2
	Лабораторные работы не предусмотрены					
	Практические занятия не предусмотрены		13-14			
	Содержание учебного материала			январь	2	
	2	Сервировка стола тарелками. Сервировка стола приборами. Сервировка стола фужерами и бокалами.				
	Лабораторные работы не предусмотрены		15 16	январь		
	Практические занятия				1	
	1	Сервировка стола тарелками, приборами № 4.		январь	1	
Тема 2.2. Характеристика различных видов сервировки стола	Содержание учебного материала		17-18	январь	2	
	1	Предварительная сервировка стола. Дополнительная сервировка стола				2
	Практические занятия		19-20	январь	2	
	1	Выполнение предварительной сервировки стола. № 6				
	Лабораторные работы не предусмотрены					
	Содержание учебного материала		21-22	январь	2	

	2	Минимальная сервировка стола. Более полная сервировка стола. Полная сервировка стола				
		Лабораторные работы не предусмотрены				
		Практические занятия				
		Содержание учебного материала	23-24	январь	2	
	3	Сервировка стола для банкетов. Сервировка чайного стола.				
		Лабораторные работы не предусмотрены				
		Практические занятия не предусмотрены				
		Итоговый зачет				
Всего					24	
Зачет в форме собеседования						

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕДМЕТА

3.1. Материально-техническое обеспечение

учебные кабинеты:

- Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- Товароведения продовольственных товаров;
- Технологии кулинарного и кондитерского производства
- лаборатория: «Учебная кухня ресторана»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства»:

- посадочные места по количеству обучающихся –32
- рабочее место преподавателя (компьютеризованное) -1
 - классная доска;
 - муляжи овощей;
 - наглядные пособия (комплект плакатов «Приготовление блюд из овощей и грибов»);
 - комплект технологических карт «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и интерактивная доска

Оборудование «Учебный кондитерский цех»:

Плита электрическая ПЭ-0,5

Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМ

Блендер VT -1463

Соковыжималка VT-1601

Мясорубка ТМ -32

Миксер VT -1406

Фритюрница JEJU

Микроволновая печь

Холодильник «LG»
Холодильник «Samsung»
Комбайн кухонный «Moulinex»
Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2
Машина картофелеочистительная МОК -150 М РЭ
Автоматическая хлеборезательная машина АХМ -300Т
Сковорода электрическая универсальн кухонная ЭСК-90-0,47-70
Овощерезка CL 30Bistro
Куттер FimarCL-3 м
Водонагреватель termex
Мармиткухонный ЭМК 40Н
Мультиварка REDMONDRMC-M4525
Электрочайник
Весы электронные
Стол пристенный
Стол рабочий для обуч-ся
Тумба напольная
Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря
Ванна для мытья посуды 2-х секц
Ванна для обработки продуктов 3-х секц
Ванна для обработки яйца
Раковина для мытья рук
Оборудование кондитерского цеха
Печь кондитерская хлебопекарная ПК- 5Э
Машина тестомесильная ТММ-33
Мукопросеиватель «Каскад
Шкаф расстоечный кондитерский ШРК
Миксер «BoschFD 9103 CNHR» 19
Холодильник «Nord»
Электроплита «Мечта» 12-06-01
Чайник электрический «Verloni»

Вафельница электрическая «Аксмон» В-11
Миксер «Скарлет»SC -043
Комбайн кухонный «KEUWOOD»
Блендер «Массар»
Ванна для обработки яиц
Стол пристенный
Ванная для мытья посуда
Тумба напольная
Витрина стеклянная выставочная
Стулья
Стол рабочий
Раковина для мытья рук
Вентиляция
Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря
Шкаф для хранения спецодежды
Весы электронные
Аппарат шоковой заморозки
Аппарат Су вид
Вакуум аппарат

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная документация:

1. Документация для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья выпускников специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида, допущенной Министерством образования Российской Федерации в качестве примерной учебно-программной документации (*протокол № 6, от 25 мая 2004г. Министерства образования Российской Федерации.*).
2. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023)
3. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2010-656 с
4. ГОСТ Р 50647-07. Общественное питание. Термины и определения. – Введ. 2007- 07- 01. – М.: Изд-во стандартов, 2004 - 11 с.
5. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 1995-07-01. Переиздан 2006 –08.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 -11 с.
6. ГОСТ Р 50762-07 Общественное питание. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.- Введ.2007 – 12 – 07.- М.: Стандартинформ 2008.-11 с.
7. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
8. Постановление от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08.
9. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01.07.2001 г. № 18 с последующими изменениями от 27.03.2007 г. «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01».
- 10.Постановление от 08.11.2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил».
- 11.Инструкция - Техника безопасности при работе в горячем цехе (межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011- 2000 (извлечения).

