

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

ЖУКОВСКИЙ ФИЛИАЛ

ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИИ А.С. ЗАЙЦЕВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

код и название учебной дисциплины

программа подготовки квалифицированных рабочих, по профессии:

43.01.09 «Повар, кондитер»

код и наименование профессий

г. Жуковка

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана в соответствии с требованиями федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
название дисциплины

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО программы подготовки квалифицированных рабочих, (далее – ППКРС)/ программы подготовки специалистов среднего звена 43.01.09 «Повар, кондитер»
код, наименование профессии

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина является дисциплиной ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены имеет межпредметную связь с учебными дисциплинами: Биология; Химия. Профессиональными дисциплинами: Основы товароведения продовольственных товаров. Профессиональным комплексом: ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ 02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Изучение учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены завершается промежуточной аттестацией в форме дифференциального зачета в рамках освоения ППКРС.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- схему микробиологического контроля;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентам
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролик
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентам

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	30
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	14
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	16
контрольные работы	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций формированию, которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы микробиологии		14	2	
Тема 1.1. Введение в общую микробиологию	Содержание учебного материала Мир микробов. Цель и задачи микробиологии	4 2	2	ОК 01-05, ОК 09
	Практическое занятие № 1 Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним	2		
	Содержание учебного материала Систематика, классификация, строение и структура микроорганизмов	4 2	2	
Тема 1.2. Классификация и морфология микроорганизмов	Практическое занятие № 2 Распознавание видов и определение физиологии микробов. Выявление факторов внешней среды, влияющих на микроорганизмы	2		ОК 01-05, ОК 09 ПК 1.2
	Содержание учебного материала Инфекционный процесс. Понятие о патогенности и вирулентности. Формы инфекционного процесса. Основы эпидемиологии инфекционных болезней	6 2	2	
Тема 1.3. Учение об инфекции	Практическое занятие № 3 Определение причин пищевых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Выявление причин и признаков микробиологической порчи пищевых продуктов	2		ОК 01-04, ОК 09 ПК 1.2
	Самостоятельная работа обучающихся Определить вид заболевания и составить алгоритм по профилактике пищевых заболеваний и отравлений	2		
Раздел 2. Физиологии питания		14	2	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	6	2	ОК 01-04, ОК 09

Пищевые вещества и их значение	Значение и развитие науки физиологии. Характеристика, содержание в продуктах, влияние на организм человека, нормы потребления	2		
	Практическое занятие № 4 Расчет энергетической ценности готовых блюд	2		
	Практическое занятие № 5 Определение химического состава пищевых продуктов	2		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи. Рациональное питание	Содержание учебного материала	8	2	ОК 01-04, ОК 09
	Физиология пищеварения и обмен веществ. Принципы рационального питания	2		
	Практическое занятие № 6 Определение суточного расхода энергии человека	2		
	Практическое занятие № 7 Составление рациона питания с учетом физиологических потребностей подростков	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить реферат по темам: «Модные диеты», «Вегетарианство»	2		
Раздел 3 Санитария и гигиена		6	2	
Тема 3.1 Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	4	2	ПК 1.1-1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
	Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2		
	Практическое занятие № 8 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2		
Тема 3.2	Содержание учебного материала	2	2	ОК 01- 04,

Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу	Санитарно-технологические требования, предъявляемые к устройству предприятий общественного питания: к территории, к планировке помещений, к отделке помещений, к микроклимату, санитарному содержанию предприятий. Санитарные нормы, нормы оснащения. Режим мытья кухонной, столовой посуды. Санитарно-бактериологический контроль оборудования, инвентаря, посуды	2		ОК 09 ПК 1.1-1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
Дифференцированный зачет		2		
Всего		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены имеется в наличии учебная аудитория 203 а.

Оборудование учебной аудитории: доска учебная, рабочее место преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся).

Техническими средствами обучения: мультимедийным проектором (ноутбук, телевизор).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники (печатные издания)

1. Лаушкина Т.А. «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» - М.: издательский центр «Академия», 2019.

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008,206с
2. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г,183с
3. Качурина Т.А, Рабочая тетрадь «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», рабочая тетрадь – М: Академия, 2015.
4. Матхина З.П. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» - М.: издательский центр «Академия» 2015.

5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 8 с.
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 48 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 10 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
- 10.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

(электронные издания)

1. Общепит [Электронный ресурс] – [М.], 2010 - форма доступа: свободная.
2. Санитарный контроль в пищевой промышленности [Электронный ресурс] – М 2010 - форма доступа: / свободная
- 3.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также в результате выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на приобретение общих компетенций.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знать:		
<ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных пищевых продуктов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии 	<p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых заданий, - Составления план - конспектов - устных ответов на вопросы собеседования, - видов самостоятельных работ. <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания 		
Уметь:		
<ul style="list-style-type: none"> – использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить 	<ul style="list-style-type: none"> – применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ; – владеет программным материалом; 	<p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых заданий, - устных ответов на вопросы собеседования, - видов самостоятельных

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;</p> <p>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>– применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, связанных с составлением план-меню технологическими и технико-технологическими картами</p>	<p>работ.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ</p>

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены используется программами в других ПООП. Учебные дисциплины: Биология; Химия. Профессиональные дисциплины: Основы товароведения продовольственных товаров. Профессиональным комплексом: ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ 02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

код и название учебной дисциплины

программа подготовки квалифицированных рабочих, по профессии:

43.01.09 «Повар, кондитер»

код и наименование профессий

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана в соответствии с требованиями федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

название дисциплины

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО программы подготовки квалифицированных рабочих, (далее – ППКРС)/ программы подготовки специалистов среднего звена 43.01.09 «Повар, кондитер»

код, наименование профессии

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина является дисциплиной ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров имеет межпредметную связь с учебными дисциплинами: Биология; Химия. Профессиональными дисциплинами: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

.Профессиональным комплексом: ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ 02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Изучение учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены завершается промежуточной аттестацией в форме дифференциального зачета в рамках освоения ППКРС.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР);
- соблюдать требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS);
- определять стоимость хранения (WS);
- отчитываться за потери при хранении (WS);
- составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (WS);
- оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS);
- виды товарных потерь и их активирование (WS);
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
	водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.2	<i>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	52
<i>Самостоятельная работа</i>	14
Объем образовательной программы	66
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные работы (<i>если предусмотрено</i>)	-
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	30
контрольные работы	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций формированию, которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Тема 1. Товароведная характеристика зерномучных товаров	Содержание учебного материала	8	2	ОК 1-11 ПК 2.4-2.5 ПК 5.2-5.4
	1. Зерно и продукты его переработки: крупа, мука, макаронные изделия. Виды, отличительные особенности. Оценка качества. Показатели безопасности зерномучных товаров. Оформление документации при хранении	2		
	2. Хлебобулочные изделия: основное и вспомогательное сырье хлебопечения, показатели качества, дефекты и болезни хлеба, ассортимент хлебобулочных изделий	2		
	Практическое занятие № 1. Идентификация ассортимента и оценка качества круп и макаронных изделий	2		
	Практическое занятие № 2. Расшифровка маркировки макаронных и хлебобулочных изделий	2		
Тема 2. Товароведная характеристика плодоовощных товаров	Содержание учебного материала	12	2	ОК 1-11 ПК 1.2 ПК 2.2-2.3, 2.5 ПК 3.2-3.6
	1. Плодоовощные товары: ассортимент свежих и переработанных овощей, товароведная характеристика, допускаемые отклонения, градации качества. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов свежих овощей	2		
	2. Плодоовощные товары: ассортимент свежих и переработанных плодов, товароведная характеристика, допускаемые отклонения, градации качества. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов свежих плодов. Оформление документации по расходу и хранению	2	3	
	Практическое занятие № 3. Идентификация ассортимента и оценка качества плодоовощных товаров	2		
	Практическое занятие № 4. Расчёт нормируемых потерь	2		

