

1
10/18

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»
 Е.Д. Цыренов
Приказ № 37
«23» июня 2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭК. 01 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Срок освоения ППКС – 3 года 10 месяцев

Форма обучения – очная

на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ
2022

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО) и Примерной основной образовательной программы

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики:

Русина М. В. - преподаватель профессионального цикла, высшей категории

Программа рассмотрена ЦК Рабочих профессий

Протокол № 12 от «17» июня 2022 г.

Председатель ЦК РП

 / Русина М.В.
Подпись ФИО

Программа одобрена на заседании МС

Протокол № 5 от «22» июня 2022 г.

Председатель МС

 / Дыренов Е.Д.
Подпись ФИО

Рецензент:

Чтикова Е.А. - зав. производством кафе «Бискупшца»
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ОО

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в профессию

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (профессиям) СПО **43.01.09** Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовки работников организаций общественного питания, профессиональной подготовки по профессиям СПО **43.01.09** Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; ОП 02. Товароведение продовольственных товаров; ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места; ОП 05 Основы калькуляции и учета.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ОК	Умения	Знания
ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	У 1 выполнять планирование и распределение рабочего времени; У 2 представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места У 3 производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. У 4 использовать информационно-коммуникационные технологии в	З 1 виды деятельности повара, кондитера; З 2 профессиональные качества будущего специалиста; З 3 взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; З 4 назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; З 5 историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания.

	профессиональной деятельности. У 5 правильно подбирать формы нарезки овощей и фруктов при приготовлении блюд; У 6 украшать готовое блюдо; У 7 сервировать стол; У 8 безопасно править кухонные ножи; У 9 соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; У 10 темперировать шоколад У 11 пользоваться кондитерскими мешками, корнетиками, насадками	3 6 перспективы развития общественного питания и его основные направления. 3 7 виды посуды, столовых приборов и столового белья для сервировки стола. 3 8 правила сервировки 3 9 правила поведения за столом 3 10 правила по техники безопасности при выполнении работ по оформлению блюд 3 11 санитарно-гигиенические требования при сервировке и оформлении стола 3 12 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 3 13 знать способы темперирования шоколада 3 14 знать приемы изготовления корнетиков
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ОУ1.1. распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; ОУ1.2. анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; ОУ1.3. определять этапы решения задачи; ОУ1.4. выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; ОУ1.5. составить план действия; определить необходимые ресурсы; ОУ1.6. владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; ОУ1.7. реализовать составленный план; ОУ1.8. оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	ОЗ.1.1актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; ОЗ.1.2 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; ОЗ.1.3 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; ОЗ.1.4 методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; ОЗ.1.5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.02 Осуществлять	ОУ2.1. определять задачи для поиска информации;	ОЗ.2.1 номенклатура информационных источников,

поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ОУ2.2. определять необходимые источники информации; ОУ2.3. планировать процесс поиска; ОУ2.4. структурировать получаемую информацию; ОУ2.5. выделять наиболее значимое в перечне информации; ОУ2.6. оценивать практическую значимость результатов поиска; ОУ2.7. оформлять результаты поиска	применяемых в профессиональной деятельности; ОЗ.2.2приемы структурирования информации; ОЗ.2.3формат оформления результатов поиска информации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ОУ3.1. определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; ОУ3.2. применять современную научную профессиональную терминологию; ОУ3.3. определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	ОЗ.3.1содержание актуальной нормативно-правовой документации; ОЗ.3.2.современная научная и профессиональная терминология; ОЗ.3.3.возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ОУ4.1. организовывать работу коллектива и команды; ОУ4.2. взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	ОЗ.4.1психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; ОЗ.4.2основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и	ОУ5.1. грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; ОУ5.2. проявлять толерантность в рабочем коллективе	ОЗ.5.1 особенности социального и культурного контекста; ОЗ.5.2 правила оформления документов и построения устных сообщений.

