Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области

Любимский аграрно-политехнический колледж

АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

программа профессиональной подготовки

по профессии 13249  Кухонный рабочий

Любим

ПРОФЕССИЯ КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

(2-Й РАЗРЯД) В ЕДИНОМ ТАРИФНО КВАЛИФИКАЦИОННОМ СПРАВОЧНИКЕ

[ЕТКС](http://ppt.ru/classifier/etks)   
[Выпуск 51](http://ppt.ru/classifier/etks/vipusk-51)   
[Раздел. Торговля и общественное питание](http://ppt.ru/classifier/etks/vipusk-51/165)   
Кухонный рабочий (2-й разряд)

§ 15. Кухонный рабочий 2-й разряд

Характеристика работ.

Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.

Что должен знать:

* наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение
* правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек
* правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве
* правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования
* правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области

Любимский аграрно-политехнический колледж

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО:  на методическом совете  протокол №\_ от \_\_ \_\_\_\_\_\_2022 г  председатель МС  \_\_\_\_\_\_Т.М. Смирнова | УТВЕРЖДАЮ:  Зам. директора по ОД  \_\_\_\_\_\_\_И.В. Самойлова  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г. |

**рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Охрана труда**

профессия **13249** **Кухонный рабочий**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

г. Любим 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки\_13249 Кухонный рабочийв соответствии с частью 8  статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Разработчик: ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж

Морозова О.А., мастер п/о , 1 квалификационная категория

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 5 |
| 1. **условия реализации учебной дисциплины** | 8 |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 8 |

1. **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Охрана труда**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:**

Дисциплина «охрана труда» изучается в профессиональной подготовке

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* объяснять цели и задачи дисциплины, правовые и законодательные основы по охране труда;
* объяснять понятия, порядок расследования и учета несчастных случаев;
* объяснять понятия естественное и искусственное освещение, требования к освещению;
* соблюдать требования безопасного труда на рабочих местах и правила пожарной безопасности в мастерских;
* применять правила оказания первой медицинской помощи;
* объяснять причины поражения человека электрическим током, применять правила оказания первой медицинской помощи при поражении током.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* правовые и законодательные основы по охране труда;
* порядок расследования несчастного случая на производстве;
* виды освещенности. Требования к освещению;
* правила безопасного труда при выполнении различных видов работ и пожарной безопасности;
* порядок оказания первой медицинской помощи;
* причины поражения человека электрическим током, степени ожогов, порядок оказания первой медицинской помощи при поражении током.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Учебная нагрузка (всего)** | *58* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *5* |
| контрольные работы | *1* |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)* | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **Тема 1.**  **Правовые и организационные основы охраны труда** | Содержание учебного материала | | | **5** | **2** |
| 1 | Введение. Правовые основы охраны труда | |
| 2 | Охрана труда женщин и подростков | |
| 3 | Травматизм и заболевания на производстве | |
| 4 | Классификация несчастных случаев | |
| 5 | Расследование несчастных случаев | |
| **Тема 2.**  **Требования к условиям труда на рабочем месте** | Содержание учебного материала | | | **11** | **2** |
| 1 | Характеристика условий труда | |
| 2 | Микроклимат производственных помещений | |
| 3 | Вредные вещества в воздухе рабочей зоны | |
| 4 | Организация и регулирование обмена воздуха в помещении | |
| 5 | Освещенность производственных помещений | |
| 6 | Производственный шум и вибрация | |
| 7 | Психологические производственные факторы | |
| 8 | Медицинские осмотры | |
| 9 | Средства индивидуальной защиты | |
| 10 | Средства индивидуальной защиты | |
| 11 | Обучение и инструктажи работников по охране труда. Виды инструктажей | |
| **Тема 3.**  **Основы пожарной безопасности** | Содержание учебного материала | | | **4** | **2** |
| 1 | Причины пожаров | |
| 2 | Организационные и технические противопожарные мероприятия | |
| 3 | Профилактика пожаров на предприятиях общественного питания | |
| 4 | Средства тушения пожаров | |
| **Тема 4.**  **Основы электробезопасности** | Содержание учебного материала | | | **5** | **2** |
| 1 | Особенности поражения электрическим током | | 4 |
| 2 | Причины электротравматизма | |
| 3 | Основные меры защиты от поражения электрическим током | |
| 4 | Освобождение пораженного током, от его воздействия | |
| Практические занятия | | | 1 |  |
| 1 | | Пожарная и электробезопасность |
| **Тема 5.**  **Требования охраны труда при производстве отдельных видов работ** | Содержание учебного материала | | | **13** | **2** |
| 1 | Техника безопасности при работе с производственным оборудованием | |
| 2 | Техника безопасности при использовании механического оборудования | |
| 3 | Техника безопасности при использовании моечного и очистительного оборудования | |
| 4 | Техника безопасности при использовании измельчительного оборудования | |
| 5 | Техника безопасности при использовании теплового оборудования | |
| 6 | Техника безопасности при использовании пароварочного оборудования | |
|  | 7-8 | Техника безопасности при использовании аппаратов для варки и жарки | |  |  |
| 9-10 | Техника безопасности при использовании водогрейного оборудования | |
| 11-12 | Техника безопасности при использовании оборудования для раздачи пищи | |
| 13 | Техника безопасности при использовании холодильного оборудования | |
| **Тема 6.**  **Основы гигиены труда, производственной санитарии** | Содержание учебного материала | | | **10** | **2** |
| 1 | Понятие о производственной санитарии | | 8 |
| 2 | Гигиенические требования к одежде | |
| 3 | Режим и правила питания | |
| 4 | Санитарные требования к содержанию помещений | |
| 5 | Требования к вентиляции, отоплению и кондиционированию помещений | |
| 6 | Инфекционные заболевания недопустимые у персонала п.о.п. | |
| 7 | Вредные привычки и борьба с ними | |
| 8 | Методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации | |
| Практические занятия | | | 2 |  |
| 1-2 | Соблюдение правил санитарии и гигиены, рациональная организация рабочего места | |
| **Тема 7.**  **Оказание доврачебной помощи** | Содержание учебного материала | | | **9** | **2** |
| **1** | Искусственное дыхание и наружный массаж сердца | | 7 |
| **2** | Первая помощь при кровотечениях | |
| **3** | Первая помощь при переломах и вывихах | |
| **4** | Первая помощь при обморожениях | |
| **5** | Первая помощь при ожогах | |
| **6** | Первая помощь при отравлениях | |
| **7** | Первая помощь при поражении электрическим током | |
| Практические занятия | | | 2 |  |
| **1-2** | Оказание доврачебной помощи пострадавшим | |
|  | Контрольная работа | | | **1** |  |
|  | **Всего** | |  | **58** |  |

**3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Охрана труда.

Оборудование учебного кабинета:

* рабочие места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
* мебель для хранения учебно-наглядных пособий.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.р. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие–. – М. Издательский центр «Академия», 2019.–320с.
2. Калинина В. М. охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: для студ. учреждений сред. проф. образования. - М. Издательский центр «Академия», 2019.–320с.

**4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного и письменного опроса, решения практических ситуаций.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Уметь:** |  |
| Объяснять цели и задачи дисциплины, правовые и законодательные основы по охране труда | Оценка устных ответов |
| Объяснять понятия, порядок расследования и учета несчастных случаев | Оценка устных ответов |
| Объяснять понятия естественное и искусственное освещение, требования к освещению | Оценка устных ответов |
| Соблюдать требования безопасного труда на рабочих местах и правила пожарной безопасности в мастерских | Оценка устных ответов |
| Применять правила оказания первой медицинской помощи | Оценка устных ответов, практических ситуаций |
| Объяснять причины поражения человека электрическим током, применять правила оказания первой медицинской помощи при поражении током | Оценка устных ответов, практических ситуаций |
| **Знать**: |  |
| Правовые и законодательные основы по охране труда | Оценка устных ответов |
| Порядок расследования несчастного случая на производстве | Оценка устных ответов |
| Виды освещенности. Требования к освещению | Оценка устных ответов |
| Правила безопасного труда при выполнении различных видов работ и пожарной безопасности | Оценка устных ответов |
| Порядок оказания первой медицинской помощи | Оценка устных ответов |
| Причины поражения человека электрическим током, степени ожогов, порядок оказания первой медицинской помощи при поражении током | Оценка устных ответов, контрольной работы |

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области

Любимский аграрно-политехнический колледж

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО:  на методическом совете  протокол №\_ от \_\_ \_\_\_\_\_\_2022 г  председатель МС  \_\_\_\_\_\_Т.М. Смирнова | УТВЕРЖДАЮ:  Зам. директора по ОД  \_\_\_\_\_\_\_И.В. Самойлова  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г. |

**рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Техническое оснащение предприятий общественного питания**

профессия **13249** **Кухонный рабочий**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

г. Любим 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий и адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки\_13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8  статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Разработчик: ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж

Морозова О.А., мастер п/о , 1 квалификационная категория

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 5 |
| 1. **условия реализации учебной дисциплины** | 8 |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 9 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Техническое оснащение предприятий общественного питания**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:**

Дисциплина «техническое оснащение предприятий общественного питания» изучается в профессиональной подготовке

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- подбирать необходимое технологическое оборудование;

- обслуживать основное технологическое оборудование.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

-общие правила эксплуатации оборудования и основные требования ТБ;

1. **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Учебная нагрузка (всего)** | *70* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *6* |
| проверочные работы | *4* |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины техническое оснащение предприятий общественного питания**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Тема 1.1.**  **Общие сведения об оборудовании** | Содержание учебного материала | | **10** |  |
| **1** | Содержание, цели и задачи курса, значение для овладения профессии |  | 2 |
| **2** | Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания |
| **3** | Требования к материалам, используемым для изготовления машин. |
| **4** | Основные части и детали машин |
| **5** | Понятие о электроприводах |
| **6** | Аппараты включения |
| **7** | Аппараты защиты. |
| **8** | Аппараты контроля и управления. |
| **9** | Техническая документация машин |
| **10** | Правила включения и выключения электроприборов |
| **Тема 1.2 Механическое оборудование** | Содержание учебного материала | | **20** |  |
| **1-2** | Универсальные приводы. Классификация универсальных приводов. | 18 | 2 |
| **3-4** | Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов. |
| **5-6** | Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов. |
| **7** | Оборудование для обработки овощей: картофелеочистительные машины. |
| **8** | Оборудование для обработки овощей: овощерезательные машины. |
| **9** | Оборудование для обработки овощей: протирочнорезательные машины |
| **10** | Поточные линии по переработке овощей. |
| **11** | Оборудование для обработки мяса и рыбы: классификация оборудования. |
| **12** | Оборудование для обработки мяса и рыбы. Мясорубки, фаршемешалки |
| **13** | Машины для рыхления мяса, котлетоформовочная машина |
| **14** | Рыбоочистительные машины. |
| **15** | Оборудование для подготовки кондитерского сырья |
| **16** | Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. |
| **17** | Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. |
| **18** | Оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов. |
| Практические занятия | | 2 |  |
| **1** | Изучение устройства и принципа действия мясорубки. Сборка и разборка , освоение правил эксплуатации |
| **2** | Изучение устройства и принципа действия мясорубки. Сборка и разборка , освоение правил эксплуатации |
| Проверочная работа по разделу: «Механическое оборудование» | | **1** |  |
| **Тема 1.3**  **Тепловое оборудование** | Содержание учебного материала | | **18** | 2 |
| **1-2** | Общие сведения о тепловом оборудовании. | 16 |
| **3-4** | Электрические пищеварочные котлы |
| **5-6** | Автоклавы |
| **7-8** | Газовые и паровые пищеварочные котлы |
| **9-10** | Пароварочные аппараты. |
| **11-12** | Аппараты для жаренья и выпечки. |
| **13-14** | Варочно-жарочное оборудование. |
| **15-16** | Водогрейное оборудование. |
| Практические занятия | | 2 |  |
| **1** | Подготовка теплового оборудования к работе |
| **2** | Подготовка теплового оборудования к работе |
| Проверочная работа по разделу: «Тепловое оборудование» | | **1** |  |
| **Тема 1.4. Холодильное оборудование** | Содержание учебного материала | | **12** | **2** |
| **1-2** | Общие сведения о холодильном оборудовании | 10 |
| **3-4** | Холодильные машины. |
| **5-6** | Виды торгового холодильного оборудования |
| **7-8** | Холодильные прилавки и витрины |
| **9-10** | Льдогенераторы |
| Практические занятия | | 2 |  |
| **1** | Составление схемы: «Правила эксплуатации холодильного оборудования». |
| **2** | Составление схемы: «Правила эксплуатации холодильного оборудования». |
| **Тема 1.5 Вспомогательное оборудование** | Содержание учебного материала | | **6** | **2** |
| **1-2** | Оборудование для раздачи пищи |  |
| **3-4** | Посудомоечное оборудование |
| **5-6** | Средства напольного транспортирования. Грузовые тележки. Транспортеры. Погрузчики, электропогрузчики. |
|  | Проверочная работа | | **2** |  |
|  | **Всего часов** | | **70** |  |

**3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства; лаборатории технического оснащения и организации производства

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся

- рабочее место преподавателя

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

-посадочные места по количеству обучающихся

-рабочее место преподавателя

-натуральные образцы различного технологического оборудования:

котел пищеварочный, кипятильник электрический, универсальный привод, картофелеочистительная машина, кофеварка электрическая.

