Министерство образования Саратовской области

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

### «САРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07**

**ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «пОВАР»**

**МДК.07.01 Организация и технология диетического питания**

**для подготовки специалистов среднего звена**

**естественнонаучного профиля**

**на базе основного общего образования**

2015г.

Рабочая программа профессионального модуля **«Организация и технология диетического питания»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** (базовая подготовка) технического профиля на базе основного общего образования.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Рекомендована цикловой методической комиссией специальных дисциплин

Протокол №1 2015год.

Разработчик:

Ходас Ж.О., преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 7 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 8 |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 16 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 19 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 07** **«Организация и технология диетического питания»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) : **«Организация и технология диетического питания»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1.Организовывать и проводить приготовление холодных диетических блюд, характеристика диет, расчет калорийности блюд.

ПК 7.2.Организовывать и проводить приготовление диетических супов.

ПК 7.3.Организовывать и проводить приготовление диетических вторых горячих блюд.

ПК 7.4.Организовывать и проводить приготовление диетических сладких блюд и напитков.

Рабочая программа профессионального модуля **«Организация и технология диетического питания»** может быть использована в рамках дополнительного профессионального образования переподготовки кадров. Опыт работы не требуется.

**1.2.Цели и задачи модуля- требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции для лечебного питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, мяса и птицы;

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;

**-** рассчитывать калорийность блюд,

- составлять диетическое меню.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 

**знать:**

* роль пищи для организма человека;
* основные процессы обмена веществ в организме;
* суточный расход энергии;
* состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
* роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
* физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
* усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
* понятие рациона питания;
* суточную норму потребности человека в питательных веществах;
* нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
* методику составления рационов питания;
* ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
* общие требования к качеству сырья и продуктов для лечебного питания;
* условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов для лечебного питания;
* варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими с другими ингредиентами для лечебного питания;
* правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд для лечебного питания;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции для лечебного питания;
* технологию приготовления специальных гарниров для диетического питания;

**уметь:**

* рассчитывать энергетическую ценность блюд;
* составлять рационы питания;
* органолиптически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;
* -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;
* безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;
* выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего -**342**часа,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 162 часа;

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **108** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **5**4;

учебной и производственной практики –**180**  часа.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД):

**«Организация и технология диетического питания»,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 7.1. | Организовывать и проводить приготовление холодных диетических блюд, характеристика диет, расчет калорийности блюд. |
| ПК 7.2. | Организовывать и проводить приготовление диетических супов. |
| ПК 7.3. | Организовывать и проводить приготовление диетических вторых горячих блюд. |
| ПК 7.4. | Организовывать и проводить приготовление диетических сладких блюд и напитков. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач , оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности . |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды  ( подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3. Структура и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профессио-**  **нальных**  **компетенций** | **Наименование**  **разделов**  **профессионального модуля** | **Всего**  **часов**  **( макс, учебная нагрузка**  **и**  **практики** | **Объем времени, отведенный на освоение**  **междисциплинарного курса**  **( курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная**  **работа**  **обучающегося** | | **Учебная, часов** | **Производст-**  **венная**  **( по профилю**  **специальности)** |
| **Всего, часов** | **в т.ч.**  **лабораторные работы и практические**  **занятия,**  **часов** | **В т.ч.**  **курсовая**  **работа**  **( проект),**  **часов** | **Всего, часов** | **в т.ч.**  **курсовая работа,**  **( проект)**  **часов** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 7.1-7.4** | **Раздел 1.ПМ 07.**  Реализация технологии приготовления блюд диетического питания | **162** | **108** | **70** | **-** | **54** | **-** | **-** |  |
|  | **Производственная практика**  **( по профилю специальности)** | **180** |  |  |  |  |  | **108** | **72** |
|  | **Всего** | **342** | **108** | **70** | **-** | **54** | **-** | **108** | **72** |

# **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кондитерского производства», лаборатории «Технология приготовления пищи», учебного кондитерского цеха № 3.

Оборудование учебного кабинета, цеха и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

*Оборудование*:

* комплект учебно-методической документации;
* наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

*Информационное обеспечение:*

* компьютер, модем (спутниковая система), проектор;
* программное обеспечение общего назначения:
  + - Операционная система Windows XP
    - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
    - Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

*Оборудование учебного кулинарного цеха №1:*

1. Технологическое оборудование:

* механическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм),
* оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);
* тепловое оборудование (плита электрическая четырех комфорочная, жарочный шкаф);
* холодильное оборудование (холодильник бытовой «Стинол»), холодильный шкаф.

2.Оборудование:

* Ванная-мойка.
* Инвентарь: столы разделочные механические, доски разделочные.

1. Мебель кухонная: шкафы- подвесные, стол кухонный, столы производственные

* Посуда и инвентарь в ассортименте
* Доски разделочные
* Весы

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

*Основные источники:*

1. Дубцов, Г.Г.Технология приготовления пищи: Учеб.пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2013. – 272 с.
2. Технология приготовления пищи: справочник технолога-Диетолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 2012г.

*Дополнительные источники:*

1. Анфимова, Н.А., Татарская, Л.А.

Кулинария. Гриф: Минобрнауки РФ

2. Ковалев, Н.П. «Русская кухня».

3. Новоженов,Ю.М. «Кулинарная характеристика блюд».

4.Барановский, В.А.,. Шатун , Л.Г «Повар».

5.Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб.пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2012. – 96 с.

6. Дубцов, Г.Г.Технология приготовления пищи: Учеб.пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2010. – 272 с.Технология приготовления пищи: справочник технолога-Диетолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 2012г.

7.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.; 2012

8.Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения

Текст: учеб.пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург:

Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2010. – 115 с.

9. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2010. – 624 с.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р  27842 – 88,СанПиН 2.3.2.1078-01 Хлеб пшеничный из муки высшего сорта
2. ГОСТ Р  51074 – 2003, СанПиН 2.3.2.1078-01 Сахар – песок
3. ГОСТ Р  51074 – 2003, СанПиН 2.3.2.1078-01 Изделия макаронные группа А,В
4. ГОСТ Р  51074 – 2003, СанПиН 2.3.2.1078-01 Крупа манная «М»
5. ГОСТ Р  52189 – 2003, СанПиН 2.3.2.1078-01 Мука пшеничная (хлебопекарная высшего, 1с, 2с.)
6. ГОСТ Р  6201 – 68, СанПиН 2.3.2.1078-01 Горох шлифованный (целый и колотый)
7. ГОСТ Р  51074 – 2003, СанПиН 2.3.2.1078-01Мясо говядины
8. ГОСТ Р  52702 – 2006, СанПиН 2.3.2.1078-01 Мясо кур
9. ГОСТ Р  51074 – 2003, СанПиН 2.3.2.1078-01 Консервы мясные
10. ГОСТ Р  52455 – 2005, СанПиН 2.3.2.1078-01 Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «**Организация и технология диетического питания**» является освоение учебной практики и междисплинарного курса «Технология приготовления блюд **диетического** питания.»

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

-наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.