культурного контекста.		
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	ОУ6.1. описывать значимость своей профессии	ОЗ.6.1 сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; ОЗ.6.2 значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ОУ7.1. соблюдать нормы экологической безопасности; ОУ7.2. определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	ОЗ.7.1 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; ОЗ.7.2 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; ОЗ.7.3 пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ОУ8.1 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; ОУ8.2 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; ОУ8.3 пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	ОЗ.8.1 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ОЗ.8.2 основы здорового образа жизни; ОЗ.8.3 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; ОЗ.8.4 средства профилактики перенапряжения

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОУ9.1. применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; ОУ9.2. использовать современное программное обеспечение	ОЗ.9.1 современные средства и устройства информатизации; ОЗ.9.2 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	ОУ10.1. понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; ОУ10.2. участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; ОУ10.3. строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; ОУ10.4 кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); ОУ10.5 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	ОЗ.10.1 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; ОЗ.10.2 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); ОЗ.10.3 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; ОЗ.10.4 особенности произношения; ОЗ.10.5 правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	ОУ11.1. выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; ОУ11.2. презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; ОУ11.3. оформлять бизнес-план; ОУ11.4. рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; ОУ11.5. определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; ОУ11.6. презентовать бизнес-идею;	ОЗ.11.1 основы предпринимательской деятельности; ОЗ.11.2 основы финансовой грамотности; ОЗ.11.3 правила разработки бизнес-планов; ОЗ.11.4 порядок выстраивания презентации; ОЗ.11.5 кредитные банковские продукты

	ОУ11.7.определять источники финансирования;	
--	--	--

1.4. Использование часов вариативной части ППКРС

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часов;

самостоятельной работы обучающегося 2 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	Семестр
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52	
в том числе:		
лабораторные работы	30	
практические занятия	*	
контрольные работы	*	
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*	
в том числе: Презентация «Чайная и кофейная сервировки стола» № 1 Составить сообщение «Виды ножей для карвинга и варианты их использования». «Виды кондитерского инвентаря. Возможности его использования» № 2	2	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	Не предусмотрена	
Итоговая аттестация в форме: Зачета		

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины Введение в профессию

Наименование модулей и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		№ занятия	Календарные сроки выполнения	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые ПК и ОК
1	2		3	4	5	6	
Введение в программу	Значение дисциплины для осуществления профессиональной деятельности, в соответствии с профессией, специальностью. Цели и задачи изучения дисциплины. Требования к освоению дисциплины. Организация самостоятельной деятельности студента по освоению учебной дисциплины.		1		1	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7
	Информационно-методическое обеспечение модуля.					1	
Входной контроль	Тестирование. Проверка базовых знаний						
Раздел 1.							
Тема 1.1 Исторический процесс формирования общественного питания	Содержание учебного материала						
	1	История развития общественного питания в дореволюционной России, в СССР и в современной России.	1		1	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У2; 32; 34
	2	Перспективы развития общественного питания	2		1	1	
	Лабораторные работы не предусмотрены					2	
	Практические занятия						
	1	ПР №1 Ознакомление с оборудованием и инвентарем цехов и лаборатории ГБПОУ «БРИЭТ»	3-4		2		
	Контрольная работа (если предусмотрена)						
	Самостоятельная работа обучающихся				*		
Тема 1.2 Особенности	Содержание учебного материала						
	1	Квалификационные характеристики повара и кондитера	5		1	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,

професси и, професси онально важные качества							ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У2; 32; 34
	2	Функции и виды деятельности специалиста на предприятиях общественного питания. Основные должностные обязанности повара и кондитера				2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У1; 31
	3	Профессиональный стандарт Повара. Профессиональный стандарт Кондитера. Профессиональный стандарт Пекаря					
	Лабораторные работы не предусмотрены не предусмотрены						
	Практические занятия не предусмотрены не предусмотрены						
	Контрольная работа не предусмотрена не предусмотрены						
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрены						
Раздел 2. Оценки професси ональног о мастерст ва на различн ых уровнях							
		Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия	6		1	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У3; 33
	2	Стандарт Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Требования к участникам конкурса, конкурсные задания; оценивание	7		1	2	

		конкурсантов: объективные и субъективные показатели.					
	3	Абилимпикс. История.	8		1	2	
	4	Дальнейшие перспективы участников конкурса. Повышение уровня квалификации, карьерный рост. Тестирование. По теме: «WSR. История и современное состояние. Стандарт WSR. Абилимпикс»				2	
	Лабораторные работы не предусмотрены не предусмотрены						
	Практические занятия не предусмотрены не предусмотрены						
	Контрольная работа не предусмотрена не предусмотрены						
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрены						
Раздел 3. Виды посуды, столовог о белья							
Тема 3.1. Столовая посуда	Содержание учебного материала						
	1	Фарфоровая и фаянсовая посуда. Металлическая, керамическая, деревянная и пластмассовая посуда. Столовые приборы	9		1	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У6, 3 7, 37, 38, 39, 310, 311;
	Лабораторные работы не предусмотрены не предусмотрены						
	Практические занятия не предусмотрены не предусмотрены						
	Контрольная работа не предусмотрена не предусмотрены						
	Самостоятельная работа обучающихся						
	Содержание учебного материала						
Тема 3.2. Столовое белье	1	Ассортимент столового белья. Примеры и формы складывания салфеток	10		1	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-