Технические средства обучения:

**-**учебный материал на электронных носителях;

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с

**4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| Умения: |  |
| подбирать необходимое технологическое оборудование. | Наблюдение в процессе образовательной деятельности. Оценка практической работы |
| обслуживать основное технологическое оборудование. | оценка практической работы  наблюдение при выполнении практической работы |
| Знания: |  |
| устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования. | оценка устных ответов, оценка контрольной работы |
| общие правила эксплуатации оборудования и основные требования ТБ. | оценка устных ответов, оценка контрольной работы |

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области

Любимский аграрно-политехнический колледж

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО:  на методическом совете  протокол №\_ от \_\_ \_\_\_\_\_\_2022 г  председатель МС  \_\_\_\_\_\_Т.М. Смирнова | УТВЕРЖДАЮ:  Зам. директора по ОД  \_\_\_\_\_\_\_И.В. Самойлова  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г. |

**рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы физиологии питания, санитарии и гиены.**

профессия **13249** **Кухонный работник**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

г. Любим 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный работник и адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки\_13249 Кухонный работник в соответствии с  частью 8  статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Разработчик: ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж

Морозова О.А., мастер п/о , 1 квалификационная категория

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 5 |
| 1. **условия реализации учебной дисциплины** | 8 |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 9 |

1. **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **Основы физиологии питания, санитарии и гиены.**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный работник, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный работник в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:**

Дисциплина «основы физиологии питания, санитарии и гигиены» изучается в профессиональной подготовке

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* не допускать пищевых отравлений;
* соблюдать личную гигиену;
* выполнять санитарные требования.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* общее понятие о физиологии питания, санитарии и гигиене;
* понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи, обмене веществ, режиме питания;
* понятие о микроорганизмах, пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания, меры предупреждения;
* основные сведения о санитарии и гигиене;
* санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов, к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.
* санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Учебная нагрузка (всего)** | ***56*** |
| в том числе: |  |
| проверочные работы | *1* |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины** основы физиологии питания, санитарии и гигиены

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Тема 1.1.**  **Основы физиологии питания** | Содержание учебного материала | | **8** | **2** |
| 1 | Пищевые вещества и их значение. Белки, жиры, углеводы. |  |
| 2 | Пищевые вещества и их значение. Витамины, минеральные вещества, вода. |
| 3 | Процесс пищеварения. |
| 4 | Роль печени и поджелудочной железы. Усвояемость пищи |
| 5 | Понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии человека |
| 6 | Питание взрослого населения. |
| 7 | Особенности питания детей и подростков. |
| 8 | Лечебное питание. |
| **Тема 1.2.**  **Основы микробиологии** | Содержание учебного материала | | **5** | **2** |
| 1 | Понятие о микроорганизмах |  |
| 2 | Морфология микробов. |
| 3 | Физиология микробов. |
| 4 | Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. |
| 5 | Микробиология основных пищевых продуктов. |
| **Тема 1.3.**  **Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания** | Содержание учебного материала | | **19** | **2** |
| 1-2 | Пищевые инфекционные заболевания. |  |
| 3-5 | Острые кишечные инфекции. |
| 6-8 | Зоонозы. |
| 9-11 | Понятия о пищевых отравлениях, их классификация |
| 12-14 | Пищевые отравления бактериального происхождения. |
| 15-16 | Микотоксикозы |
| 17-18 | Пищевые отравления не микробного происхождения. |
| 19 | Глистные заболевания. |
| **Тема 1.4.**  **Основы гигиены и санитарии** | Содержание учебного материала | | **23** | **2** |
| 1 | Основные сведения о санитарии и гигиене труда. |  |
| 2 | Рациональная организация трудового процесса. |
| 3 | Улучшение условий труда на производстве. |
| 4 | Производственный травматизм.. |
| 5 | Вредные привычки. |
| 6 | Инфекционные заболевания персонала п.о.п. |
| 7 | Личная гигиена. |
| 8 | Санитарная одежда. |
| 9 | Требования к устройству п.о.п. |
| 10 | Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания |
| 11 | Дезинфекция и дезинфицирующие средства |
| 12 | Моющие средства для обработки помещений , оборудования, инвентаря, посуды |
| 13 | Борьба с грызунами и насекомыми на предприятиях общественного питания |
| 14-15 | Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. |
| 16 | Требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов. |
| 17-18 | Требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов. |
| 19 | Санитарные требования к механической кулинарной обработке. |
| 20 | Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. |
| 21 | Санитарный контроль качества готовой пищи. |
| 22 | Требования к реализации готовой продукции. |
| 23 | Требования к обслуживанию потребителей. |
|  | Проверочная работа | | **1** |  |
|  | Всего | | **56** |  |

**3. Условия реализации учебной дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256

Дополнительные источники:

1. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс]: Учебное пособие/Рубина Е. А., Малыгина В. Ф. - 2 изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015.

2. Амбросьева В.Д. .Физиология питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО .-М.: КноРус, 2017.

**4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| 1 | 2 |
| Умения: |  |
| не допускать пищевых отравлений; | Наблюдение в процессе образовательной деятельности. Оценка практической работы |
| соблюдать личную гигиену | Наблюдение в процессе образовательной деятельности. Оценка практической работы |
| выполнять санитарные требования | Наблюдение в процессе образовательной деятельности. Оценка практической работы |
| Знания: |  |
| общее понятие о физиологии питания, санитарии и гигиене. | Оценка устных и письменных ответов |
| понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи, обмене веществ, режиме питания. | Оценка устных и письменных ответов |
| понятие о микроорганизмах, пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания, меры предупреждения. | Оценка устных и письменных ответов |
| основные сведения о санитарии и гигиене. | Оценка устных и письменных ответов |
| санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов, к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд. | Оценка устных и письменных ответов |
| санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей. | Оценка устных и письменных ответов |

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области

Любимский аграрно-политехнический колледж

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО:  на методическом совете  протокол №\_ от \_\_ \_\_\_\_\_\_2022 г  председатель МС  \_\_\_\_\_\_Т.М. Смирнова | УТВЕРЖДАЮ:  Зам. директора по ОД  \_\_\_\_\_\_\_И.В. Самойлова  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г. |

**рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Товароведение пищевых продуктов**

профессия **13249** **Кухонный рабочий**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

г. Любим 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий и адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки\_13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8  статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Разработчик: ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж

Морозова О.А., мастер п/о , 1 квалификационная категория

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 5 |
| 1. **условия реализации учебной дисциплины** | 9 |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 10 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Товароведение пищевых продуктов**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:**

Дисциплина «товароведение пищевых продуктов» изучается в профессиональной подготовке

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов,

- определять качество основных групп товаров,

- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- методы оценки качества пищевых продуктов,

- товароведческую характеристику основных групп товаров,

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров,

- общие требования к качеству продуктов,

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 46 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Учебная нагрузка (всего)** | *46* |
| в том числе: |  |
| проверочные работы | *1* |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины товароведение пищевых продуктов**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов  и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | | Объем  часов | Уровень усвоения |
| **1** | 2 | | | 3 | 4 |
| **Тема 1**  **Товароведение пищевых продуктов** | Содержание учебного материала | | | **2** | 1 |
| 1 | | Общая часть товароведения |  |
| 2 | | Качество продовольственных товаров |
| **Тема 2**  **Основные зерновые культуры** | Содержание учебного материала | | | **4** | 2 |
| 1 | | Крупы. Ассортимент. Характеристика |  |
| 2 | | Мука. Виды помолов. Показатель качества |
| 3 | | Макаронные изделия. Ассортимент. Требования к качеству |
| 4 | | Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент. Производство |
| **Тема 3**  **Плодоовощные товары** | Содержание учебного материала | | | **9** | 2 |
| 1 | | Пищевая ценность и химический состав свежих овощей |  |
| 2 | | Клубнеплоды, корнеплоды состав, сорта, ассортимент |
| 3 | | Капустные и луковые овощи, состав, сорта, ассортимент |
| 4 | | Салатно–шпинатные, десертные овощи, пряные, томатные |
| 5 | | Пряные, свежие плоды |
| 6 | | Семечковые, косточковые |
| 7 | | Субтропические и экзотические, орехоплодные |
| 8 | | Консервы овощные и плодово-ягодные (ассортимент, виды) |
| 9 | | Маринованные и быстрозамороженные |
| **Тема 4**  **Молочные товары** | Содержание учебного материала | | | **5** | 2 |
| 1 | | Молоко коровы. Химический состав, виды. Требования к качеству |  |
| 2 | | Сливки, сметана, творог, простокваша, кефир. Ассортимент, виды |
| 3 | | Сыры сычужные и кисломолочные. Ассортимент, виды требования, производство, условия хранения |
| 4 | | Масло коровье, животные жиры, ассортимент, виды |  |  |
| 5 | | Растительные масла, производство, виды, требования к качеству, особенности |
| **Тема 5**  **Мясные товары** | Содержание учебного материала | | | **2** | 2 |
| 1. | | Свежее мясо, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения |  |
| 2 | | Колбасные изделия и мясо-копчёности, ассортимент, виды, особенности приготовления. Требование к качеству, упаковка, хранение. |
| **Тема 6**  **Яичные товары** | Содержание учебного материала | | | **2** | 2 |
| 1. | | Яйцо свежее, показатели качества, упаковка, маркировка |  |
| 2 | | Яичный порошок. Производство, требование к качеству. Сроки и условия хранения. |
| **Тема 7**  **Рыбные товары** | Содержание учебного материала | | | **3** | 2 |
| 1 | | Охлажденная мороженая рыба и рыбное филе. |  |
| 2 | | Копченая, маринованная рыба, балычные изделия. |
| 3 | | Рыбные консервы и икра |
| **Тема 8**  **Дрожжи и химические рыхлители** | Содержание учебного материала | | | **2** | 2 |
| 1 | | Использование в производстве мучных кондитерских изделий |  |
| 2. | | Вспомогательный материал для производства кулинарных и кондитерских изделий |
| **Тема 9**  **Крахмал, сахар, кондитерские изделия** | Содержание учебного материала | | | **5** | 2 |
| 1. | | Крахмал, Сахар. Производство, виды, требования к качеству. Упаковка и хранение |  |
| 2. | | Кондитерские изделия. Ассортимент. Производство, виды, сорта |
| 3. | | Какао – порошок. Показатели качества |
| 4. | | Мед и фруктово-ягодные кондитерские изделия |
| 5 | | Диетические и лечебно кондитерские изделия |
| **Тема 10**  **Вкусовые товары** | Содержание учебного материала | | | **5** | 2 |
| 1 | Классификация. Значение вкусовых продуктов .Использование. Условия хранения. | |  |
| 2 | Чай. Производство, виды чая, сортность | |
| 3 | Кофе и кофейные напитки | |
| 4 | Безалкогольные напитки | |
| 5 | Хлебный квас и напитки из хлебного сырья | |
| **Тема 11.**  **Хранение, упаковка, различных видов продовольственных товаров** | Содержание учебного материала | | | **6** | 2 |
| 1 | Условия хранения различных видов продовольственных товаров. | |  |
| 2 | Упаковка различных видов продовольственных товаров. | |
| 2 | Условия транспортирования различных видов продовольственных товаров. | |
| 2 | Условия реализации различных видов продовольственных товаров. | |
| 5-6 | Правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек | |
|  | Проверочная работа | | | **1** |  |
|  | **Всего** | | | **46** |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**.

3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебной аудитории.

Оборудование учебного класса:

- посадочные места по количеству обучающихся,

- рабочее место преподавателя,

- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

**3.2.Информационное обеспечение обучения.**

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы:

Основные источники:

1.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. Для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. Проф. образования.–М.: Издательский центр «Академия» 2019

2. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина.: Издательский центр «Академия», 2019.- 96с.