	плодоовощных товаров при хранении			
	Практическое занятие № 5. Определение стоимости хранения свежих плодов и овощей	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Создать и подготовить к защите презентации по темам «Ассортимент и качество свежих и переработанных грибов», «Ассортимент и качество свежих и переработанных ягод»	2		
Тема 3. Товароведная характеристика сахаристых и вкусовых продуктов	Содержание учебного материала	10	2	ОК 1-11 ПК 3.2 ПК 4.2-4.5 ПК 5.4-5.5
	1.Классификация вкусовых продуктов: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей и приправ. Условия хранения, транспортирования и реализации различных видов. Оформление документации по расходу и хранению. Характеристика алкогольных напитков, виноградных вин: классификация и ассортимент, оценка качества. Пиво. Безалкогольные напитки. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов	2		
	Практическое занятие № 6. Органолептическая оценка качества чая и пряностей. Составление заказов на вкусовые товары в соответствии с вместимостью складских помещений	2		
	Практическое занятие № 7. Идентификация видов алкогольных напитков и виноградных вин. Оформление акта на бой, лом, порчу.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить кластеры по темам «Характеристика сахара», «Характеристика мёда», «Характеристика кондитерских товаров» «Условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации кондитерских товаров», «Виды потерь бакалейных и кондитерских товаров»	4		
Тема 4. Товароведная характеристика молочных, яичных и жировых товаров	Содержание учебного материала	14	2	ОК 1-11 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2, 2.8 ПК 3.3-3.4, 3.6
	1. Молоко и молочные продукты: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. Оформление документации по расходу и хранению	2		
	2. Яйцо, его строение, пищевая ценность, классификация, виды и категории яиц. Показатели качества и изменения, происходящие в	2		

	яйце при хранении. Пищевые дефекты. Виды потерь при хранении яиц			
	Практическое занятие № 8. Идентификация видов молочных, жировых и яичных товаров	2		
	Практическое занятие № 9. Органолептическая оценка качества сыров твёрдых сычужных и яиц куриных свежих	2		
	Практическое занятие № 10. Расшифровка маркировки молочных товаров и составление заказов на молочные и яичные товары в соответствии с вместимостью складских помещений	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить рефераты по темам «Характеристика животных жиров», «Характеристика растительных жиров», «Характеристика майонеза»	4		
Тема 5. Товароведная характеристика мясных товаров	Содержание учебного материала	12	2	ОК 1-11 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2, 2.8 ПК 3.3-3.4, 3.6
	1. Мясо убойных животных: классификация, пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Упитанность, клеймение. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование и реализация	2		
	2. Мясо птицы и субпродукты: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, дефекты. Условия и сроки хранения. Виды потерь при хранении. Оформление документации по расходу и хранению	2	3	
	Практическое занятие № 11. Органолептическая оценка качества мяса птицы	2		
	Практическое занятие № 12. Идентификация и органолептическая оценка качества мясных копчёностей и колбасных изделий. Расшифровка маркировки	2		
	Практическое занятие № 13. Расчёт нормируемых потерь мясных товаров при хранении, составление актов	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить опорные конспекты по темам «Характеристика мясных копчёностей: пищевая ценность, ассортимент, качество», «Характеристика колбасных изделий: пищевая ценность, ассортимент, качество», «Характеристика мясных консервов: пищевая ценность, ассортимент, качество», «Мясо кроликов: пищевая ценность, ассортимент, признаки свежести», «Условия и сроки хранения мясных	2		

	товаров»			
Тема 6. Товароведная характеристика рыбных товаров	Содержание учебного материала	8	2	ОК 1-11 ПК 1.2-1.3 ПК 2.2, 2.7 ПК 3.3-3.5
	1. Рыбные товары: пищевая ценность свежей рыбы, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование, реализация. Оформление документации по расходу и хранению рыбных товаров	2		
	2. Рыбные товары: пищевая ценность переработанной рыбы, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование, реализация. Виды потерь при хранении	2	3	
	Практическое занятие № 14. Органолептическая оценка качества свежей рыбы. Органолептическая оценка качества солёной и копчёной рыбы	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклады по темам «Характеристика ассортимента и качества рыбных консервов», «Приёмы расшифровки маркировки консервов»	2		
	Дифференцированный зачет	2		
Всего:		66		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров имеется в наличии учебная аудитория 203 а.

Оборудование учебной аудитории: доска учебная, рабочее место преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся).

Техническими средствами обучения: мультимедийным проектором (ноутбук, телевизор).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники (печатные издания)

1. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб.для студ.учреждений СПО – М: Академия, 2019.

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2009. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2009. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»:

- рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
 5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования - М.: Академия, 2015.
 6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
 7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
 8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

(электронные издания)

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и

оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на приобретение общих компетенций.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знать:		
-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; -виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; -методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; -современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; -виды складских помещений и требования к ним; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Уметь:		
-проводить органолептическую	Правильность,	Текущий контроль:

<p>оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>-оценивать условия и - организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>-оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
--	--	--

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров используется программами в других ПООП. Учебные дисциплины: Биология; Химия. Профессиональные дисциплины: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Профессиональным комплексом: ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ 02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

ЖУКОВСКИЙ ФИЛИАЛ

ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИИ А.С. ЗАЙЦЕВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

код и название учебной дисциплины

программа подготовки квалифицированных рабочих, по профессии:

43.01.09. «Повар, кондитер»

код и наименование профессии

г. Жуковка

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана в соответствии с требованиями федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09«Повар, кондитер».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

название дисциплины

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО программы подготовки квалифицированных рабочих, (далее – ППКРС) программы подготовки специалистов среднего звена 43.01.09 «Повар, кондитер»

код, наименование профессии

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места относится к общепрофессиональному циклу дисциплин.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;

- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования общих компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Проводить предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 1</i>	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
<i>ВД 2</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
	разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
	кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы	68
Самостоятельная работа	12
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями	56
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	28
консультации	12
Итоговая аттестация в виде экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			12
Тема 1.1 Организация рабочих мест повара, кондитера	Содержание учебного материала		2
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства	1, 2	2
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания	1, 2	
	3. Организация рабочего места повара в кулинарном и кондитерском цехах	2, 3	
	Тематика практических занятий		10
	Практическое занятие № 1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды мясного цеха		2
	Практическое занятие № 2. Решение ситуационных задач по подбору технологическое оборудование, инвентаря, инструментов, посуды холодного цеха		2
	Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды горячего цеха		2
	Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды пекарского- кондитерского цеха		2
	Практическое занятие № 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для реализации готовых блюд		2
	В том числе консультативных часов		
	1. Заполнение карточек учета материалов №М-17		2
Раздел 2. Классификация оборудования			26
Тема 2.1	Содержание учебного материала		4
Механическое оборудование	1. Классификация механического оборудования	1,2	2
	2. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	1,2	
	3. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2,3	
	4. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2,3	2

	5. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2,3	
	6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2,3	
	7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2,3	
	Тематика практических занятий		10
	Практическое занятие № 6. Подготовка к работе и использование универсального привода		2
	Практическое занятие № 7. Подготовка к работе и использование оборудования для обработки овощей, зелени, грибов, плодов.		2
	Практическое занятие № 8. Подготовка к работе и использование оборудования для обработки мяса		2
	Практическое занятие № 9. Подготовка к работе и использование взбивательной машины		2
	Практическое занятие № 10. Подготовка к работе и использование оборудования для нарезки гастрономических товаров и машины для нарезки хлеба		2
	В том числе консультативных часов		
	1. Заполнение акта приемки материалов		1
	2. Заполнение плана-меню		1
	Самостоятельная работа обучающихся Составить схемы последовательной сборки дисковой овощерезательной машины и мясорубки		2
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала		2
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи	2,3	
	2. Назначение, классификация, устройство и правила безопасной эксплуатации варочно-жарочного оборудования	2,3	2
	3. Назначение, классификация, устройство и правила безопасной эксплуатации универсального и водогрейного оборудования	2,3	
	Тематика практических занятий		2
	Практическое занятие № 11. Подготовка к работе и использование пароконвектомата и фритюрницы		2
	В том числе консультативных часов		
	1. Заполнение требования в кладовую		1
	2. Заполнение дневного заборного листа		1
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклады на тему «Многофункциональное тепловое оборудование»		2
Тема 2.3	Содержание учебного материала		2

Холодильное оборудование	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	2,3	2
	2. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2,3	
	Тематика практических занятий		2
	Практическое занятие № 12. Определение вида и типа холодильного оборудования по его маркировке		2
Раздел 3. Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования на производстве			18
Тема 3.1 Энергосберегающая политика в Российской Федерации	Содержание учебного материала		2
	1. Основные направления реализации энергосбережения. Энергетическая стратегия России до 2030 года. Закон РФ от 23.11.2009 №261-ФЗ «Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности, и о внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ». основные нормативные документы в области энергосбережения	1,2	1
	2. Политика и законодательство РФ, Брянской области в направлении использования возобновляемых источников энергии (ВИЭ), энергоэффективности и энергосбережения	1,2	1
	В том числе консультативных часов		
	1. Заполнение накладной на отпуск товара		1
	2. Заполнение ведомости учета движения продуктов и тары на кухне		1
	Самостоятельная работа обучающихся		4
	Подготовка и защита презентации по теме: «Перспективы развития топливного и энергетического секторов экономики в свете устойчивого развития России».		2
	Подготовка и защита презентации по теме: «Перспективы развития топливного и энергетического секторов экономики в свете устойчивого развития России»		2
	Тема 3.2. Основные виды и способы получения, преобразования, использования энергии	Содержание учебного материала	
1. Традиционные и нетрадиционные способы получения тепловой и электрической энергии		1,2	1
2. Оборудование и устройства, обеспечивающие передачу энергии		1,2	1
3. Устройства, обеспечивающие сохранение энергии		1,2	
Тематика практических занятий		2	
Практическое занятие № 13. Анализ методов снижения тепловых потерь на предприятиях общественного питания		2	
В том числе консультативных часов			
1. Заполнение акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет		2	
Самостоятельная работа обучающихся		4	

	1. Составить сравнительную таблицу по способам получения тепловой энергии		2
	2. Составить сравнительную таблицу по способам получения электрической энергии		2
Тема 3.3. Торгово-технологическое оборудование, обеспечивающее выработку, преобразование, использование энергии	Содержание учебного материала		2
	1. Тепловое оборудование: виды, устройства, обеспечивающие выработку, преобразование, экономное расходование энергии	1,2	1
	2. Холодильное оборудование: виды, устройства, обеспечивающие выработку, преобразование, экономное расходование энергии	1,2	1
	Тематика практических занятий		2
	Практическое занятие № 14.. Выбор, применение технических и организационных мероприятий по экономии энергоресурсов на предприятиях общественного питания различных типов		2
	В том числе консультативных часов		
	1. Заполнение ведомости учета движения готовых изделий в кондитерском и других цехах		2
Всего:			68

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места имеется в наличии учебная аудитория 203а.

Оборудование учебной аудитории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект дидактических материалов по темам;
- компьютерные презентации;
- плакаты;
- образцы технологического оборудования.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие компьютерные программы.

3.2. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

Дополнительные источники

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М: Издательский центр Академия 2015 – 248 с.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания - Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 10.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 11.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»

Перечень Интернет-ресурсов

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических, практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знать:		
<ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; 	<ul style="list-style-type: none"> - полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов; - актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии; - полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.); <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; 		
Уметь:		
<ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно 	<ul style="list-style-type: none"> - правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>ориентироваться в экстренной ситуации</p> <ul style="list-style-type: none"> – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ЖУКОВСКИЙ ФИЛИАЛ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ им.
ГЕРОЯ РОССИИ А.С.ЗАЙЦЕВА »

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
код и название учебной дисциплины

программа подготовки квалифицированных рабочих, по профессии:

43.01.09. «Повар, кондитер»
код и наименование профессии

г. Жуковка

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной Основы калькуляции и учета и со всеми профессиональными модулями.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	<p>проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>принципы рыночной экономики;</p> <p>организационно-правовые формы организаций;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>понятие, виды предпринимательства;</p> <p>виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>формы и системы оплаты труда;</p> <p>механизм формирования заработной платы;</p> <p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска</p>

	Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Основы предпринимательской деятельности

	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия	-
практические занятия	6
самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		18	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	6	
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов		OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11
	2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).		OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11
	3. Монополия, антимонопольное законодательство. Понятие монополия. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение		OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	12	
	1. Отрасли народного хозяйства. Понятие отрасль, виды. Признаки отрасли общественного питания, еёроль и значение в экономике страны.		OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11
	2. Понятие предприятия. Краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.		OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11
	3. Ресурсы предприятия. Понятие, виды. Пути ресурсосбережения в организации.		OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11
	4. Трудовые ресурсы предприятия. Понятие, общая характеристика, пути ресурсосбережения.		OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11
	5. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ. Понятие, виды и особенности, достоинства и недостатки.		OK 1-OK5, OK7, OK9,

			<i>OK10,OK11</i>
	6. Правовое регулирование хозяйственных отношений. Понятие правового регулирования. Гражданский кодекс Российской Федерации, Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"		<i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11</i>
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	<i>Практические занятия 1.</i> Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2	<i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11</i>
Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда		14	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание учебного материала	6	
	1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.		<i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11</i>
	2. Понятие трудового договора. Трудовой договор, его виды, назначение, содержание.		<i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11</i>
	3. Материальная ответственность сторон трудового договора. Общее понятие. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		<i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11</i>
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	<i>Практические занятия 2.</i> Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2	<i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11</i>
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала	4	
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.		<i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11</i>
	2. Мотивация труда, виды и способы. Понятие мотивации, виды. Техническое нормирование труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		<i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11</i>
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	<i>Практические занятия 3.</i> Расчет заработной платы при различных формах оплаты	2	<i>OK 1-OK5, OK7,</i>

	труда		<i>OK9, OK10,OK11</i>
Дифференцированный зачёт		2	<i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11</i>
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины проходит в учебной аудитории 204-а.