							2.8, ПК 3.1- 3.6, ПК 4.1- 4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У6, 3 7, 37, 38, 39, 310, 311;
	Лабораторные работы не предусмотрены не предусмотрены						
	Контрольная работа не предусмотрена не предусмотрены						
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрены						
		Практическое занятие					
		Примеры и формы складывания салфеток из ткани, бумажных № 2	11-12		2	3	
Раздел 4. Сервиро вка стола							
Тема 4.1. Общие требован ия к сервиров ке стола							
	1	Основные требования, предъявляемые к сервировке стола. Накрытие стола скатертью	13		1	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У6; 310; У7; 37; 38; 39
	2	Сервировка стола тарелками. Сервировка стола приборами. Сервировка стола фужерами и бокалами				2	
	3	Предварительная сервировка стола. Дополнительная сервировка стола	14		1	2	
	4	Минимальная сервировка стола. Более полная сервировка стола. Полная сервировка стола. Тестирование. Тестирование по теме: «Сервировка стола»				2	
	Лабораторные работы не предусмотрены не предусмотрены						

	Контрольная работа не предусмотрена <i>не предусмотрены</i>						
	Самостоятельная работа обучающихся						
		Презентация «Чайная и кофейная сервировки стола» № 1			1	3	
	Практическое занятие						
		Выполнение предварительной сервировки стола. № 3	15-18		4	3	
	Содержание учебного материала						
Раздел 5. Теория цвета в кулинарии	1	Теория цвета и композиции в кулинарии. Русская региональная кухня Тест	19-20		2	2	ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У6, 3 7, 37, 38, 39, 310, 311;
		Лабораторные работы не предусмотрены <i>не предусмотрены</i>					
		Контрольная работа не предусмотрена <i>не предусмотрены</i>					
		Самостоятельная работа обучающихся <i>не предусмотрены</i>					
		Практическое занятие <i>не предусмотрены</i>					
Раздел 6. Организация рабочего места Повара, кондитера							
		Содержание учебного материала					
	1	Организация рабочего места повара. Виды ножей. Конструкция ножа. Уход за ножом	21-22		2	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У5; У8, У9; 310, 312,
		Навыки работы с ножом Простая нарезка овощей. Фигурная	23-24		2		

Раздел 7. Современные направления в общественном питании		нарезка овощей. Международные наименования форм нарезки.					
	Практическое занятие						
		Навыки работы с ножом. Простая нарезка овощей. Фигурная нарезка овощей	25-28		4		
	2	Организация рабочего места кондитера. Навыки работы с кондитерскими мешками, корнетиками, насадками. Темперирование шоколада, изготовление декоративных элементов из шоколада. История и сорта шоколада. Правила хранения. Официальная классификация шоколада и изделия из него. Инструменты и материалы для работы Тестирование по теме: «Организация рабочего места повара, кондитера».	29-30		2	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У5; У10, У11, 312,313, 314
	Практическое занятие						
		Организация рабочего места кондитера. Навыки работы с кондитерскими мешками, корнетиками, насадками.	31-34		4		
		Темперирование шоколада.	35-38		4		
	Самостоятельная работа обучающихся						
		Составить сообщение «Виды ножей для карвинга и варианты их использования». «Виды кондитерского инвентаря. Возможности его использования» № 2			1	3	
	Содержание учебного материала						
	1	Современные технологии в профессиональной сфере, в том числе цифровые. Современное оборудование и инвентарь для предприятий общественного питания. (Аппарат су вид, гомогенизатор Пакоджет, кремер, технология фудпейринга, технология текстуризации)	39-40		2	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У2; У3; 31; 32; 33
		Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования на предприятии общественного питания Тулбокс. Чек лист. Тестирование по теме: «Современные направления в	41-42		2		

		общественном питании и основы охраны труда».					
		Лабораторные работы не предусмотрены не предусмотрены					
		Контрольная работа не предусмотрена не предусмотрены					
		Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрены					
		Практическое занятие					
		Технология текстуризации (агар-агар, крахмал, желатин)	43-46		4	3	
		oooooooo	47-50		4		
Итоговая аттестация: Зачет			51-52		2	3	
Примерная тематика курсовой работы (проекта) (если предусмотрены)							
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (если предусмотрены)							
Всего					54 (2 часа СРС)		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»; «Товароведения продовольственных товаров»; «Технического оснащения и организации рабочего места». **Лаборатории:** «Учебная кухня ресторана»; «Учебный кондитерский цех».

Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места - 32
- рабочее место преподавателя 1
- комплект учебно-наглядных пособий 15
- комплект учебно-методической документации: методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ;

Плакаты по ПМ 01.-05.

1. Первичная обработка продуктов
2. Форма нарезки продуктов
3. Приемы тепловой обработки
4. Соотношение меры массы некоторых продуктов
5. Схема приготовления блюд
6. Схема приготовления мясного бульона
7. Схема приготовления мясных котлет
8. Схема приготовления отварной и жареной рыбы
9. Схема приготовления сырников
10. Схема приготовления омлета
11. Схема приготовления каши
12. Схема приготовления дрожжевого теста
13. Схема приготовления песочного теста

- 14.Схема приготовления теста для блинов
- 15.Схеме приготовления винегрета
- 16.Организация рабочего места и правила техники безопасности
- 17.Хранение продуктов
- 18.Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества
- 19.Столовая посуда
- 20.Правила поведения за столом.
21. плита электрическая
- 22.тестораскаточная машина
- 23.виды передач
- 24.схема заправки курицы
- 25.рыбные полуфабрикаты
- 26.схема разделки говяжьей туши
- 27.овощи
- 28.фрукты
- 29.тестомесильная машина
- 30.планировка холодного цеха
- 31.планировка горячего цеха
- 32.способы консервирования
- 33.сервировка стола

Плакаты по УД «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1. Тестомесильная машина
2. Картофелеочистительная машина
3. Овощерезательная машина
4. Электрическая плита
5. Виды передач
6. Машины для просеивания муки

Муляжи изготовленные учащимися: курица фаршированная, муляжи овощей и фруктов, муляж торта, хлебобулочные изделия

Натуральные образцы: виды макаронных изделий, виды круп, виды кофе (натуральный и обжаренный), виды бобовых изделий (бобы, фасоль, горох, кукуруза); виды нарезки (законсервированные)

Инвентарь: ножи для карвинга, ножи карбовочные, шейкер

Муляжи: «Курица –гриль», «Бутерброд», муляж «Сосиски», муляж «Сыр», муляж торта.

Технические средства обучения:

- компьютер 1; - мультимедиа проектор 1; - экран 1.

1. SARA CE устройство для сканирования и чтения. Версия с камерой.
2. Portable Led TV. Телевизор NS – 901.
3. Электронный ручной видео увеличитель. Videomouse.
4. ПО для брайлевского дисплея ElecGeste BD-40-001 Pro L PB под операционной системой WINDOWS 7
5. Zoomax Panda Стандартное разрешение настольный видеоувеличитель.
6. Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

Оборудование кабинета и рабочих мест Лаборатории: «Учебная кухня ресторана»; «Учебный кондитерский цех».

- компьютер 1; - телевизор; - экран 1.

- DVD фильмы по ПМ и УД, мультимедийные презентации

Рабочее место преподавателя

Стол - 1 ; Стул - 1

Рабочие места учащихся

Стол - 4; Стул - 20

Шкафы навесные для хранения посуды - 7

Электропечь «Дарина» ЕМ 341 407 № 010106001232 - 1

Холодильник № 010106000277 - 1

Доска ученическая – 1

Столы производственные металлические – 3

Электропечь Мечта № 010106000862 – 1

Шкаф жарочный № 010106001231 – 1

Стол-тумба разделочная белые – 3; Стол-тумба разделочная коричневая - 2

Слайсер № 510104005128 – 1

Чайник – 1

Блинница № 510106005130 - 1

Блендер № 510106005127 – 1

Электровафельница Орешница – 1

Аппарат Су вид

Аппарат шоковой заморозки

Вакуум аппарат

Плиты индукционные

Соковыжималка электрическая

Соковыжималка для цитрусовых

- образцы моющих: «Ника-2», сода кальцинированная; дезинфицирующих: хлорная известь 10% раствор исходный;
- дезинсекционных: сетки на окнах, дератизационных средств: капканы;
- оборудование и инвентарь для пищевого производства
- набор посуды для приготовления дезинфицирующих растворов:

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256 с.
11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus

13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
15. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru
16. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Национальный стандарт Российской Федерации

Дополнительные источники:

1. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М.: Издательский центр Академия, 2010. – 352 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. проф. образования. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2010.