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (усвоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Умения |  |
| владеть методами оценки качества пищевых продуктов | Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности Оценка на практических занятиях |
| определять качество основных групп товаров, | Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности Оценка на практических занятиях |
| давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров. | Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности |
| Знания |  |
| методы оценки качества пищевых продуктов | Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности |
| товароведческую характеристику основных групп товаров | Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности |
| ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров | Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности |
| общие требования к качеству продуктов | Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности |
| условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров | Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности |

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области

Любимский аграрно-политехнический колледж

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО:  на методическом совете  протокол №\_ от \_\_ \_\_\_\_\_\_2022 г  председатель МС  \_\_\_\_\_\_Т.М. Смирнова | УТВЕРЖДАЮ:  Зам. директора по ОД  \_\_\_\_\_\_\_И.В. Самойлова  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г. |

**рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Организация производства предприятий общественного питания**

профессия **13249** **Кухонный рабочий**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

г. Любим 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий и адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8  статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Разработчик: ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж

Морозова О.А., мастер п/о , 1 квалификационная категория

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 5 |
| 1. **условия реализации учебной дисциплины** | 8 |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 9 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Организация производства предприятий общественного питания**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:**

Дисциплина «организация производства предприятий общественного питания» изучается в профессиональной подготовке

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых работ
* применять навыки по уборке производственных помещений и дезинфекции рабочих зон, мойки кухонной и столовой посуды, инвентаря;
* доставлять полуфабрикаты, сырье, готовую продукцию в производственные цехи, к раздаче и т.д.;
* устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов;
* устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками;
* собирать пищевые отходы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* характеристики основных типов организаций общественного питания;
* принципы организации производства в предприятиях общественного питания;
* виды помещений предприятий общественного питания
* наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;
* правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 70 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Учебная нагрузка (всего)** | *70* |
| в том числе: |  |
| проверочные работы | *1* |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация производства предприятий общественного питания**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | | | **Объем часов** | **Уровень усвоения** |
| **1** | **2** | | | | **3** | **4** |
| **Тема 1.**  **Характеристика предприятий общественного питания** | Содержание учебного материала | | | | *8* | *1* |
| 1-2 | | Функции предприятий общественного питания | |  |
| 3-4 | | Классификация предприятий питания. | |
| 5-6 | | Характеристика типов предприятий питания | |
| 7-8 | | Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания | |
| **Тема.2**  **Организация производства на предприятиях общественного питания** | Содержание учебного материала | | | | *22* | *2* |
| 1-2 | | Производственная инфраструктура и ее характеристики. Организация рабочих мест | |  |
| 3-4 | | Организация рабочих мест | |
| 5-6 | | Организация производства овощного цеха | |
| 7-8 | | Организация производства мясного цеха | |
| 9-10 | | Организация производства рыбного цеха | |
| 11-12 | | Организация производства горячего цеха | |
| 13-14 | | Организация производства холодного цеха | |
| 15-16 | | Организация работы моечной кухонной посуды, инвентаря, и оборудования | |
| 17- 18 | | Организация работы моечной столовой посуды и приборов | |
| 19-20 | | Организация работы помещения для нарезания хлеба | |
| 21-22 | | Организация работы раздаточной | |
| **Тема 3**  **Помещения для обслуживания посетителей. Складское хозяйство** | Содержание учебного материала | | | | *8* | *2* |
| 1 | | Функциональная и входная зоны | |  |
| 2 | | Помещения для обслуживания посетителей | |
| 3 | | Торговые залы | |
| 4 | | Мебель в торговых залах | |
| 5 | | Административные и бытовые помещения | |
| 6 | | Помещение для приема, хранения и отпуска товаров | |
| 7-8 | | Складское хозяйство | |
| **Тема 5.**  **Столовая посуда, столовые приборы и приспособления для подачи и разделывания блюд** | Содержание учебного материала | | | | 15 | 2 |
| 1-2 | | | Фарфоровая и фаянсовая посуда |  |
| 3-4 | | | Хрустальная и стеклянная посуда |
| 5-6 | | | Металлическая столовая посуда и сервировочные приборы |
| 7-8 | | | Керамическая, деревянная и пластмассовая посуда |
| 9 | | | Виды столовых приборов |
| 10 | | | Основные столовые приборы |
| 11 | | | Столовые приборы для оригинальных блюд |
| 12 | | | Приспособления для подачи и разделывания блюд |
| 13 | | | Сервировочные и столовые приборы и приспособления |
|  | 14 | | Комплектные приборы и столовый инвентарь | |
| 15 | | Хранение столовых приборов и уход за ними | |
| **Тема 7. Производственный инвентарь, посуда и инструменты.** | Содержание учебного материала | | | | *13* | 2 |
| 1-2 | | Металлическая посуда (алюминиевая, посуда из нержавеющей стали, чугунная, железная,  эмалированная) | |  |
| 3-4 | | Кухонная прессованная посуда из жароупорного стекла. | |
| 5 | | Пластмассовая посуда. | |
|  | 6 7 | | Емкости для хранения жидкостей (чаны, бочки, баки и т.д.) | |
| 8 9 | | Тара для сыпучих, штучных и тарно – штучных материалов, рабочие столы, прилавки, торговые шкафы, стеллажи | |
| 10-11 | | Инвентарь: разделочные доски, веселки, шумовки, грохот, сита и другое. | |
| 12 | | Инструменты: ножи, тяпки, поварские иглы. | |
| 13 | | Хранение производственного инвентаря, посуды и инструментов, уход за ними | |
| **Тема 8.**  **Организация сбора пищевых отходов.** | Содержание учебного материала: | | | | 3 | 1 |
| 1 | Общие требования сбора пищевых отходов. | | |  |
| 2 | Сбор пищевых отходов. | | |
| 3 | Сбор и утилизация мусора. | | |
|  | Проверочная работа | | | | 1 |  |
|  | **Всего** | | | | **70** |  |

**3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства; лаборатории технического оснащения и организации производства

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся

- рабочее место преподавателя

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

-посадочные места по количеству обучающихся

-рабочее место преподавателя

-натуральные образцы различного технологического оборудования:

котел пищеварочный, кипятильник электрический, универсальный привод, картофелеочистительная машина, кофеварка электрическая.

Технические средства обучения:

**-**учебный материал на электронных носителях;

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник. -.: Академия, 2019 г

2. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]/: учебник/ В.И. Богушева.- М.: Феникс, 2019 – 253 с.

3.ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

4. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

**4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| Умения: |  |
| организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых работ | Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности |
| * применять навыки по уборке производственных помещений и дезинфекции рабочих зон, мойки кухонной и столовой посуды, инвентаря | Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности |
| * доставлять полуфабрикаты, сырье, готовую продукцию в производственные цехи, к раздаче и т.д. | Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности |
| * устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов | Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности |
| * устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками | Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности |
| * собирать пищевые отходы | Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности |
| Знания: |  |
| характеристики основных типов организаций общественного питания; | Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности |
| принципы организации производства в предприятиях общественного питания; | Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности |
| виды помещений предприятий общественного питания | Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности |
| * наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; * правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; | Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности |
| правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве | Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности |

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области

Любимский аграрно-политехнический колледж

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО:  на методическом совете  протокол №\_ от \_\_ \_\_\_\_\_\_2022 г  председатель МС  \_\_\_\_\_\_Т.М. Смирнова | УТВЕРЖДАЮ:  Зам. директора по ОД  \_\_\_\_\_\_\_И.В. Самойлова  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г. |

**рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Кулинария**

профессия **13249** **Кухонный рабочий**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

г. Любим 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) с элементами заданий «Абилимпикс» по компетенции «Пиццайлло»- по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий и адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки\_13249 Кухонный рабочийв соответствии с частью 8  статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Разработчик: ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж

Морозова О.А., мастер п/о , 1 квалификационная категория

Терентьева Т. М., мастер п/о, высшая квалификационная категория

|  |  |
| --- | --- |
| **СОДЕРЖАНИЕ** | стр. |
| 1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 5 |
| 1. **условия реализации учебной дисциплины** | 12 |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 13 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Техническое оснащение предприятий общественного питания**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений. Рабочая программа составлена с элементами заданий «Абилимпикс».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:**

Дисциплина «кулинария» изучается в профессиональной подготовке

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* вести процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи с/х птицы, рыбы;
* разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов), производить заправку с/х птицы для варки и жарки, подготавливать рыбу для тепловой обработки;
* выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий и изделий из теста (пиццы);
* нарезать хлеб, картофель и овощи, зелень,
* определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные недостатки.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов, требования к качеству полуфабрикатов из них;
* рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения;
* виды, свойства и кулинарное назначение: картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, творога, яиц, теста, полуфабрикатов из котлетной массы, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.
* **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 130 часов