Оборудование учебной аудитории:

- учебная доска;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект дидактических материалов по темам;
- компьютерные презентации;
- плакаты.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектором, экран (переносной), методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос.Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.]. М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос.Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

10. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. заведений/ А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.
11. Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2013-2016 г.
12. Журнал « Современный ресторан»

3.2.2. Основная литература:

13. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
14. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред. проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

3.2.3 Дополнительные источники (печатные издания):

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. - 464с.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
3. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
4. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.:Гардарики, 2009г.
5. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В. Солдатенков.: М.ЗАО. Издательский дом Ресторанные ведомости, 2005.-192с.
6. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред. проф. образования./ В.В. Румынина – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007г.
7. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательный учреждений. Базовый и профильный уровни: в 2 частях – 4-е изд. – М. ООО «ТИД «Русское слово-РС», 2008г.

3.2.4. Электронные издания:

1. <http://economy.gov.ru>
2. <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p><i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. 	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

	<i>действий и т.д.</i>	
--	------------------------	--

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ЖУКОВСКИЙ ФИЛИАЛ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ им.
ГЕРОЯ РОССИИ А.С.ЗАЙЦЕВА »

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

код и название учебной дисциплины

программа подготовки квалифицированных рабочих, по профессии:

43.01.09. «Повар, кондитер»

код и наименование профессии

г. Жуковка

Рабочая программа профессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего специального профессионального образования (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	<ul style="list-style-type: none"> -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам. 	<ul style="list-style-type: none"> -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей;

		<ul style="list-style-type: none"> - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
<p>ОК 01</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов</p>

	<p>план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в</p>

	программное обеспечение	профессиональ-ной деятельности
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	10
самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	1. Виды учета в организации питания: требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета		
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности		
	3. Понятие документооборота: формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов		
	4. Права, обязанности и ответственность бухгалтера: Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/	2	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен: Ценовая политика организаций питания		
	2. Понятие калькуляции: порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		
	3. Товарооборот предприятий питания: виды и методы расчета		
	4. План-меню: назначение, виды, порядок составления		
	Самостоятельная работа обучающихся Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	2	
	Тематика практических занятий №1, №2	4	
	1. Работа со Сборником рецептур,: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5
2. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2	4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10	
Тема 3.	Содержание учебного материала	2	

Материальная ответственность. Инвентаризация	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-5, 9, 10
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" Источники информации 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/	2	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	2	
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-5, 9, 10
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой: Порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-5, 9, 10
	Практическое занятие №3. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.		
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-OK5, OK9,
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции		
	2. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		

предприятиями общественного питания			ОК10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Практические занятия 4-5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.		
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	1. Правила и порядок расчетов с потребителями: Правила торговли. Виды оплаты по платежам Оплата наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		
	2. Учет кассовых операций и порядок их ведения: Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. Источники информации 1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/ 2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/ 3. Правила розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины проходит в учебной аудитории 204-а.

Оборудование учебной аудитории:

- учебная доска;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект дидактических материалов по темам;
- компьютерные презентации;
- плакаты.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектором, экран (переносной), методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос.Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос.Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

3.2.2. Основная литература:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2017.-176с.

3.2.3. Электронные издания:

3. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
4. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
6. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
7. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
8. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
9. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничnoj_torgovli/
10. Правила розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничnoj_torgovli/
11. <http://economy.gov.ru>
12. <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация</p> <p><i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.

<ul style="list-style-type: none"> -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; 	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность расчетов</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям НД и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

<p>-принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам</p>		<p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
---	--	--

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ЖУКОВСКИЙ ФИЛИАЛ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ им.
ГЕРОЯ РОССИИ А.С.ЗАЙЦЕВА »

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

код и название учебной дисциплины

программа подготовки квалифицированных рабочих, по профессии:

43.01.09. «Повар, кондитер»

код и наименование профессии

Рабочая программа профессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего специального профессионального образования (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер.

СОДЕРЖАНИЕ

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
<hr/>	
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП 08. Безопасность жизнедеятельности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p>	<p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p>

	Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства	Современные средства и устройства

	информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
самостоятельная работа	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	Основные понятия в области охраны труда: Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.		
Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда		12	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1 Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения		
	Основные направления государственной политики в области охраны труда: полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности.		
	Практические занятия		
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда		
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда: органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.		
Тема 1.3 Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		

	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.			
Раздел 2 . Условия труда на предприятиях общественного питания			12	
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
1.	Основные понятия: условия труда, их виды; Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. Вредные производственные факторы. Понятие о ПДК вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов			
	Практические занятия		2	
	1.	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам.		
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, ОК 9,10
	1.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы на предприятиях общественного питания: изучение травматизма - методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др; основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.		
	2.	Несчастные случаи: понятия, причины, порядок расследования, документальное оформление. Учет несчастных случаев в организациях. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.		
		Практические занятия	4	
	1.	Анализ причин производственного травматизма на предприятии.	2	
	2.	Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»			
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность			8	
Тема 3.1 Производственная безопасность	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Защита от поражения электрическим током. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.		
	2.	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила		

	пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции Противопожарный инструктаж. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.		
	Практические занятия	4	
1.	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.		
2.	Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины проходит в учебном кабинете «Охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект дидактических материалов по темам;
- компьютерные презентации;
- плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие компьютерные программы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Печатные издания:

1. Конституция Российской Федерации
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
5. Уголовный кодекс Российской Федерации
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

3.2.2. Основная литература:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие – 11-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2018.–320с.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 160с.
2. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред.проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с.
3. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с

3.2.2.Электронные издания:

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p><i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>Итоговый контроль</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; 	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		
--	--	--

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

ЖУКОВСКИЙ ФИЛИАЛ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ
«БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИИ А.С. ЗАЙЦЕВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
код и название учебной дисциплины

программа подготовки квалифицированных рабочих, по профессии:
43.01.09 «Повар, кондитер»
код и наименование профессий

г. Жуковка

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана в соответствии с требованиями федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-5, 9,10	<p>Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p>Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;</p> <p>Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать</p>	<p>профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;</p>

	<p>смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p>Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>артикуль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
Самостоятельная работа ¹	-
Объем образовательной программы	36
практические занятия (если предусмотрено)	36
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет	

¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> – местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every; – простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); – простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; – предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; – безличные предложения; – понятие глагола-связки 	10	ОК 1-5,9,10 ОК 1-5,9,10
	Самостоятельная работа обучающихся: <ul style="list-style-type: none"> – составление кроссвордов по теме «Продукты питания»; – освоение лексического материала по теме, – чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений 		
Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> – имя существительное: его основные функции в предложении; 	4	

	<ul style="list-style-type: none"> – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения 		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> – сочинение на тему «Работа кухни»; – освоение лексического материала по теме, – чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений 		
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля 	4	ОК 1-5,9,10
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> – составление меню ресторана, кафе 		
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения»</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения 	2	ОК 1-5,9,10
Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола»</p> <p>Грамматический материал :</p> <ul style="list-style-type: none"> – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite. 	2	ОК 1-5,9,10
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p>		

	<ul style="list-style-type: none"> – освоение лексического материала по темам 4,5, – чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений 		
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала	4	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little		
	Самостоятельная работа обучающихся: – составление диалогов по теме: « Обслуживание посетителей в ресторане »		
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous		
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	2	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every		
	Самостоятельная работа обучающихся: – освоение лексического материала по темам 7, 8; – чтение, перевод текстов; – выполнение грамматических упражнений; – составление диалогов		
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала	6	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		
	Самостоятельная работа обучающихся – подготовить презентации по национальным кухням; – освоение лексического материала по теме; – чтение, перевод текстов		
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания

1. Голубев А.П. Английский язык: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /А.П. Голубев – 7 изд., стер.-М.:издательский центр «Академия», 2019.-336с.

1.2.2. Электронные издания (ресурсы):

Обучающие материалы

www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видео-речевых умений и навыков.

www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish<http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish>

www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm<http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm>

www.handoutsonline.com<http://www.handoutsonline.com/>

www.enlish-to-go.com (for teachers and students)

www.bbc.co.uk/videnation (authentic video clips on a variety of topics)

www.icons.org.uk<http://www.icons.org.uk/>

Методические материалы

www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher's Portfolio

www.standart.edu.ru

www.internet-school.ru

www.onestopenglish.com -

www.macmillan.ru.

www.hltnmag.co.uk (articles on methodology)

www.iatefl.org (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)

www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more)

www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources)

www.longman.com<http://www.longman.com/>

www.oup.com/elt/naturalenglish<http://www.oup.com/elt/naturalenglish>

www.oup.com/elt/englishfile<http://www.oup.com/elt/englishfile>

www.oup.com/elt/wordskills<http://www.oup.com/elt/wordskills>

www.britishcouncil.org/learnenglish.htm

www.teachingenglish.org.uk<http://www.teachingenglish.org.uk/>

www.bbc.co.uk/skillswise N/http://www.bbc.co.uk/skillswise n/
www.bbclearningenglish.com
www.cambridgeenglishonline.com
www.teachitworld.com
www.teachers-pet.org
www.coilins.co.uk/corpus
www.flo-joe.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>профессиональные терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

<p>глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>		
<p>Общие умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; <p>Диалогическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; – осуществлять запрос и обобщение информации; – обращаться за разъяснениями; – выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) – к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; – вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); – поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также 	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд.</p> <p>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме).</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объём высказывания не</p>	

<p>комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <ul style="list-style-type: none"> – завершать общение <p>Монологическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; – кратко передавать содержание полученной информации; – в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность уместность. <p>Письменная речь</p> <ul style="list-style-type: none"> – небольшой рассказ (эссе); – заполнение анкет, бланков; – написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом <p>Аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать: – основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; – высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. – отделять главную информацию от второстепенной; – выявлять наиболее значимые факты; – определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию 	<p>менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p> <p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объем высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p>	
---	--	--

<p>Чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – извлекать необходимую, интересующую информацию; – отделять главную информацию от второстепенной; – использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни 	<p>Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности. Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p>	
---	--	--

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

ЖУКОВСКИЙ ФИЛИАЛ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ
«БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИИ А.С. ЗАЙЦЕВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
код и название учебной дисциплины

программа подготовки квалифицированных рабочих, по профессии:
43.01.09 «Повар, кондитер»
код и наименование профессий

г. Жуковка

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1-10, ПК 1.1, 2.1,3.1,4.1,5.1	<ul style="list-style-type: none"> -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим. 	<ul style="list-style-type: none"> -принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой

		помощи пострадавшим
--	--	---------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	72
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные работы	
практические занятия	38
самостоятельная работа ²	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел I. Гражданская оборона		27	
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера	Содержание учебного материала	7	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
	Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера, причины возникновения. Чрезвычайные ситуации военного времени.		
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях		
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах		
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке		
	Обеспечение безопасности при эпидемии		
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником		
	Тематика практических занятий	6	
Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения			
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала	6	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения		
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля		
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
	Тематика практических занятий	8	
Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК			

Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка		43	
Тема 2.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание учебного материала	4	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Военная доктрина Российской Федерации. Основы обороны государства. Основные документы по безопасности Российских территорий. Национальная безопасность и национальные интересы России. Классификация видов и родов войск ВС РФ. Структура военной организации. Состав и структура ВС России, основные цели и задачи.		
Тема 2.2. Терроризм, как серьезная угроза национальной безопасности России.	Содержание учебного материала	4	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Терроризм в любых формах своего проявления. Проблема терроризма и борьба. Федеральный закон «О борьбе с терроризмом». Организация работы по противодействию терроризму. Концепция национальной безопасности РФ. Террористические группировки. Информационное оружие.		
Тема 2.3. Основы военной службы	Содержание учебного материала	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Мероприятия, проводимые в рамках обязательной подготовки граждан к военной службе. Категории граждан, подлежащих обязательному воинскому учету. Обязанности граждан, возложенные в целях обеспечения воинского учета. Постановление на воинский учет.		
	Тематика практических занятий	14	
	Изучение общевоинских уставов		
	Выполнение воинского приветствия в строю на месте		
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата		
	Построение и отработка движения походным строем		
Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте			
Тема 2.4 Основы медико-санитарной подготовки.	Содержание учебного материала	9	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Общее понятие о здоровье. Репродуктивное здоровье – важная часть здоровья человека и общества. Факторы, влияющие на здоровье и благополучие. Понятие о здоровом образе жизни. Психологическая уравновешенность, двигательная активность и закаливание.		
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях		

	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.		
	Тематика практических занятий		
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий	10	
	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности		
	Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого		
	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Печатные издания

1. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова . – Москва : ИЦ «Академия», 2019 – 288 с.

3.2.2. Электронные издания (ресурсы)

1. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>

2. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mchs.gov.ru>.

3. Университетская информационная система «РОССИЯ» <http://uisrussia.msu.ru/>

4. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» <http://нэб.рф/>

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru>.

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Хван Т.А. Безопасность жизнедеятельности / Т.А. Хван, П.А. Хван. — Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 418 с.