Учебники в электронном варианте:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2013 – 400 с.
[Электронный ресурс]
2. Голунова Л.Е. Сборник рецептов / 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]

8. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб, пособие для студ. среднего проф. образования/ Е.И.Соколова— М.: Издательский центр «Академия», 2017. ТОП 50
[Электронный ресурс]
9. Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. среднего проф. образования/ И.П.Самородова— М.: Издательский центр «Академия», 2015. ТОП 50
[Электронный ресурс]
10. Семичева Г.П., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования/ Г.П.Семичева— М.: Издательский центр «Академия», 2019. ТОП 50
[Электронный ресурс]
11. Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов: практикум: учебное пособие для студ. среднего проф. образования/ Н.И.Дубровская— М.: Издательский центр «Академия», 2017. ТОП 50
[Электронный ресурс]
12. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Г. П. Семичева. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. - 208 с., [8] с. цв. ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения			Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК и ОК формированию которых способствует УД	усвоенные знания	освоенные умения		
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-10	31 виды деятельности повара, кондитера; 32 профессиональные качества будущего специалиста; 33 взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;	У1 выполнять планирование и распределение рабочего времени; У2 представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места		Входной контроль Текущий контроль ПР №1 Ознакомление с оборудованием и инвентарем цехов и лаборатории ГБПОУ БРИЭТ Тестирование. По теме: «WSR. История и современное состояние. Стандарт WSR» Тестирование. По теме: «Сервировка стола» Рубежный контроль Зачет
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,	34 назначение и роль своей будущей профессиональной	У3 производить поиск и использование информации,	На У3 Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных	Входной контроль Текущий контроль Тестирование. По теме: «WSR. История и современное состояние.

ПК 5.1-5.5 ОК 1-10	деятельности; 35 историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания. 36 перспективы развития общественного питания и его основные направления.	необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. У4 использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания На У4 Использование средств Интернет и ПК при освоении ПМ. Применение прикладных компьютерных программ «Повар. База кулинарных рецептов», «Калькуляция блюд».	Стандарт WSR» Тестирование. По теме: «Сервировка стола» Рубежный контроль Зачет
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-10	310 правила по техники безопасности при выполнении работ по оформлению блюд 311 санитарно-гигиенические требования при сервировке и оформлении стола. 3 12 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации	У5 правильно подбирать формы нарезки овощей и фруктов при приготовлении блюд; У6 украшать готовое блюдо; У 8 безопасно править кухонные ножи; У 9 соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; У 11 пользоваться кондитерскими мешками,	На У 5 Знание правильного использования различных видов ножей На У 5 - Соответствие формы и нарезки произведенных полуфабрикатов требованиям СанПиН На 3 11 1.Решение ситуационных производственных задач, связанных с соблюдением САНПинов на предприятиях общественного питания. 2.Прохождение медосмотров 2 раза в год. 3.Наличие медицинской книжки 4.Соблюдение правил личной гигиены и санитарные при	Входной контроль Текущий контроль СРС: Сообщение «Виды ножей для карвинга и варианты их использования» № 2 Составить сообщение «Виды кондитерского инвентаря. Возможности его использования» ПЗ Навыки работы с ножом. Простая нарезка овощей. Фигурная нарезка овощей ПЗ Организация рабочего места кондитера. Навыки работы с кондитерскими мешками, корнетиками, насадками Тестирование по теме: «Организация рабочего места

	питания; 3 14 знать приемы изготовления корнетиков	корнетиками, насадками	выполнении лабораторных и практических работ	повар, кондитера». Тестирование по теме: «Современные направления в общественном питании и основы охраны труда». Рубежный контроль Зачет
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-10	37 виды посуды, столовых приборов и столового белья для сервировки стола. 38 правила сервировки 39 правила поведения за столом	У7 сервировать стол;	На У 7 Знание Характеристики различных видов сервировки стола На З 7 знание различных видов посуды и столовых приборов, столового белья На З 8 знание правил сервировки стола На З 9 знание правил поведения за столом	Входной контроль Текущий контроль ПЗ: Примеры и формы складывания салфеток № 2 Выполнение предварительной сервировки стола. № 3 СРС: Сообщение «Чайная и кофейная сервировки стола» № 1 Сообщение «Виды ножей для карвинга и варианты их использования». « Виды кондитерского инвентаря. Возможности его использования» № 2 Тестирование. По теме: «Сервировка стола» Рубежный контроль Зачет

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 479392069178180993905932985988858338549683813838

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 06.04.2023 по 05.04.2024