1. **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Учебная нагрузка (всего)** | *130* |
| в том числе: |  |
| проверочные работы | *14* |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины кулинария**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Тема 1.**  **Обработка овощей и грибов** | Содержание учебного материала | | **12** | **2** |
| **1** | Общие требования к обработке овощей |
| **2** | Обработка клубнеплодов. |
| **3** | Обработка корнеплодов. |
| **4** | Обработка капустных и луковых овощей. |
| **5** | Обработка плодовых овощей. |
| **6** | Обработка салатных, пряных и десертных овощей. |
| **7** | Обработка консервированных овощей. Подготовка овощей к фаршированию |
| **8** | Подготовка овощей к фаршированию |
| **9** | Требования к качеству и сроки хранения овощей. Отходы овощей и их использование |
| **10** | Полуфабрикаты из овощей |
| **11** | Обработка грибов |
| **12** | Проверочная работа |
| **Тема 2.**  **Обработка рыбы.** | Содержание учебного материала | | **14** | **2** |
| **1** | Общие требования к рыбе. |
| **2** | Механическая кулинарная обработка рыбы. |
| **3** | Размораживание рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы. |
| **4** | Обработка бесчешуйчатой рыбы. |
| **5** | Особенности обработки некоторых видов рыб. |
| **6** | Обработка осетровой рыбы |
| **7** | Вымачивание соленой рыбы |
| **8** | Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. |
| **9** | Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. |
| **10** | Обработка рыбы для фарширования |  |  |
|  | **11** | Обработка и использование рыбных пищевых отходов. |
| **12** | Требования к качеству и сроки хранения. полуфабрикатов. |
| **13** | Обработка морепродуктов |
| **14** | Проверочная работа |
| **Тема 3.**  **Обработка мяса и мясопродуктов** | Содержание учебного материала | | **14** | **2** |
| **1** | Общие требования к мясу |
| **2** | Механическая кулинарная обработка мяса. |
| **3** | Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. |
| **4** | Приготовление мясных полуфабрикатов |
| **5** | Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. |
| **6** | Кулинарная разделка и обвалка свиной туши |
| **7** | Полуфабрикаты из баранины и свинины. |
| **8** | Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё. |
| **9** | Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из неё. |
| **10** | Обработка костей. |
| **11** | Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных |
| **12** | Обработка субпродуктов. |
| **13** | Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса. |
| **14** | Проверочная работа |
| **Тема 4.**  **Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.** | Содержание учебного материала | | **6** | **2** |
| **1** | Общие требования к птице и пернатой дичи |
| **2** | Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. |
| **3** | Полуфабрикаты из птицы и дичи. |
| **4** | Обработка субпродуктов птицы и дичи. |
| **5** | Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи. |
| **6** | Проверочная работа |
| **Тема 5.**  **Способы тепловой кулинарной обработки продуктов** | Содержание учебного материала | | **4** | **2** |
| **1** | Значение тепловой обработки |
| **2** | Основные способы тепловой обработки. |
| **3** | Комбинированные способы тепловой обработки. |
| **4** | Вспомогательные способы тепловой обработки.  Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки |
| **Тема 6. Супы.** | Содержание учебного материала | | **6** | **2** |
| **1** | Общие сведения о супах. Приготовление бульонов |
| **2** | Заправочные супы |
| **3** | Супы молочные |
| **4** | Супы-пюре. Прозрачные супы |
| **5** | Сладкие супы. Холодные супы. Требования к качеству супов и сроки их хранения |
| **6** | Проверочная работа |
| **Тема 7. Соусы.** | Содержание учебного материала | | **6** | **2** |
| **1** | Общие сведения о соусах. Приготовление мучных пассеровок и бульонов |
| **2** | Соусы мясные красные  Соусы белые на мясном или рыбном бульоне |
| **3** | Соусы грибные, молочные, сметанные |
| **4** | Приготовление соусов без муки. Соусы яично-маслянные и масляные смеси |
| **5** | Холодные соусы и желе. Соусы сладкие. Требования к качеству соусов и сроки их хранения. |
| **6** | Проверочная работа |
| **Тема 8.**  **Блюда и гарниры из круп бобовых и макаронных изделий** | Содержание учебного материала | | **4** | **2** |
| **1** | Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш |
| **2** | Блюда из бобовых и макаронных изделии  Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. |
| **3** | Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. |
| **4** | Проверочная работа |
| **Тема 9**  **Блюда и гарниры из овощей и грибов** | Содержание учебного материала | | **5** | **2** |
| **1** | Блюда и гарниры из варёных овощей.  Блюда и гарниры из припущенных овощей. |
| **2** | Блюда и гарниры из жареных овощей.  Блюда и гарниры из тушеных овощей. |
| **3** | Блюда и гарниры из запеченных овощей. Блюда из грибов. |
| **4** | Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. Блюда из полуфабрикатов. |
| **5** | Проверочная работа |
| **Тема 10.**  **Блюда из рыбы.** | Содержание учебного материала | | **5** | **2** |
| **1** | Рыба отварная. Рыба припущенная. |
| **2** | Рыба жареная. Рыба запеченная. |
| **3** | Блюда из рыбной котлетной массы. |
| **4** | Блюда из морепродуктов. Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения |
| **5** | Проверочная работа |
| **Тема 11.**  **Блюда из мяса, мясопродуктов и птицы.** | Содержание учебного материала | | **14** | **2** |
| **1** | Отварные мясные блюда.. |
| **2** | Припущенные мясные блюда |
| **3** | Жаренье мяса. |
| **4** | Тушеные мясные блюда. |
| **5** | Запеченные мясные блюда. |
| **6** | Блюда из рубленого мяса. |
| **7** | Блюда из котлетной массы. |
| **8** | Блюда из субпродуктов. |
| **9** | Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения |
| **10** | Отварная птица и припущенная птица. |
| **11** | Жареная птица. |
| **12** | Тушеные блюда из птицы. |
| **13** | Требования к качеству блюд из птицы и .сроки хранения. |
| **14** | Проверочная работа | **9** | **2** |
| **Тема 12.**  **Блюда из яиц и творога** | Содержание учебного материала | |
| **1** | Характеристика яичных продуктов. |
| **2** | Варка яиц |
| **3** | Жареные и запеченные яичные блюда. |
| **4** | Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения |
| **5** | Характеристика блюд из творога. |
| **6** | Холодные блюда из творога |
| **7** | Горячие блюда из творога. |
| **8** | Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения |
| **9** | Проверочная работа |
| **Тема 13.**  **Холодные блюда и закуски** | Содержание учебного материала | | **10** | **2** |
| **1** | Значение холодных блюд в питании. |
| **2** | Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд |
| **3** | Бутерброды. |
| **4** | Салаты. |
| **5** | Винегреты. |
| **6** | Блюда и закуски из овощей, яиц , грибов. |
| **7** | Рыбные блюда и закуски. |
| **8** | Мясные блюда и закуски. |
| **9** | Требование к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения. |
| **10** | Проверочная работа |
| **Тема 14.**  **Сладкие блюда и напитки.** | Содержание учебного материала | | **11** | **2** |
| **1** | Характеристика сладких блюд.. |
| **2** | Натуральные свежие фрукты и ягоды |
| **3** | Приготовление компотов |
| **4** | Желированные блюда: |
| **5** | Горячие сладкие блюда. |
| **6** | Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения. |
| **7** | Общие сведения о напитках. |
| **8** | Чай. |
| **9** | Кофе, какао, шоколад.. |
|  | **10** | Холодные напитки |
| **11** | Проверочная работа |
| **Тема 15.**  **Изделия из теста**. | Содержание учебного материала | | **10** | **2** |
| **1** | Значение изделий из теста. Способы разрыхления теста. Подготовка сырья. |
| **2** | Дрожжевое тесто. Разделка теста. |
| **3** | Изделия из теста. Тесто для блинов и оладий |
| **4** | Бездрожжевое (пресное) тесто |
| **5** | Приготовление фаршей. Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения |
| **6** | Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения |
| **7** | Проверочная работа |
| **Тема 16**  Приготовление пиццы по компетенции «ПИЦЦАЙОЛО» | **1** | Сырье, инвентарь, оборудование для приготовления пиццы |
| **2** | Приготовление мясной пиццы |
| **3** | Приготовление экзотической пиццы |
|  | **Всего** | | **130** |  |

**3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства; лаборатории технического оснащения и организации производства

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся

- рабочее место преподавателя

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова.: Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. : Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.

**4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| Умения: |  |
| * вести процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи с/х птицы, рыбы; | Наблюдение в процессе образовательной деятельности |
| * разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов), производить заправку с/х птицы для варки и жарки, подготавливать рыбу для тепловой обработки; | Наблюдение в процессе образовательной деятельности |
| * выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий, изделий из теста (пиццы); | Наблюдение в процессе образовательной деятельности |
| * нарезать хлеб, картофель и овощи, зелень. | Наблюдение в процессе образовательной деятельности |
| * определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные недостатки | Наблюдение в процессе образовательной деятельности |
| Знания: |  |
| * правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов, требования к качеству полуфабрикатов из них; | оценка устных ответов , оценка проверочной работы |
| * рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения; | оценка устных ответов , оценка проверочной работы |
| - виды, свойства и кулинарное назначение: картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, творога, яиц, теста, полуфабрикатов из котлетной массы, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения доброкачественности | оценка устных ответов , оценка проверочной работы |

Государственное профессиональное образовательное автономное

учреждение Ярославской области

Любимский аграрно – политехнический колледж

Рассмотрено и рекомендовано: Утверждаю:

На методическом совете Зам.директора по УПР

Протокол №\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_2022 г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В.Веселова

Председатель МС\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022г.

Т.М.Смирнова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

профессия **13249** **Кухонный рабочий**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Любим 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) с элементами заданий «Абилимпикс» по компетенции «Пиццайлло»- по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий и адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки\_13249 Кухонный рабочийв соответствии с частью 8  статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Разработчик: ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж

Морозова О.А., мастер п/о , 1 квалификационная категория

Терентьева Т. М., мастер п/о, высшая квалификационная категория

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | **4** |
| **2** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | **6** |
| **3** | **ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ** | **11** |
| **4** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | **20** |
| **5** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | **22** |
| **6** | **ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПИЦЦАЙОЛО»** | **23** |

**1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММы УЧЕБНОЙ практики**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной практики разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений. Рабочая программа составлена с элементами заданий «Абилимпикс».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:**

Учебная практика входит в профессиональную подготовку.

**1.3. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики**

В результате освоение образовательной программы выпускник должен уметь (в соответствии с квалификационной характеристикой профессии «Кухонный рабочий»):

* доставлять полуфабрикаты и сырьё в производственные цехи.
* открывать бочки, ящики, мешки с продуктами,
* вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.
* выгружать продукцию из тары
* транспортировать внутри цехов сырьё, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару
* заполнять котлы водой
* доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.
* загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт
* включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники
* устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов
* устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.
* собирать пищевые отходы.
* выполнять первичную обработку сырья и приготовление несложных блюд, изделий из теста (пиццы).

**1.4.ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Учебная практика проводится в форме учебных занятий по 6 часов.

1.**5.МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Учебная практика проводится рассредоточено в течение учебного года на 1,2 курсах, в учебной лаборатории, расположенной на территории ГПОАУ ЯО ЛАПК

**1.6. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

всего – 1230 часов, в том числе:

1 курс 714 часов; 2 курс 516 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Группа «Кухонный рабочий», учащиеся выпускники коррекционных школ

Срок обучения 1 год 10 месяцев.

|  |  |
| --- | --- |
| Тема программы | Количество часов |
| **1 курс** |  |
| Вводное занятие | 12 |
| Охрана труда и техника безопасности | 12 |
| Выполнение работ кухонного рабочего | 102 |
| Уборка производственных помещений | 144 |
| Работа с техническим оснащением | 72 |
| Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов | 54 |
| Механическая обработка овощей | 108 |
| Механическая обработка рыбы | 96 |
| Механическая обработка мяса, мясных продуктов, птицы | 102 |
| Проверочная работа | 12 |
| **Всего за 1 курс** | 714 |
| **2 курс** |  |
| Приготовление бульонов | 24 |
| Приготовление супов | 48 |
| Приготовление соусов | 48 |
| Приготовление блюд из круп и макаронных изделий | 42 |
| Приготовление блюд и гарниров из овощей | 48 |
| Приготовление рыбных горячих блюд | 60 |
| Приготовление мясных горячих блюд | 60 |
| Приготовление блюд из яиц и творога | 36 |
| Приготовление холодных блюд и закусок | 36 |
| Приготовление сладких блюд и напитков | 36 |
| Приготовление изделий из теста (пиццы) | 72 |
| Проверочная работа | 6 |
| **Всего за 2 курс** | 516 |
| **ИТОГО** | 1230 |
| Производственная практика на рабочих местах на предприятии | 350 |
| **ИТОГО ЗА ВЕСЬ КУРС ОБУЧЕНИЯ** | 1580 |