2. Ястребов Г.С. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф : учебное пособие / Г.С. Ястребов; под ред. Б.В. Кабарухин. – Ростов на Дону : Феникс, 2013. - 397 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Освоенные умения:		
<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>-применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>-оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
Знания:		
<p>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>- основы военной службы и обороны государства;</p> <p>- задачи и основные мероприятия</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная</p>

<p>гражданской обороны;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим 	<p>терминологии</p>	<p>аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования
--	---------------------	---

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

ЖУКОВСКИЙ ФИЛИАЛ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ
«БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИИ А.С. ЗАЙЦЕВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Физическая культура
код и название учебной дисциплины

программа подготовки квалифицированных рабочих, по профессии:

43.01.09 «Повар, кондитер»
код и наименование профессий

г. Жуковка

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-06, 8,9,10	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	70
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	54
Самостоятельная работа ³	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6

³ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	1	ОК 01-06, 8,9,10
	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха		
	Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности, формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма		
Тема 2. Общая физическая подготовка	Содержание учебного материала	1	ОК 01-06, 8,9,10
	1. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности		
	Тематика практических занятий Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами	6	

	Подвижные игры различной интенсивности		
	Самостоятельная работа обучающихся Формируется при разработке программы ОО		
Тема 3. Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала	1	ОК 01-06, 8,9,10
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину		
	Тематика практических занятий	4	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей		
Тема 4. Спортивные игры	Содержание учебного материала	4	ОК 01-06, 8,9,10
	<p>Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.</p> <p>Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Поддача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра</p> <p>Футбол. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p>Бадминтон. Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке,</p>		

	<p>жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Поддачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: поддачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.</p> <p>Настольный теннис.</p> <p>Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра</p>		
	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Подвижные игры различной интенсивности. воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.</p>	20	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Формируется при разработке программы ОО</p>		
<p>Тема 5. Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки)</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Краткие сведения о развитии гимнастики.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Строевые упражнения посторонние в шеренгу, выход из строя 2 Перестроение и повороты в движение 3 Выполнение упражнения на гимнастической скамейке 4 Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание 5 Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик 6 Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса 7 Акробатика 8 Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат 9 Опорный прыжок 	1	ОК 01-06, 8,9,10

	<p>Тематика практических занятий Аэробика (девушки) Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики. -воспитание координации движений в процессе занятий. Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики. Атлетическая гимнастика (юноши): Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп: -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений. Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики</p>	10	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Формируется при разработке программы ОО</p>		
<p>Тема 6. Лыжная подготовка</p>	<p style="text-align: center;">Содержание учебного материала</p> <p>Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).</p>	1	ОК 01-06, 8,9,10

	<p>Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).</p> <p>Катание на коньках.</p> <p>Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках.</p> <p>Кроссовая подготовка.</p> <p>Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.</p>		
	<p>Тематика практических занятий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта: <ul style="list-style-type: none"> -воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта. 3. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта 	10	ОК 01-06, 8,9,10
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Формируется при разработке программы ОО</p>		
<p>Тема 7. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы.</p>	1	ОК 01-06, 8,9,10

	<p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.</p> <p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.</p> <p>Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.</p> <p>Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.</p>		
	<p>Тематика практических занятий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего. 4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов. 5. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп. 	4	
Промежуточная аттестация		6	
Всего:		70	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины имеется спортивный зал, открытая спортивная площадка.

Средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; многофункциональный принтер; музыкальный центр.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Печатные издания

1. Бишаева А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учеб. пособие. — Москва, 2019- 259 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Гелецкая Л.Н. Физическая культура студентов специального учебного отделения / - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2014. - 220 с. - ISBN 978-5-7638-2997-6. <http://znanium.com/go.php?id=511522>

2. Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура (СПО) / - Москва :КноРус, 2015. 214. - ISBN 978-5-406-04313-4. <http://www.book.ru/book/916506>

3. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура (СПО) / - Москва : КноРус, 2016. - 256. - ISBN 978-5-406-04754-5. URL: <http://www.book.ru/book/918488>

4. Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики <http://sport.minstm.gov.ru>

5. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы <http://www.mosport.ru>

6. www.olympic.ru. (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Миронова Т.И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома , 2014. – 197 с.

1. Тимонин А.И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью : учеб. пособие / Тимонин А.И ; под ред. Н.Ф. Басова — 3-е изд. — Москва, 2013. – 245 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>Основы здорового образа жизни;</p> <p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)</p> <p>Средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.</p> <p>Для этого организуется тестирование в контрольных точках:</p> <ul style="list-style-type: none"> на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. <p>Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. <p>Лёгкая атлетика.</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. <p>Спортивные игры.</p> <p>Экспертная оценка:</p>

		<p>- техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование), -техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.</p> <p>Общая физическая подготовка Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</p>
--	--	--

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

ЖУКОВСКИЙ ФИЛИАЛ

ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИИ А.С. ЗАЙЦЕВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 10 Психология и этика профессиональной деятельности

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии

43.01.09 Повар, кондитер

г. Жуковка

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
1.1. Область применения программы учебной дисциплины	5
1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	5
1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.....	6
1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины .	6
2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	8
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	13
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	14
2.3. Содержание профильной составляющей	18
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП. 10 Психология и этика профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,

Рабочая программа конкретизирует содержание тем (разделов) образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам учебной дисциплины и устанавливает последовательность изучения тем (разделов) учебной дисциплины с учетом междисциплинарных и внутридисциплинарных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей студентов.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована на курсах дополнительного образования (в программах повышения квалификации или переподготовки) при подготовке руководителей малого бизнеса, для принятия управленческих решений.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Психология и этика профессиональной деятельности» изучается в цикле профессиональных дисциплин, раздел Общепрофессиональные дисциплины, на 3 курсе.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

3.1. Основные понятия и определения в области психологии;

3.2. Методы исследования в психологии, их практическое применение в профессиональной деятельности;

- 3.3. Психологические свойства личности: понятие личности, темперамента и характера;
- 3.4. Психологию общения, функции и виды общения, особенности делового общения; правила публичного выступления;
- 3.5. Психологию коллектива и группы;
- 3.6. Виды, источники, причины возникновения конфликтов и способы разрешения конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности;
- 3.7. Психологические особенности трудовой деятельности; принципы профессиональной этики

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- У.1. Выбирать оптимальный стиль взаимодействия в профессиональной деятельности с учетом психологических свойств личности человека;
- У.2. Применять техники и приемы делового общения в профессиональной деятельности;
- У.3. Предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности» осуществляется формирование общих компетенций (ОК 1-12):

- ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
- ОК.3 Осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
- ОК.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
- ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем

ОК.7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

ОК 8. Правильно строить отношения с коллегами, с различными категориями граждан, в том числе с представителями различных национальностей и конфессий.

ОК 9. Устанавливать психологический контакт с окружающими.

ОК 10. Адаптироваться к меняющимся условиям профессиональной деятельности.

ОК 11. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 12. Выполнять профессиональные задачи в соответствии с нормами морали, профессиональной этики и служебного этикета.

Профессиональных компетенций (ПК):

ПК 01. Соблюдать правила профессиональной этики.

ПК 02. Определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности.