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2017-400 с.
2. Шатун, Л.Г. Кулинария: учебник для нач.проф.образования / Л.Г.Шатун.- М.:Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач.проф.образования/ И.И.Потапова – 7-е изд., перераб.-М.:Издательский центр «Академия», 2012-176с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач.проф.образования/ Л.В.Мармузова. – 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-160с.

Электронные ресурсы:

а) локального доступа

Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

б) электронный ресурс удаленного доступа

Рецепты и кулинария на Поварёнок. Ру. Режим доступа: [http:// www.book-cook.net](http://www.book-cook.net)

Общественное питание. Режим доступа <http://www.twirpx.com>

Электронные учебники:

1. Анфимова,Н.А. Кулинария:учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2013-400 с.
[Электронный ресурс]
2. Голунова Л.Е. Сборник рецептур / Л.Е.Голунова издательство «Профикс» С-Петербург, 2003 – 350 с.
[Электронный ресурс]
3. Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» : учебник/ З.П.Матюхина. –М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1998.-272 с.
[Электронный ресурс]
4. Радченко Л.А. «Организация производства на ПОП»: учебник/ Л.А.Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с.
[Электронный ресурс]
5. Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП»: учебник/ В.П.Золин. - М.: ИРПО; Изд. центр <<Академия>>, 2000. - 256 с.

[Электронный ресурс]

6. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. —374 с.

[Электронный ресурс]

7. **Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для нач. проф. Образования/ Т.А.Качурина— М.: Издательский центр «Академия», 2011.**

[Электронный ресурс]

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ФАКУЛЬТАТИВА

Контроль и оценка результатов освоения факультатива осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования.

Результаты обучения			Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ТФ формированию которых способствует программа предмета	освоенные умения	усвоенные знания	
ТФ 1 ТФ 2	У-4 соблюдать санитарно-гигиенические требования при сервировке стола и украшении блюд; У-3 сервировать стол; У-6 уметь правильно вести себя за столом ;	З-1 виды посуды, столовых приборов и столового белья для сервировки стола.	1. Текущий контроль: 1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. 1.2. Оперативный контроль: 1.2.1. Наблюдение и оценка выполненных практических занятий Подбор посуды для подачи предложенных блюд №1 Накрытие стола скатертью № 2 Примеры и формы складывания салфеток № 3 Сервировка стола тарелками, приборами № 4 Сервировка стола фужерами № 5 Выполнение предварительной сервировки стола. № 6 1.4. Выходной контроль: Собеседование

ТФ 1 ТФ 2	У-6 уметь правильно вести себя за столом ;	3-2 правила поведения за столом	1. Текущий контроль: 1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. 1.2. Оперативный контроль: 1.2.1. Наблюдение и оценка выполненных лабораторных работ Подбор посуды для подачи предложенных блюд №1 Накрытие стола скатертью № 2 Примеры и формы складывания салфеток № 3 Сервировка стола тарелками, приборами № 4 Сервировка стола фужерами № 5 Выполнение предварительной сервировки стола. № 6 1.4. Выходной контроль Собеседование
ТФ 1 ТФ 2	У-1 правильно подбирать формы нарезки овощей и фруктов при приготовлении блюд; У-2 украшать готовое блюдо;	3-3 правила по техники безопасности при выполнении работ по оформлению блюд	1. Текущий контроль: 1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. 1.2. Оперативный контроль: 1.2.1. Наблюдение и оценка выполненных лабораторных работ Подбор посуды для подачи предложенных блюд №1 Накрытие стола скатертью № 2 Примеры и формы складывания салфеток № 3 Сервировка стола тарелками, приборами № 4 Сервировка стола фужерами № 5 Выполнение предварительной сервировки стола. № 6 1.4. Выходной контроль Собеседование

ТФ 1 ТФ 2	У-4 соблюдать санитарно-гигиенические требования при сервировке стола и украшении блюд; У-3 сервировать стол; У-6 уметь правильно вести себя за столом ; У-5 соблюдать правила техники безопасности	3-4 санитарно-гигиенические требования при сервировке и оформлении стола.	1. Текущий контроль: 1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. 1.2. Оперативный контроль: 1.2.1. Наблюдение и оценка выполненных лабораторных работ Подбор посуды для подачи предложенных блюд №1 Накрытие стола скатертью № 2 Примеры и формы складывания салфеток № 3 Сервировка стола тарелками, приборами № 4 Сервировка стола фужерами № 5 Выполнение предварительной сервировки стола. № 6 1.4. Выходной контроль Собеседование
----------------------	---	--	--

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 479392069178180993905932985988858338549683813838

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 06.04.2023 по 05.04.2024