**2.1.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование тем** | **Содержание учебного материала** |
| **1.Вводное занятие** | Ознакомление с профессией кухонного работника, программой практического обучения:  Ознакомление с предприятием общественного питания. Общая характеристика базового предприятия, его структура. Контроль качества продукции. Система подготовки и повышения квалификации рабочих, трудовая дисциплина. |
| **2.Охрана труда и техника безопасности.** | Инструктаж по охране труда и технике безопасности на П.О.П. Вводный инструктаж, содержание, документальное оформление. Правила и нормы безопасности на П.О.П. Причины травматизма, мероприятия по их предупреждению. Пожарная безопасность, меры предупреждения пожаров, правила поведения при пожаре. Пользование средствами пожаротушения. Применение средств индивидуальной защиты. |
| **3. Выполнение работ кухонного рабочего** | Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары |
| **4.Уборка производственных помещений** | Проверка рабочего состояния и использование уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений; использование средств уборки, необходимых при уборке разных видов поверхностей производственных помещений; соблюдение инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств; уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. |
| **5. Работа с техническим оснащением** | Заполнение котлов водой. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. |
| **6.Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов** | Проверка исправности посудомоечной машины для мытья инвентаря и посуды; подбор чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых в процессе подготовки производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов с соблюдением требований санитарии и гигиены. |
| **7.Механическая обработка овощей** | Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки овощей. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с технологией механической кулинарной обработки овощей. Овладение навыками эксплуатации оборудования для механической кулинарной обработки овощей. Механическая обработка картофеля и корнеплодов: сортировка и калибровка, мытье, очистка ручная и машинная, дочистка. Условия и сроки хранения картофеля и корнеплодов, % отходов при обработке их использование. Отработка, ручная нарезка картофеля и корнеплодов (соломка, брусочки, кубики, дольки, ломтики, кружочки). Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей. Условия и сроки хранения использование отходов. Обработка плодовых овощей. Подготовка овощей к фаршированию. Ознакомление с условиями и сроками хранения. Механическая кулинарная обработка консервированных овощей. Открывание тары различного вида с обеспечением сохранности в них продукции. Последовательность приемов обработки, условия и сроки хранения. |
| **8.Механическая обработка рыбы** | Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки рыбы. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с технологией кулинарной обработки рыбы. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами для обработки рыбы, овладение навыками эксплуатации. Подготовка рыбы к обработке, овладение навыками обработки. Очистка рыбы, потрошение, удаление жабр, плавников, промывание, приготовление п/ф. Овладение навыками обработки сельди, кильки. Приготовление котлетной массы из рыбы. Рецептура, технология приготовления. Порционирование, формование, панирование, укладка п/ф. Ознакомление с условиями и сроками хранения п/ф. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. |
| **9.Механическая обработка мяса, мясных продуктов, птицы** | Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы.  Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с технологией механической кулинарной обработки мяса, птицы, мясопродуктов. Ознакомление с видами сырья, поступающего на ПОП. Органолептическая оценка качества сырья. Приобретение начальных навыков по механической кулинарной обработке мяса, мясных продуктов, птицы.  Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой, технологией приготовления котлетной массы и п/ф из них. Ознакомление с условиями и сроками хранения п/ф. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Сбор пищевых отходов. |
| **10.Приготовление бульонов** | Ознакомление с технологией приготовления бульонов. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности в горячем цехе. Ознакомление с видами и технологией приготовления бульонов, их кулинарным использованием. Ознакомление с тепловым оборудованием и инвентарем, инструментами, посудой. Приобретение навыков работы на тепловом оборудования ПОП.. |
| **11.Приготовление супов** | Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов, правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления молочных супов, правилами их подачи. Органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; Закрытие тарелок, кастрюль с крышками. Сбор пищевых отходов. |
| **12 Приготовление соусов** | Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с посудой, инвентарем, инструментами, используемыми при приготовлении соусов. Приготовление бульонов. Приобретение навыков пассерования муки для соусов. Приготовление соусов красного, лукового, белого, томатного, молочного, сметанного, маринада овощного, заправок, кулинарное использование. Органолептическая оценка качества. |
| **13.Приготовление блюд из круп и макаронных изделий** | Текущий инструктаж по технике безопасности. Приготовление каш разной консистенции, соблюдение соотношения круп и жидкости, режима варки, определение готовности. Органолептическая оценка качества каш. Подготовка каш для биточков и запеканок: разделка, обжарка, запекание, определение готовности. Приготовление блюд из макаронных изделий, подготовка продуктов, варка, соединение продуктов, доведение до вкуса и готовности. Органолептическая оценка качества блюд из круп и макаронных изделий, их оформление и отпуск. |
| **14.Приготовление блюд и гарниров из овощей** | Текущий инструктаж по технике безопасности и охране труда. Ознакомление с посудой, инвентарем для приготовления блюд и гарниров из овощей. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей: картофеля отварного, картофельного пюре и др.  Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей: припускание, приготовление молочного соуса, заправка соусом или маслом. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей: картофель жареный, капуста жареная и др. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей: капуста тушеная, рагу из овощей и др.: подготовка овощей, последовательность приготовления, определение готовности, доведение до вкуса. Приготовление блюд из картофельной, капустной и морковной массы: подготовка массы, разделка, приготовление, определение готовности. Приготовление блюд из фаршированных овощей: подготовка овощей и фарша, наполнение фаршем, укладка на противни, подготовка соуса, запекание, определение готовности. Органолептическая оценка качества, оформление отпуск. |
| **15.Приготовление рыбных горячих блюд** | Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Приготовление рыбы отварной: варка, доведение до готовности, добавление специй, отпуск. Приготовление жареной рыбы: подготовка п/ф, жарка, определение готовности, отпуск. Приготовление блюд из запеченой рыбы: подготовка, подбор гарниров и соуса, последовательность операций, оформление, определение готовности, отпуск. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: порционирование, формование, тепловая обработка, оформление, отпуск. Органолептическая оценка качества. |
| **16.Приготовление мясных горячих блюд** | Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Приготовление блюд из отварного мяса: технология приготовления, оформление, отпуск. Приготовление блюд из жареного мяса: подготовка п/ф, жарка, подбор гарнира и соусов, оформление, отпуск. Приготовление блюд из тушеного мяса: технология приготовления. Приготовление блюд из котлетной массы: порционирование, формование, технология приготовления, отпуск. Приготовление блюд из запеченного мяса: подготовка продуктов, технология приготовления, отпуск. Приготовление блюд из отварной и жареной птицы, последовательность операций, определение готовности, оформление, отпуск. Приготовление блюд из субпродуктов: варка, жарка, кулинарное использование. Органолептическая оценка качества |
| **17.Приготовление блюд из яиц и творога** | Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с режимом тепловой обработки яиц и творога. Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога. Приготовление блюд из яиц: варка яиц, блюда из жареных и запеченых яиц. Приготовление блюд из творога: приготовление массы для сырников, ленивых вареников, запеканок, формование, жарка, запекание. Органолептическая оценка качества блюд из яиц и творога, оформление и отпуск. |
| **18.Приготовление холодных блюд и закусок** | Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с инвентарем, инструментами для приготовления холодных блюд и закусок. Приготовление бутербродов открытых: подготовка продуктов, нарезка хлеба, оформление, отпуск. Приготовление салатов из сырых овощей, подготовка овощей, их нарезка, заправка, порционирование, оформление, отпуск. Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов: подготовка продуктов, нарезка, смешивание, заправка, доведение до вкуса, порционирование, оформление, отпуск. Приготовление сельди с гарниром: подготовка, нарезка, заправка, доведение до вкуса, оформление, отпуск. Органолептическая оценка качества. Хранение холодных блюд и закусок. |
| **19.Приготовление сладких блюд и напитков** | Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Подбор посуды и инвентаря. Приготовление компотов: подбор сырья, варка фруктов и сиропа, закладка фруктов в кипящий сироп, определение готовности, охлаждение, отпуск. Приготовление киселей: подготовка продуктов, приготовление сиропа, определение готовности, охлаждение, отпуск. Приготовление горячих напитков (чая, кофе, какао). Ознакомление с нормами закладки, правилами заварки и подачи чая, заваривание кофе, процеживание, добавление горячего молока и сахара, отпуск. Приготовление и отпуск какао с молоком. Приготовление сладких блюд: гренки с фруктами, яблоки печеные, ознакомление с раскладками, подготовка продуктов, тепловая обработка, порционирование, раздача. Органолептическая оценка качества сладких блюд и напитков. |
| **20.Приготовление изделий из теста (пиццы)** | Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с оборудованием, инвентарем и инструментом, используемых при приготовлении дрожжевого теста. Просеивание муки, замес теста, проверка консистенции, брожение теста. Разделка, формование. Наблюдение за расстойкой. Выпечка, определение ее окончания. Изучение рецептур и ассортимента готовых изделий: пирожки, ватрушки, пироги, пицца и т.д. Приготовление фаршей: мясного с луком, яйцом, рисом; рыбного, капустного, яблочного. Приготовление блинов и оладий. Блинчики с творогом. Приготовление теста для лапши, пельменей, вареников. Приготовление теста песочного, заварного и изделий из них. Органолептическая оценка качества. |