ПК 03. Владеть различными средствами техники и приёмами эффективного общения в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;

2 .СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>50</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>50</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>11</i>
контрольные работы	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности»

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
Введение	Содержание учебного материал		
	<p>1 Психология и этика деловых отношений: предмет и задачи. Методы исследования в психологии</p> <p>Цель, объект, предмет и структура учебной дисциплины «Психология и этика деловых отношений».</p> <p>Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Междисциплинарные связи. Профессиональная значимость дисциплины.</p> <p>Психология: понятие, предмет, цели, теоретические и прикладные задачи.</p> <p>.Методы исследования в психологии (наблюдение, опрос, беседа, эксперимент, психологические тесты, анкетирование, моделирование): задачи, функции, применение в профессиональной деятельности. Применение метода проективного тестирования «Несуществующее животное»</p>	2	1,2
Раздел 1. Психология профессиональной деятельности			
Тема 1.1 Психика человека.	Содержание учебного материала		
	<p>1 Понятие психики. Структура психики, основные формы психического. Функции психики Биологическое и социальное в человеке, Сознание, как высшая форма развития психики, Бессознательное..</p>	2	2
	<p>2 Психические процессы и состояния: понятие, виды, общая характеристика, особенности.</p> <p>Ощущения. Восприятие Мышление: понятие, виды, основные процессы и операции.</p> <p>Речь: назначение, виды, функции.Память: понятие, виды, процессы, индивидуальные особенности. Профессиональная память. Внимание: понятие, виды, функции, развитие. Роль внимания в профессиональной деятельности. Воображение: определение, виды. Воображение и органические процессы. Проявление воображения в профессиональной деятельности. Воля: понятие, волевые качества, волевая регуляция поведения.</p>	2	

		Эмоции и чувства: понятия, виды чувств, формы проявления эмоций. Эмоциональные состояния: настроение, аффект, фрустрация, стресс, дистресс, страх, боязнь; их характеристика.		
Тема 1.2. Психологические свойства личности	Содержание учебного материала			2
	1	Личность: понятие, структура, самопознание личности. Психологическая защита личности. Темперамент: понятие, виды (холерический, сангвинический, флегматический, меланхолический). Свойства темперамента: экстраверсия, интроверсия, нейтротизм, стабильность, реактивность, активность, пластичность. Характер: определение, типология, формирование.	2	
	2	Практическое занятие №1 Определение темперамента и его свойств	1	
Тема 1.3. Мотивационная сфера личности в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала			2
	1	Мотивационная сфера личности: понятие. Оценка мотивационной сферы человека по широте, гибкости и ее развитие. Мотивационные состояния: интерес, задачи, желания и намерения, ценности. Практическое проявление мотивационной сферы человека в его профессиональной деятельности в общественном питании.	1	
Тема 1.4. Психология трудоого коллектива	Содержание учебного материала			2
	1	Коллектив как вид социальной организации. Группа и её организационная структура. Руководство и лидерство. Стили управления. Функции коллектива. Социально-психологические аспекты формирования коллектива. Понятие психологического климата коллектива. Понятие социальной адаптации в коллективе.	2	

	Практическое занятие №2 Игровой тренинг: упражнение «Вавилонская башня»: отработка умения действовать сплоченно. Тестовая работа «Три Я», «Стратегии взаимодействия», «Умеете ли вы влиять на других людей»		2	2,3
Тема 1.5. Производственный конфликт в коллективе	Содержание учебного материала			2
	1	Понятие конфликта, конфликтного общения. Виды и типы конфликтов. Источник , причины конфликтов и стадии их протекания Структурные элементы конфликта. Типы социальных конфликтов: внутриличностный, межличностный, между личностью и группой, межгрупповой. Конфликт как отсутствие согласия между двумя и более сторонами (отдельными людьми или группой людей). Невозможность удовлетворения требований сторон при отсутствии согласия между ними. Составляющие конфликта: конфликтная ситуация, инцидент.	2	
	2	Этапы протекания конфликта. Алгоритм анализа конфликтной ситуации. Эмоциональное реагирование в конфликтах. Методы преодоления конфликта.	2	
	Практическое занятие №3 Исследование личности на выявление реакции на конфликтную ситуацию.		2	2,3
Тема 1.6. Психология труда	Содержание учебного материала			2
	1	Психология труда: понятие, предмет, задачи, методы (трудовая экспертиза; профессиональная ориентация и консультация, профессиональные отбор и адаптация). Психология организации труда. Инженерно-психологические проблемы системы «работник общественного питания - технологическое оборудование». Стадии трудового процесса в общественном питании.	2	

	2	Психология работоспособности и ее регуляция. Тяжесть и напряженность труда. Оптимизация режимов труда и отдыха. Психофизиологические аспекты причин производственного травматизма в общественном питании.	2	
	Практическое занятие №4 Заполнение резюме при устройстве на работу.		2	2,3
Тема 1.7. Психология профессиональной деятельности	Содержание учебного материала			2
	1	Деятельность: понятие, виды, структура и элементы деятельности. Внутренние и внешние компоненты деятельности. Специфика трудовой деятельности в общественном питании. Материально-предметный и коммуникативный аспекты. Психомоторика. Ритмичность. Автоматизация рабочего навыка. Динамические стереотипы и работа. Статистическая работа.	2	
	.2	Профессиография: понятие, содержание, назначение. Психологические требования к производственному и обслуживающему персоналу. Психограмма, трудограмма	2	
Раздел 2. Профессиональное общение				
Тема 2.1. Понятие делового общения. Коммуникация.	Содержание учебного материала			2,3
	1	Общение: понятие, структура процесса, виды. Функции общения: информационная (коммуникативная), взаимодействие (интерактивная сторона), восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона). Барьеры общения: понимание, социально-культурные различия, отношения, национальные и др. Виды и уровни общения, формальное и неформальное общение. Модели и стили общения. Стили общения Коммуникативный стиль общения. Понятие о вербальной и невербальной коммуникации. Язык. Речь. Речевая деятельность. Речевые средства общения	2	

	2	Формы опосредованного общения в предприятиях общественного питания. Реклама, наглядная информация, меню, характеристики продукции, посуда, интерьер, одежда персонала, технический дизайн и т.д..	2	
Тема 2.2. Слушание в межличностном общении. Обратная связь в говорении и слушании	Содержание учебного материала			2,3
	1	Говорение и слушание — навыки вербальной компетенции. Помехи слушания. Приёмы эффективного слушания. Техники установления обратной связи: расспрашивание, перефразирование (вербализация), отражение чувств, резюмирование. Барьеры в общении.	2	
	Практическое занятие №4 Барьеры в общении		2	3
Тема 2.3. Письменная коммуникация: свойства и функции	Содержание учебного материала			2,3
	1	Характерные особенности эффективных письменных коммуникаций: тактичность, персональность, позитивность, энергичность и активность, цельность, связность, ясность, краткость, удобочитаемость. Психологические аспекты служебной переписки.	2	
Раздел 3. Профессиональная этика				
Тема 3.1. Понятие профессиональной этики.	Содержание учебного материала			2,3
	1	Профессиональная этика: понятие, основные принципы (профессиональная честь и достоинство, порядочность, принципиальность, забота о потребителях и т.д.). Этика взаимоотношений в коллективе и с потребителями. Происхождение и сущность профессиональной этики. Виды профессиональной этики, их особенности. Функции и элементы профессиональной этики, основные типы этикета. Принцип научной правдивости этики. Принцип нравственной ответственности. Принцип гуманизма, оптимизма.	2	
Тема 3.2. Нормы и	Содержание учебного материала			