**3. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ темы** | **Наименование темы программы** | **Количество часов** | **Наименование учебно-производственных работ** |
| **1** |  | **12** | Ознакомление с профессией кухонного рабочего, ознакомление с лабораторией, экскурсия на базовые предприятия |
| **2** | **Охрана труда и техника безопасности.** | **12** | Ознакомление с охраной труда и пожарной безопасностью при выполнении учебно- производственных работ. |
| **3** | **Выполнение работ кухонного рабочего** | **102** |  |
| 3.1 |  | 6 | Доставка сырья в овощной цех. |
| 3.2 |  | 6 | Доставка сырья в мясо - рыбный цех. |
| 3.3 |  | 6 | Доставка полуфабрикатов в горячий цех. |
| 3.4 |  | 6 | Доставка полуфабрикатов в холодный цех. |
| 3.5 |  | 6 | Доставка полуфабрикатов в кондитерский цех. |
| 3.6 |  | 6 | Открывание бочек с продуктами с обеспечением сохранности в них продукции |
| 3.7 |  | 6 | Открывание ящиков с продуктами с обеспечением сохранности в них продукции |
| 3.8 |  | 6 | Открывание мешков с продуктами с обеспечением сохранности в них продукции |
| 3.9 |  | 6 | Вскрытие стеклянных банок с обеспечением сохранности в них продукции |
| 3.10 |  | 6 | Вскрытие жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции |
| 3.11 |  | 6 | Выгрузка продукции из тары. |
| 3.12 |  | 6 | Установка на подносы столовых приборов, хлеба. |
| 3.13 |  | 6 | Установка на подносы тарелок с холодными закусками |
| 3.14 |  | 6 | Установка на подносы стаканов с напитками. |
| 3.15 |  | 6 | Закрытие тарелок, кастрюль крышками. |
| 3.16 |  | 6 | Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. |
| 3.17 |  | 6 | Сбор пищевых отходов |
| **4** | **Уборка производственных помещений** | **144** |  |
| 4.1 |  | 6 | Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений перед работой |
| 4.2 |  | 6 | Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений после работы |
| 4.3 |  | 6 | Приготовление дезинфицирующих растворов |
| 4.4 |  | 6 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен овощного цеха. |
| 4.5 |  | 6 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен овощного цеха. |
| 4.6 |  | 6 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен мясного цеха. |
| 4.7 |  | 6 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен мясного цеха. |
| 4.8 |  | 6 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен рыбного цеха |
| 4.9 |  | 6 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен рыбного цеха |
| 4.10 |  | 6 | Проведение генеральной уборки производственных помещений заготовочных цехов |
| 4.11 |  | 6 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен холодного цеха |
| 4.12 |  | 6 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен холодного цеха |
| 4.13 |  | 6 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен горячего цеха |
| 4.14 |  | 6 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен горячего цеха |
| 4.15 |  | 6 | Проведение генеральной уборки производственных помещений доготовочных цехов |
| 4.16 |  | 6 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен кондитерского цеха |
| 4.17 |  | 6 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен кондитерского цеха |
| 4.18 |  | 6 | Проведение генеральной уборки производственных помещений кондитерского цеха |
| 4.19 |  | 6 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен зала |
| 4.20 |  | 6 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен зала |
| 4.21 |  | 6 | Проведение генеральной уборки зала |
| 4.22 |  | 6 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен складских помещений |
| 4.23 |  | 6 | Проведение генеральной уборки складских помещений |
| 4.24 |  | 6 | Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы) |
| **5** | **Работа с техническим оснащением** | **72** |  |
| 5.1 |  | 6 | Включение электрических, газовых котлов. |
| 5.2 |  | 6 | Включение электрических плит, шкафов, кипятильников |
| 5.3 |  | 6 | Установка подносов на транспортер при комплектации обедов |
| 5.4 |  | 6 | Установка подносов на транспортер при комплектации обедов |
| 5.5 |  | 6 | Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт |
| 5.6 |  | 6 | Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт |
| 5.7 |  | 6 | Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт |
| 5.8 |  | 6 | Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт |
| 5.9 |  | 6 | Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов |
| 5.10 |  | 6 | Внутрицеховая транспортировка продуктов |
| 5.11 |  | 6 | Внутрицеховая транспортировка посуды, инвентаря. |
| 5.12 |  | 6 | Внутрицеховая транспортировка тары |
| **6** | **Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов** | **54** |  |
| 6.1 |  | 6 | Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом |
| 6.2 |  | 6 | Мойка и ополаскивание столовой посуды и приборов ручным способом |
| 6.3 |  | 6 | Мойка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в посудомоечной машине |
| 6.4 |  | 6 | Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря, столовой посуды и приборов по местам |
| 6.5 |  | 6 | Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря, кухонной посуды |
| 6.6 |  | 6 | Пользование моющими, дезинфицирующими, чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды, столовых приборов |
| 6.7 |  | 6 | Обеспечивание правильных условий хранения чистой кухонной посуды |
| 6.8 |  | 6 | Обеспечивание правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств |
| 6.9 |  | 6 | Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде |
| **7** | **Механическая обработка овощей** | **108** |  |
| 7.1 |  | 6 | Механическая кулинарная обработка картофеля (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка) |
| 7.2 |  | 6 | Нарезка картофеля соломкой. |
| 7.3 |  | 6 | Нарезка картофеля брусочками. |
| 7.4 |  | 6 | Нарезка картофеля кубиками |
| 7.5 |  | 6 | Механическая кулинарная обработка моркови (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка) |
| 7.6 |  | 6 | Нарезка моркови соломкой и брусочками. |
| 7.7 |  | 6 | Механическая кулинарная обработка свёклы (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка) |
| 7.8 |  | 6 | Нарезка свёклы соломкой, брусочками, ломтиками |
| 7.9 |  | 6 | Механическая кулинарная обработка лука (сортировка, , очистка, мойка) |
| 7.10 |  | 6 | Нарезка лука кольцами, соломкой. |
| 7.11 |  | 6 | Нарезка лука дольками, крошкой. |
| 7.12 |  | 6 | Механическая кулинарная обработка капусты. |
| 7.13 |  | 6 | Нарезка капусты шашками, соломкой. |
| 7.14 |  | 6 | Нарезка капусты: дольки, рубка. |
| 7.15 |  | 6 | Механическая кулинарная обработка , нарезка томатов и огурцов |
| 7.16 |  | 6 | Механическая кулинарная обработка, нарезка зелени |
| 7.17 |  | 6 | Подготовка овощей к фаршированию |
| 7.18 |  | 6 | Механическая кулинарная обработка консервированных овощей |
| **8** | **Механическая обработка рыбы** | **96** |  |
| 8.1 |  | 6 | Размораживание рыбы. Вымачивание солёной рыбы. |
| 8.2 |  | 6 | Обработка чешуйчатой рыбы |
| 8.3 |  | 6 | Разделка бесчешуйчатой рыбы |
| 8.4 |  | 6 | Разделка рыбы на порционные куски |
| 8.5 |  | 6 | Разделка рыбы на порционные куски (кругляши). |
| 8.6 |  | 6 | Разделка рыбы на филе с кожей и костями. |
| 8.7 |  | 6 | Разделка рыбы на филе кожей без костей |
| 8.8 |  | 6 | Разделка рыбы на чистое филе |
| 8.9 |  | 6 | Приготовлении панировок для рыбных п/ф |
| 8.10 |  | 6 | Приготовление рыбной котлетной массы |
| 8.11 |  | 6 | Приготовление п/ф из котлетной массы |
| 8.12 |  | 6 | Приготовление п/ф из котлетной массы |
| 8.13 |  | 6 | Приготовление п/ф из котлетной массы |
| 8.14 |  | 6 | Вымачивание солёной рыбы |
| 8.15 |  | 6 | Обработка солёной сельди |
| 8.16 |  | 6 | Обработка кильки. |
| **9** | **Механическая обработка мяса, мясных продуктов, птицы** | **102** |  |
| 9.1 |  | 6 | Подготовка мяса к обработке, разделка передней четвертины. |
| 9.2 |  | 6 | Разделка задней четвертины. |
| 9.3 |  | 6 | Обработка костей. |
| 9.4 |  | 6 | Нарезка крупнокусковых п/ф. |
| 9.5 |  | 6 | Нарезка порционных п/ф. |
| 9.6 |  | 6 | Нарезка мелкокусковых п/ф. |
| 9.7 |  | 6 | Приготовление рубленой массы. |
| 9.8 |  | 6 | Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы. |
| 9.9 |  | 6 | Приготовление котлетной массы. |
| 9.10 |  | 6 | Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. |
| 9.11 |  | 6 | Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. |
| 9.12 |  | 6 | Обработка с\х птицы. |
| 9.13 |  | 6 | Заправка птицы. |
| 9.14 |  | 6 | Приготовление полуфабрикатов из птицы. |
| 9.15 |  | 6 | Приготовление полуфабрикатов из птицы. |
| 9.16 |  | 6 | Обработка субпродуктов. |
| 9.17 |  | 6 | Обработка субпродуктов. |
|  | **Проверочная работа** | **12** |  |
|  | **Итого 1 курс** | **714** |  |
| **10** | **Приготовление бульонов** | **24** |  |
| 10.1 |  | 6 | Приготовление бульона мясокостного. |
| 10.2 |  | 6 | Приготовление бульона костного. |
| 10.3 |  | 6 | Приготовление бульона рыбного. |
| 10.4. |  | 6 | Приготовление бульона из птицы. |
|  |  |  |  |
| **11** | **Приготовление супов** | **48** |  |
| 11.1 |  | 6 | Приготовление щей из свежей капусты. |
| 112 |  | 6 | Приготовление борща. |
| 113 |  | 6 | Приготовление рассольника ленинградского. |
| 11.4 |  | 6 | Приготовление супа картофельного с бобовыми |
| 11.5 |  | 6 | Приготовление супа с макаронными изделиями |
| 11.6 |  | 6 | Приготовление супа молочного с макаронными изделиями |
| 11.7. |  | 6 | Приготовление супа – пюре из овощей. |
| 11.8 |  | 6 | Приготовление борща холодного |
| **12** | **Приготовление соусов** | **48** |  |
| 12.1 |  | 6 | Приготовление соуса красного основного |
| 12.2 |  | 6 | Приготовление соуса белого основного |
| 12.3 |  | 6 | Приготовление соуса томатного |
| 12.4 |  | 6 | Приготовление соуса молочного |
| 12.5 |  | 6 | Приготовление соуса сметанного |
| 12.6 |  | 6 | Приготовление заправки салатной |
| 12.7 |  | 6 | Приготовление масляных смесй |
| 12.8 |  | 6 | Приготовление соуса майонез |
| **13** | **Приготовление блюд из круп и макаронных изделий** | **42** |  |
| 13.1 |  | 6 | Приготовление каши гречневой рассыпчатой. |
| 13.2 |  | 6 | Приготовление каши рисовой вязкой |
| 13.3 |  | 6 | Приготовление каши манной жидкой |
| 13.4 |  | 6 | Приготовление биточков манных |
| 13.5 |  | 6 | Приготовление макаронных изделий отварных |
| 13.6 |  | 6 | Приготовление макарон запеченных с яйцом |
| 13.7 |  | 6 | Приготовление макаронника |
| **14.** | **Приготовление блюд и гарниров из овощей** | **48** |  |
| 14.1 |  | 6 | Приготовление картофельного пюре |
| 14.2 |  | 6 | Приготовление картофеля жареного |
| 14.3 |  | 6 | Приготовление котлет картофельных |
| 14.4 |  | 6 | Приготовление котлет морковных |
| 14.5 |  | 6 | Приготовление голубцов овощных |
| 14.6 |  | 6 | Приготовление зраз картофельных |
| 14.7 |  | 6 | Приготовление картофеля жареного во фритюре. |
| 14.8 |  | 6 | Приготовление кабачков, перца фаршированных |
| **15** | **Приготовление рыбных горячих блюд** | **60** |  |
| 15.1 |  | 6 | Приготовление рыбы отварной |
| 15.2 |  | 6 | Приготовление рыбы, жаренной основным способом |
| 15.3 |  | 6 | Приготовление рыбы, жаренной во фритюре |
| 15.4 |  | 6 | Приготовление рыбы, запечённой в сметанном соусе |
| 15.5 |  | 6 | Приготовление котлет и биточков рыбных |
| 15.6 |  | 6 | Приготовление картофельной запеканки с рыбными консервами |
| 15.7. |  | 6 | Приготовление рыбы по-ленинградски |
| 15.8 |  | 6 | Приготовление рулета рыбного |
| 15.9 |  | 6 | Приготовление зраз «Донских» |
| 15.10 |  | 6 | Приготовление рыбных рулетиков. |
| **16** | **Приготовление мясных горячих блюд** | **60** |  |
| 16.1 |  | 6 | Приготовление отварное мясо |
| 16.2 |  | 6 | Приготовление бефстроганов |
| 16.3 |  | 6 | Приготовление жаркого по-домашнему |
| 16.4 |  | 6 | Приготовление макаронника с мясом |
| 16.5 |  | 6 | Приготовление бифштекса рубленого |
| 16.6 |  | 6 | Приготовление печени жареной |
| 16.7 |  | 6 | Приготовление куры отварной |
| 16.8 |  | 6 | Приготовление рулетиков из птицы |
| 16.9 |  | 6 | Приготовление и отпуск птицы жареной |
| 16.10 |  | 6 | Приготовление зраз рубленых из птицы |
| **17** | **Приготовление блюд из яиц и творога** | **36** |  |
| 17.1 |  | 6 | Приготовление яиц вкрутую, всмятку, «в мешочек» |
| 17.2 |  | 6 | Приготовление яичницы глазуньи |
| 17.3 |  | 6 | Приготовление омлета натурального |
| 17.4 |  | 6 | Приготовление сырников со сметаной |
| 17.5 |  | 6 | Приготовление вареников ленивых |
| 17.6 |  | 6 | Приготовление запеканки из творога |
| **18** | **Приготовление холодных блюд и закусок** | **36** |  |
| 18.1 |  | 6 | Приготовление бутербродов |
| 18.2 |  | 6 | Приготовление салата из белокочанной капусты |
| 18.3 |  | 6 | Приготовление салата картофельного |
| 18.4 |  | 6 | Приготовление винегрета овощного |
| 18.5 |  | 6 | Приготовление и отпуск салата из моркови |
| 18.6 |  | 6 | Приготовление и отпуск яиц фаршированных |
| **19** | **Приготовление сладких блюд и напитков** | **36** |  |
| 19.1 |  | 6 | Приготовление компота из свежих яблок, киселя из сока |
| 19.2 |  | 6 | Приготовление чая, кофе |
| 19.3 |  | 6 | Приготовление какао |
| 19.4 |  | 6 | Приготовление гренок с фруктами |
| 19.5 |  | 6 | Приготовление и отпуск яблок печёных |
| 19.6 |  | 6 | Приготовление компота из сухофруктов |
| **20** | **Приготовление изделий из теста (пиццы)** | **72** |  |
| 20.1 |  | 6 | Приготовление различных фаршей |
| 20.2 |  | 6 | Приготовление пирожков печёных, жареных |
| 20.3 |  | 6 | Приготовление пирогов |
| 20.4 |  | 6 | Приготовление блинов, оладий |
| 20.5 |  | 6 | Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней |
| 20.6 |  | 6 | Приготовление блинчиков |
| 20.7 |  | 6 | Приготовление пиццы мясной, экзотической. |
| 20.8 |  | 6 | Приготовление изделий коржей молочных |
| 20.9 |  | 6 | Приготовление песочного печенья |
| 20.10 |  | 6 | Приготовление кексов из песочного теста |
| 20.11 |  | 6 | Приготовление рулета фруктового |
| 20.12 |  | 6 | Приготовление профитроли |
|  | **Проверочная работа** | **6** |  |
|  | **Итого 2 курс** | **516** |  |
|  | **Всего** | **1230** |  |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

**мастерская**:

* лаборатория поваров;

Оборудование лаборатории поваров:

* комплект производственного инвентаря, инструментов, посуды;
* комплект бланков технологической документации;
* комплект учебно-методической документации;
* наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).
* рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Машины и механизмы:

* мясорубка,
* миксер,
* слайсер,
* блендер,
* посудомоечная машина,
* взбивальная машина,
* гранитор,
* кухонный комбайн.

Тепловое оборудование:

* электроплита,
* жарочный шкаф,
* пароконвенкомат,
* электрогриль,
* фритюрница,
* диспенсер для подогрева тарелок,
* индукционные плиты,
* электроблинница.

Весоизмерительное оборудование:

* электронные весы,

Холодильное оборудование:

* холодильник.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

Учебники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. –М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. УсовМ. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

Справочники:

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с Дополнительные источники:

1. З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.Учебник. - М.: «Академия», 2019.
2. Горохова С.С., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы микробиологии, производственной санитарии. Учебное пособие 2-е изд., перераб. И доп. – М.: Академия, 2019.
3. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания. - М.: Академия, 2019.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник.- М.: Академия, 2019.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| доставлять полуфабрикаты и сырьё в производственные цехи. | Оценка выполнения работ на учебной практике |
| открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, | Оценка выполнения работ на учебной практике |
| вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции. | Оценка выполнения работ на учебной практике |
| выгружать продукцию из тары  транспортировать внутри цехов сырьё, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару | Оценка выполнения работ на учебной практике |
| заполнять котлы водой | Оценка выполнения работ на учебной практике |
| доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию. | Оценка выполнения работ на учебной практике |
| загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт | Оценка выполнения работ на учебной практике |
| включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники | Оценка выполнения работ на учебной практике |
| устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов | Оценка выполнения работ на учебной практике |
| устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками. | Оценка выполнения работ на учебной практике |
| собирать пищевые отходы. | Оценка выполнения работ на учебной практике |
| выполнять первичную обработку сырья и приготовление несложных блюд и изделий из теста. | Оценка выполнения работ на учебной практике |

.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПИЦЦАЙОЛО»**

**СТУДЕНТЫ И СПЕЦИАЛИСТЫ:**

Продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов.

**Список сырья**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Единицы измерения | Доступное количество  на 1 участника (**брутто**) |
| **Мясо** | | |
| Говядина вырезка/ фарш говяжий | г. | 150/120 |
| Курица (грудка) | г. | 150 |
| **Молочные и яичные продукты** | | |
| Сливочное масло | г. | 24 |
| Молоко | мл. | 50 |
| Яйца | шт. | 2 |
| Сыр Чеддер | г. | 70 |
| Сыр Моцарелла | г. | 70 |
| Сыр Гауда | г. | 70 |
| Сливки 33%-35% | мл. | 78 |
| **Овощи, зелень** | | |
| Чеснок | г. | 8 |
| Базилик | г. | 8 |
| Зелень петрушки | г. | 5 |
| Микрозелень | г. | 5 |
| Помидоры | г. | 50 |
| Лук репчатый | г. | 35 |
| **Консервы** | | |
| Томаты консервированные | г. | 125 |
| Ананас консервированный | г. | 120 |
| **Бакалея** | | |
| Грецкие орехи (ядра) | г. | 30 |
| Дрожжи | г. | 4 |
| Масло оливковое | г. | 44 |
| Мука пшеничная | г. | 530 |
| **Общий стол** | | |
| Соевый соус | л. | 0,5 |
| Оригано | г. | 50 |
| Мускатный орех | г. | 50 |
| Сахар | кг. | 1 |
| Соль мелкая | кг. | 1 |
| **Гастрономия** | | |
| Колбаса с/к | г. | 50 |
| Балык говядина | г. | 50 |
| Ветчина | г. | 50 |

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категория участников** | **Наименование и описание модуля** | **День** | **Время проведения модуля** | **Полученный результат в ходе выполнения задания** |
| **Специалист ы** | **Организация рабочего места. Внимание!!!** | Первы й день | 10 минут | Проверка сырья, предоставленного организаторами для |
|  | Вне конкурсного времени за 10 минут до начала  старта |  |  | приготовления блюд. Подготовка рабочего места. |
| **Модуль 1. Пицца**  **«Мясная»** | Первы й день | Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1,  модуля 2  не более 4 часов | Приготовить 2 пиццы «Мясная»   * Приготовление теста для пиццы * Приготовление начинки * Приготовление полуфабриката (раскатка теста) * Сборка пиццы * Выпечка пиццы * Используйте продукты из представленного списка * Используйте продукты с общего стола (при необходимости) |
| Оформить блюдо.   * Допускается декор, из   перечня продуктов, на выбор участника |
| Подача блюда:   * Диаметр пиццы 23-24 см. * Температура подачи тарелки не менее 55°С. * Блюдо подается на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см). * Подаются две идентичных пиццы: одна пицца - для членов жюри (дегустаторов) и одна пицца - как выставочный вариант. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках   **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** |
|  |  |  |  | * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. * Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию. |
| **Модуль 2. Пицца**  **«Экзотическая»** | Первы й день | Приготовить 2 пиццы  «Экзотическая»   * Приготовление теста для пиццы * Приготовление начинки * Приготовление полуфабриката (раскатка теста) * Сборка пиццы * Выпечка пиццы * Используйте продукты из представленного списка * Используйте продукты с общего стола (при необходимости) |
| Оформить блюдо.   * Допускается декор, из перечня продуктов, на выбор участника |
| Подача блюда:   * Диаметр пиццы 23-24 см. * Температура подачи тарелки не менее 55°С. * Блюдо подается на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см). * Подаются две идентичных пиццы: одна пицца - для членов жюри   (дегустаторов) и одна |
|  |  |  |  | пицца - как выставочный вариант.   * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. * Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию. |
| **Общее время выполнения конкурсного задания -4 часа** | | | | |

1. **3. Последовательность выполнения задания**

Все блюда и кулинарные изделия являются авторскими, новыми и разрабатываются на основании ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания», соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса.

**Студенты и Специалисты:**

При выполнении Модуля 1. пицца «Мясная». Модуля 2. Пицца «Экзотическая» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

* надеть санитарную одежду;
* вымыть руки;
* подойти к рабочему месту;

-убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);

* подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
* приготовить 2 пиццы «Мясная»;
* приготовить 2 пиццы «Экзотическая»;
* оформить блюдо;
* использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
* сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
* подать 2 пиццы «Мясная» на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24

см).;

* подать 2 пиццы «Экзотическая» на белых, круглых тарелках без борта, без декора

(D=24 см).;

* уведомить экспертов о завершении работы;
* убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

**Особые указания:**

* + Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.
  + Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

**Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов.**

**Обязательные элементы.**

**Участники:**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип

«Абилимпикс», на груди слева.

Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник ли фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой). Брюки –поварские темного цвета

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

**Эксперты:**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип

«Абилимпикс», на груди слева.

Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя эксперта. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой). Брюки – поварские темного цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

**2.4. 30% изменение конкурсного задания**

**Студенты и Специалисты**

* 30% изменение конкурсного задания Модуль 1. Пицца «Мясная» использовать продукт из черного ящика (мясо: говядина (вырезка), фарш говяжий).
* 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания

**2.5 Критерии оценки выполнения задания**

Оценивание производится группами экспертов по объективным и субъективным критериям по 100 балльной системе.

В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель. У уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Задание** | **Максимальный**  **балл** |
| **Студенты и Специалисты**  **Модуль 1.**  **Пицца «Мясная»** | **Приготовить 2 пиццы «Мясная»**   * Приготовление теста для пиццы * Приготовление начинки * Приготовление полуфабриката (раскатка теста) * Сборка пиццы * Выпечка пиццы * Используйте продукты из представленного списка * Используйте продукты с общего стола (при необходимости) | **50** |
|  | **Оформить блюдо.**  Допускается декор, из перечня продуктов, на выбор участника  **Подать блюдо:**   * Диаметр пиццы 23-24 см. * Температура подачи тарелки не менее 55°С. * Блюдо подается на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см). * Подаются две идентичных пиццы: одна пицца - для членов жюри (дегустаторов) и одна пицца - как выставочный вариант. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. * Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая   тарелка подается в дегустацию |  |
| **Модуль 2.** | **Приготовить 2 пиццы «Экзотическая»** | **50** |
| **Пицца «Экзотическая»** | * Приготовление теста для пиццы * Приготовление начинки * Приготовление полуфабриката (раскатка теста) * Сборка пиццы * Выпечка пиццы * Используйте продукты из представленного списка * Используйте продукты с общего стола (при необходимости)   **Оформить блюдо** |  |
|  | Допускается декор, из перечня продуктов, на |  |
|  | выбор участника |  |
|  | **Подать блюдо:** |  |
|  | * Диаметр пиццы 23-24 см. |  |
|  | * Температура подачи тарелки не менее 55°С. * Блюдо подается на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см). * Подаются две идентичных пиццы: одна пицца - для членов жюри (дегустаторов) и одна пицца - как выставочный вариант. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. * Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию. |  |
| **Итого** |  | **100** |

Государственное профессиональное образовательное автономное

учреждение Ярославской области

Любимский аграрно – политехнический колледж

Рассмотрено и рекомендовано: Утверждаю:

На методическом совете Зам.директора по УПР

Протокол №\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_2022 г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В.Веселова

Председатель МС\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022г.

Т.М.Смирнова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

профессия **13249** **Кухонный рабочий**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Любим 2022 г.

Рабочая программа производственной практики разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий и адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки\_13249 Кухонный рабочийв соответствии с частью 8  статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Разработчик: ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж

Морозова О.А., мастер п/о , 1 квалификационная категория

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **4** |
| **2** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **6** |
| **3** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **9** |
| **4** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **10** |

**1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа производственной практики разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:**

Учебная практика входит в профессиональную подготовку.

**1.3. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики**

В результате освоение образовательной программы выпускник должен уметь (в соответствии с квалификационной характеристикой профессии «Кухонный рабочий»):

* доставлять полуфабрикаты и сырьё в производственные цехи.
* открывать бочки, ящики, мешки с продуктами,
* вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.
* выгружать продукцию из тары
* транспортировать внутри цехов сырьё, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару
* заполнять котлы водой
* доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.
* загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт
* включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники
* устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов
* устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.
* собирать пищевые отходы.
* выполнять первичную обработку сырья и приготовление несложных блюд.

**1.4.ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика является составной частью учебно-воспитательного процесса, проводится на завершающем этапе обучения на рабочих местах в организациях и на предприятиях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организациями и Любимским аграрно-политехническим колледжем. Во время производственной практики учащиеся самостоятельно выполняют работы по данной профессии и соответствующего уровня квалификации.

Во время прохождения производственной практики учащийся ведет дневник учета выполненных работ за каждый рабочий день. Руководитель практики от предприятия должен оценивать ежедневную работу учащегося и выставлять соответствующую оценку в дневник. По окончании практики учащемуся выдается производственная характеристика, где дается оценка уровня профессиональных качеств учащегося.

1.**5.МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика проводится на 2 курсе, в конце второго полугодия.

**1.6. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

350 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Группа «Кухонный рабочий», учащиеся выпускники коррекционных школ

Срок обучения 1 год 10 месяцев

**Тематический план**

**проведения пред выпускной производственной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование разделов и тем | Количество часов |
| **Раздел 1** | **Ознакомление с предприятием, с рабочим местом, инструктаж по охране труда на предприятии общественного питания** | 1 |
| **Раздел 2** | **Самостоятельное выполнение работ** | 350 |
| **Тема 2.1** | **Выполнение работ кухонного рабочего** | 42 |
| 2.1.1 | Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. | 7 |
| 2.1.2 | Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. | 7 |
| 2.1.3 | Выгрузка продукции из тары. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию | 7 |
| 2.1.4 | Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары | 7 |
| 2.1.5 | Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов | 7 |
| 2.1.6 | Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов | 7 |
| **Тема 2.2** | **Уборка производственных помещений** | 70 |
| 2.2.1 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен овощного цеха. | 7 |
| 2.2.2 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен овощного цеха. | 7 |
| 2.2.3 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен мясо- рыбного цеха | 7 |
| 2.2.4 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен мясо- рыбного цеха | 7 |
| 2.2.5 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен холодного цеха | 7 |
| 2.2.6 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен холодного цеха | 7 |
| 2.2.7 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен горячего цеха | 7 |
| 2.2.8 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен горячего цеха | 7 |
| 2.2.9 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен складских помещений | 7 |
| 2.2.10 | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен складских помещений | 7 |
| **Тема 2.3** | **Работа с техническим оснащением** | 28 |
| 2.3.1 | Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. | 7 |
| 2.3.2 | Заполнение котлов водой | 7 |
| 2.3.3 | Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт | 7 |
| 2.3.4 | Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. | 7 |
| **Тема 2.4** | **Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов** | 70 |
| 2.4.1 | Мойка и ополаскивание столовой посуды и приборов, производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом | 7 |
| 2.4.2 | Мойка и ополаскивание столовой посуды и приборов, производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом | 7 |
| 2.4.3 | Мойка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в посудомоечной машине | 7 |
| 2.44 | Мойка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в посудомоечной машине |  |
| 2.4.5 | Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря, столовой посуды и приборов по местам | 7 |
| 2.4.6 | Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря, столовой посуды и приборов по местам | 7 |
| 2.4.7 | Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря, кухонной посуды | 7 |
| 2.4.8 | Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря, кухонной посуды | 7 |
| 2.4.9 | Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. | 7 |
| 2.4.10 | Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств | 7 |
| **Тема 2.5** | **Механическая кулинарная обработка сырья** | 140 |
| 2.5.1 | Обработка и нарезка картофеля | 7 |
| 2.5.2 | Обработка и нарезка картофеля | 7 |
| 2.5.3 | Обработка и нарезка корнеплодов | 7 |
| 2.5.4 | Обработка и нарезка корнеплодов | 7 |
| 2.5.5 | Обработка и нарезка капустных овощей | 7 |
| 2.5.6 | Обработка и нарезка капустных овощей | 7 |
| 2.5.7 | Обработка и нарезка луковых овощей | 7 |
| 2.5.8 | Обработка и нарезка луковых овощей | 7 |
| 2.5.9 | Подготовка овощей для фарширования. | 7 |
| 2.5.10 | Обработка консервированных овощей. | 7 |
| 2.5.11 | Обработка рыбы. | 7 |
| 2.5.12 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы | 7 |
| 2.5.13 | Обработка соленой рыбы, нерыбного водного сырья. | 7 |
| 2.5.14 | Обработка говядины. | 7 |
| 2.5.15 | Приготовление полуфабрикатов из говядины. | 7 |
| 2.5.16 | Обработка птицы | 7 |
| 2.5.17 | Приготовление полуфабрикатов из птицы | 7 |
| 2.5.18 | Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса и домашней птицы. | 7 |
| 2.5.19 | Обработка субпродуктов | 7 |
| 2.5.20 | Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов | 7 |
| 3 | Квалификационная пробная работа |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить производственную практику)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование цехов** | **оборудование** | **Применяемые инструменты (приспособления)** |
| **1.** | **Овощной цех** | овощемоечная машина, машина для очистки овощей, ванна, производственные столы, машина для нарезки овощей. | ножи поварские, доски разделочные с маркировкой «ОС», «ОВ», «Зелень», коренчатый, желобковые ножи, карбовочный нож, лоток. |
| **2.** | **Мясной цех** | универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубкой, косторезкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом), электромясорубка, весы, производственные столы, разрубочный стул, холодильная камера. | Ножи обвалочные, поварские, доски разделочные с маркировкой «МВ», «МС», противни, лотки, ящик для специй, доски разделочные с маркировкой «РС», «РВ», «Сельдь», рыбочистки, противни, лотки. |
| **3.** | **Рыбный цех** | универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом), весы, производственные столы, холодильная камера. | Ножи поварской тройки, доски разделочные с маркировкой «РС», «РВ», «Сельдь», рыбочистки, противни, лотки |
| **3.** | **Горячий цех** | Эл.печь, пищеварочные котлы, жарочный шкаф, эл.сковорода, эл.фритюрница, мармит, пароварочный аппарат, микроволновая печь, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи, протирочная машина, мармит, блендер. | Наплитная посуда, рыбный котел, сковороды, сотейники, кастрюли, половники, шумовки, кокотницы, порционные сковороды, казаны, формы для запекания, посуда для подачи горячих блюд. |
| **4.** | **Холодный цех** | Холодильные шкафы, холодильные витрины, морозильник, универсальный привод или слайсер, хлеборезка, фризер, столы производственные, водонагреватель. | Ножи ОВ,МВ, РВ разделочные доски ОВ,МВ, РВ, контейнеры, передвижные стеллажи, емкости для продуктов, сетчатые контейнеры, дуршлаги, кастрюли, шумовки, терки, котлы наплитные, тележки, тарелки, формы для заливных блюд, стеллажи навесные. |

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

В результате овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт:

* выбора производственного инвентаря, оборудования, инструментов и приспособлений для подготовки сырья и полуфабрикатов;
* организации рабочего места при работе в разных цехах;
* соблюдения правил охраны труда и техники безопасности при работе в разных цехах.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Доставлять сырьё и полуфабрикаты в цех по приготовлению пищи, открывать мешки, бочки и другую тару с продуктами, вскрывать консервные банки из стекла и жести так, чтобы обеспечить в них сохранность продуктов. | - качественное выполнение работ в соответствии с разрядом, инструкцией.  - рациональная организация рабочего места при обработке сырья. | Наблюдение за действиями на практических занятиях по теме;  Проверка знаний и умений на экзамене квалификационном. |
| Заполнять электрические (газовые) котлы водой и включать их, а также плиты, кипятильники и шкафы. |
| Доставлять приготовленные блюда к раздаче, очищать посуду и собирать отходы пищевых продуктов. |
| На протяжении дня мыть столовую посуду, используя моющие средства. Приготавливать растворы для дезинфекции в соответствии с санитарными требованиями. Доставлять чистые тарелки и стаканы на столы для раздачи. |
| Производить влажную уборку зала и служебных помещений. |
| Выполнять первичную обработку сырья и приготовление несложных блюд |

государственное профессиональное образовательное автономное

учреждение Ярославской области

Любимский аграрно – политехнический колледж

Рассмотрено и рекомендовано: Утверждаю:

На методическом совете Зам.директора

Протокол №\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_2022 г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В.Веселова

Председатель МС\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г.

Т.М.Смирнова

**Аттестационные материалы для квалификационного экзамена по программе профессионального обучения**

профессия **13249** **Кухонный рабочий**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Любим 2022г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| Пояснительная записка | 3 |
| Перечень блюд для итоговой аттестации по профессии кухонный рабочий (квалификационных практических работ) | 4 |
| Перечень вопросов по охране труда по профессии кухонный рабочий | 6 |
| Перечень вопросов по санитарии и личной гигиене по профессии кухонный рабочий | 6 |
| Задания на аттестацию по профессии кухонный рабочий | 7 |
| Критерии оценки выполнения практического задания по профессии кухонный рабочий | 11 |

Пояснительная записка

Настоящий комплект заданий разработан с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья для лиц с ОВЗ, обучающихся на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ VIII вида по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельностиосуществляется в форме квалификационного экзамена

Условием допуска к квалификационному экзамену является положительная аттестация по всем элементам программы профессиональной подготовки, учебной и производственной практики.

Форма проведения экзамена - выполнение комплексного практического задания. Экзамен проходит в лаборатории поваров.

Аттестацию проводит экзаменационная комиссия. После завершения полного курса обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена, обучающимся выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением соответствующего уровня квалификации по профессии «Кухонный рабочий» (2 разряда).

Приложение 1

Перечень заданий для выпускных квалификационных практических работ

2 разряда.

1. Вскрытие стеклянных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции.
2. Вскрытие жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции.
3. Открывание ящика, мешка с продуктами
4. Выгрузка продукции из тары.
5. Включение электрических плит, шкафов, кипятильников.
6. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками
7. Сбор пищевых отходов
8. Приготовление дезинфицирующего раствора для обработки столов
9. Механическая кулинарная обработка картофеля, нарезка соломкой
10. Механическая кулинарная обработка моркови, нарезка брусочками
11. Механическая кулинарная обработка капусты, нарезка шашками.
12. Механическая кулинарная обработка лука, нарезка кольцами
13. Механическая кулинарная обработка свеклы, нарезка кубиками
14. Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом
15. Мойка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в посудомоечной машине

Приложение 2

Перечень вопросов для собеседования по профессии кухонный рабочий

1. По охране труда

Безопасная работа с режущим инструментом (ножом). Первая помощь при порезе.

Правила безопасной работы на вспомогательном оборудовании

Правила безопасной работы на мясорубке

Первая помощь при ожоге

Общие требования к организации рабочего места.

Общие требования техники безопасности к производственным помещениям.

Первая помощь при поражении электрическим током

1. По санитарии и личной гигиене

Санитарные требования к личной гигиене кухонного рабочего

Санитарные требования к содержанию рабочего места.

Значение и содержание медицинских осмотров для работников пунктов общественного питания. Роль личной медицинской книжки.

Требования, которым должен отвечать материал, используемый для изготовления посуды, инвентаря, оборудования.

Требования к санитарной одежде кухонного рабочего. Правила ношения и хранения санитарной одежды.

Санитарные требования к приготовлению и хранению мяса мелкими кусками.

С какими заболеваниями кухонный рабочий не допускается до работы на предприятиях общественного питания? В каком документе отражается прохождение медицинского осмотра?

Понятие о режиме труда и отдыха, его роль в повышении производительности труда.

Что такое дезинфекция? Какие дезинфицирующие средства используют на предприятиях общественного питания?

Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой. Назвать продукты, ядовитые по своей природе, вызывающие пищевые отравления.

Правила мытья столовой посуды. Правила хранения чистых столовых приборов.

Комплексное задание № 1

Задание: Вскрытие стеклянных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции

Инструкция по выполнению работы:

1.Рассказать технологию вскрытия стеклянных консервных банок

2.Подготовить необходимый для вскрытия банок инвентарь, посуду, инструмент.

3.Вскрыть стеклянные банки с обеспечением сохранности в них продукции

Комплексное задание № 2

Задание: Вскрытие жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции.

Инструкция по выполнению работы:

1.Рассказать технологию вскрытия стеклянных консервных банок

2. Подготовить необходимый для вскрытия банок инвентарь, посуду, инструмент.

3.Вскрыть жестяные банки с обеспечением сохранности в них продукции

Комплексное задание № 3

Задание: Открывание ящиков, мешков с продуктами

Инструкция по выполнению работы:

1Рассказать технологию открывания бочек, ящиков, мешков с продуктами

2.Подготовить необходимые для открывания инвентарь, посуду, инструмент.

3.Открыть ящик, мешок с продуктами.

Комплексное задание № 4

Задание: Выгрузка продукции из мешка

Инструкция по выполнению работы:

1.Рассказать технологию выгрузки продукции из мешка

2. Подготовить необходимые для выгрузки инвентарь, посуду, инструмент.

3.Произвести выгрузку продукции из мешка

Комплексное задание № 5

Задание: Включение электрических плит, шкафов, кипятильников.

Инструкция по выполнению работы:

1.Рассказать технологию включение электрических плит, шкафов, кипятильников.

2.Включить электрическую плиту, шкаф, кипятильник с соблюдение правил по охране труда

Комплексное задание № 6

Задание: Установка на поднос столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками

Инструкция по выполнению работы:

1.Рассказать правила установки на поднос столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок и кастрюль крышками.

2.Подготовить необходимые для утановки инвентарь, посуду, инструмент.

3.Произвести установку на поднос столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок и кастрюль крышками.

Комплексное задание № 7

Задание: Сбор пищевых отходов

Инструкция по выполнению работы:

1.Рассказать технологию сбора пищевых отходов

2.Подготовить необходимые для сбора пищевых отходов инвентарь, посуду, инструмент.

3.Произвести сбор пищевых отходов

Комплексное задание № 8

Задание: Приготовление дезинфицирующего раствора для обработки столов

Инструкция по выполнению работы:

1.Рассказать технологию приготовления дезинфицирующего раствора для обработки столов

2. Подготовить необходимые для приготовления раствора инвентарь, посуду, инструмент.

3.Приготовить дезинфицирующий раствор для обработки столов

Комплексное задание № 9

Задание: Механическая кулинарная обработка картофеля, нарезка соломкой

Инструкция по выполнению работы:

1.Рассказать технологию обработки картофеля, размеры нарезки соломкой

2.Подготовить необходимые для обработки и нарезки инвентарь, посуду, инструмент.

3. Произвести механическую кулинарную обработку картофеля, нарезку соломкой

Комплексное задание № 10

Задание: Механическая кулинарная обработка моркови, нарезка брусочками

Инструкция по выполнению работы:

1.Рассказать технологию обработки моркови, размеры нарезки брусочками

2.Подготовить необходимые для обработки и нарезки инвентарь, посуду, инструмент.

3. Произвести механическую кулинарную обработку моркови, нарезку брусочками

Комплексное задание № 11

Задание: Механическая кулинарная обработка капусты, нарезка шашками.

Инструкция по выполнению работы:

1.Рассказать технологию обработки капусты, размеры нарезки шашками.

2.Подготовить необходимые для обработки и нарезки инвентарь, посуду, инструмент.

3. Произвести механическую кулинарную обработку капусты, нарезку шашками

Комплексное задание № 12

1. Задание: Механическая кулинарная обработка лука, нарезка кольцами.

Инструкция по выполнению работы:

1.Рассказать технологию обработки лука, размеры нарезки кольцами.

2.Подготовить необходимые для обработки и нарезки инвентарь, посуду, инструмент.

3. Произвести механическую кулинарную обработку лука, нарезку кольцами

Комплексное задание № 13

Задание: Механическая кулинарная обработка свеклы, нарезка кубиками.

Инструкция по выполнению работы:

1.Рассказать технологию обработки свеклы, размеры нарезки кубиками.

2.Подготовить необходимые для обработки и нарезки инвентарь, посуду, инструмент.

3. Произвести механическую кулинарную обработку свеклы, нарезку кубиками

Комплексное задание № 14

Задание: Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом

Инструкция по выполнению работы:

1.Рассказать технологию мойки и ополаскивания производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом

2.Подготовить необходимые мойки инструмент, инвентарь и моющие средства

3.Произвести мойку и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом

.

Комплексное задание № 15

Задание: Мойка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в посудомоечной машине

Инструкция по выполнению работы:

1.Рассказать технологию мойки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в посудомоечной машине

2. Подготовить необходимые для инструмент, инвентарь и моющие средства

3. Произвести мойку производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в посудомоечной машине

.

Критерии оценки выполнения практического задания по профессии кухонный рабочий

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Показатели | Требования к выполнению задания | Критерии оценивания | | | |
| Оценка «5» | Оценка «4» | Оценка «3» | Оценка «2» |
| 1. | Технология выполнения работ | Знание технология выполнения работ, умение применять знания на практике.  Умение планировать последовательность выполнения работ.  Умение подбирать и использовать инструмент, инвентарь, оборудование.  Умение соблюдать технологию обработки.  Умение производить первичную обработку сырья.  Умение правильно организовать рабочее место.  Экономное расходования сырья и материалов | Соответствие всем требованиям. Допускаются единичные ошибки, самостоятельно исправляемые аттестуемым | Соответствие всем требованиям. Допускаются некоторые несущественные ошибки, не влияющие на конечный результат (неправильный подбор некоторых инструментов, инвентаря, неумение рационально организовывать рабочее место) | Не совсем точно уверенно работает. Допускаются ошибки, требующие переделки. Неправильная нарезка овощей. Неправильно подбирает инструмент использует инвентарь. | Не умеет планировать предстоящую работу. Не умеет организовывать рабочее место. Неэкономно расходует сырье и материалы. Не соблюдает технологию |
| 2 | Самостоятельность и самоконтроль | Самостоятельное выполнение всех видов работ. Умение предвидеть различные дефекты, умение их устранить. | Соответствие всем требованиям | Не всегда проводит контроль ( не на всех технологических переходах).Полная самостоятельность | Не существенная помощь мастера, или члена комиссии | Инструктаж |
| 3 | Санитария и гигиена | Соблюдение правил личной гигиены (внешний вид, соблюдение формы одежды, обувь, руки и др.) и санитарии | Полное соответствие требованиям | Есть недостатки | Отсутствие прихватки, сменной обуви. Несущественные ошибки в требованиях санитарии | Отсутствие санитарной одежды |
| 4 | Техника безопасности | Соблюдение правил безопасной работы на оборудовании, с инструментом, инвентарем | Соблюдение всех правил безопасной работы | Есть недостатки | Существенные нарушения охраны труда | Не соблюдает охрану труда |