правила современного этикета. Деловой этикет			2
	1	Этикет: понятие, история возникновения и развития, структура, функции, виды. Основные нормы и правила современного этикета: нравственные (предупредительная забота, уважение, защита и др.), эстетические (красота, изящество форм поведения и т.д.). Профессиональный и речевой этикет: понятие, современные требования, задачи, значение. Искусство общения и культура речи. Деловой этикет: понятие, функции, правила, задачи, приемы. Национальные особенности делового этикета. Деловые беседы, совещания: понятия, подготовка, требования этикета	2
	Практическое занятие №5 Тестирование. Тест «Тактичность».		2
Тема 3.3. Имидж делового человека	Содержание учебного материала		3
	1	Имиджелогия: понятие, составляющие имиджа. Биоэнергетика имиджа. Искусство самопрезентации: понятие и техника. Имидж делового человека.	2,3
		Дифференцированный зачет	2
Всего:			50

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в аудитории 101у.

Оборудование учебного кабинета:

- Посадочные места по количеству обучающихся (столы и стулья);
- Рабочее место преподавателя;
- Раздаточные карточки по разделам дисциплины;
- Поурочные папки;
- Тесты.

Технические средства обучения:

- Компьютеры с лицензированным программным обеспечением;
- Мультимедиапроектор с экраном;
- Интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники (ОИ)

Таблица 2б

№п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ1	Профессиональная этика и психология делового общения: учебное пособие	Кошечая И.П., Канке А.А.	М.: ИД «ФОРУМ»:ИНФРА- М, 2019. – 304 с.:ил. – (Профессиональное образование).
ОИ2	Психология и этика делового общения: Учебник для вузов – 4-е изд., перераб. и доп.	Лавриненко В.А.	М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2019. 386 с.

ОИЗ	Этика и психология профессиональной деятельности: учебное пособие	Прохина В.Л., Черкалин Е.А.	Краснодар: «Северо-кавказский техникум «Знание», 2019. – 186 с.
ОИ4	Профессиональная этика и психология в общественном питании: Учебное пособие для специальных учебных заведений в общественном питании.	Усов В.В.	М.: Высшая школа, 1990.-202с.
ОИ5	Основы этики и психологии профессиональной деятельности: учебник для средних профессиональных учебных заведений.-3-е изд., стереотипное.	Шеламова Г.М.	М., «Академия»,2014.
ОИ6	Этикет деловых отношений: Учебное пособие для НПО.-5-е изд, стереотипное.	Шеламова Г.М.	М., «Академия»,2014.
ОИ7	Деловая культура и психология общения: Учебное пособие для среднего профессионального образования.	Шеламова Г.М.	М., «Академия»,2013.
ОИ8	Деловая культура взаимодействия	Шеламова Г.М.	М., «Академия»,2013.

Дополнительные источники (ДИ)

Таблица 2 в

№п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ДИ1	У истоков этикета	Байбурин А.К., Топорков А.Л.	Санкт-Петербург: Наука, 2010.
ДИ2	О деловой этике и этикете	Венедиктова В.И.	М.: Фонд «Правовая культура», 2011.

ДИЗ	Этика и психология в профессиональной деятельности: методические рекомендации по проведению практических занятий	Кулябкина А.В.	Волгоград: Изд-во НОУ ВПО ВИБ, 2013. –
ДИ4	Культура устной и письменной речи делового человека. Справочник-практикум.	-	М., 2010.
ДИ5	Основы имиджологии и делового общения: Учебное пособие для студентов вузов.	Ковальчук А.С.	Ростов н/Д: «Феникс», 2014.
ДИ6	Психология торговли и профессиональная этика.	Лисенкова Л.Ф.	М.: Экономика, 2011.
ДИ7	Деловая психология.	Морозов А.В.	С-ПБ: "Союз", 2012.
ДИ8	Деловое общение	Поваляева М.А.	Ростов-на-Дону»: «Феникс», 2014.
ДИ9	Психология профессиональной деятельности. 2-изд.	Самоукина Н.	СПб.: Питер, 2003.
ДИ10	Психология деловых отношений: Учебное пособие для среднего профессионального образования.	Столяренко Л.Д.	Ростов н/Д: «Феникс», 2013.
ДИ11	Язык телодвижений. : Пер. с англ.	Пиз А.	Н. Новгород: Ай-Кью, 1994.
ДИ12	Имиджология: Секреты личного обаяния.	Шепель В.М.	М.: Культура и спорт, ЮНИТИ, 1994. .

Интернет ресурсы (И-Р)

№п/п	Название сайта
И-Р1	http://delovoi-etiket.ru
И-Р2	www.psyarticles.ru
И-Р3	http://www.wearefeelgood.ru/liba/eBook-1-116.html
И-Р4	http://bookz.ru/authors/denis-6ev4uk/deloproi_548.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
1. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Оценка самостоятельной работы (рефератов, докладов), мониторинг
2. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых руководителем	Оценка самостоятельной работы
3. ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	контрольные работы и зачеты по темам учебной дисциплины.
4. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	оценка самостоятельной работы (рефератов, докладов)
5. ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	оценка самостоятельной работы (рефератов, докладов)

6. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
ПК 01. Соблюдать правила профессиональной этики	Самостоятельные практические работы. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 02. Определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности	Самостоятельные, практические работы. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 03. Владеть различными средствами, техникой и приёмами эффективного общения в профессиональной деятельности	Самостоятельные, практические работы. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Знания:	
Основы профессиональной этики;	практические занятия, контрольное тестирование, составление кроссвордов, устные опросы, карточки - задания
Эстетику внешнего облика технолога общественного питания, повара-кондитера;	практические занятия, психологический практикум, тестирование, устные опросы, карточки - задания
Психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности технолога общественного питания, повара-кондитера;	практические занятия, контрольное тестирование, рефераты
Механизмы взаимопонимания в общении;	практические занятия, психологический практикум, контрольное тестирование, карточки - задания
Техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;	практические занятия, психологический практикум, контрольное тестирование
Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности	практические занятия, психологический практикум, контрольное тестирование

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ЖУКОВСКИЙ ФИЛИАЛ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ им. ГЕРОЯ РОССИИ А.С.ЗАЙЦЕВА »

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Предпринимательская деятельность

код и название учебной дисциплины

программа подготовки квалифицированных рабочих, по профессии:

43.01.09. «Повар, кондитер»

код и наименование профессии

г. Жуковка

Рабочая программа профессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего специального профессионального образования (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной

программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной Экономические и правовые основы производственной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации

	<p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	<p>Выявлять достоинства и недостатки</p>	<p>Основы предпринимательской</p>

	коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Расчислять размеры выплат по кредитам	деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Перспективно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Предпринимательская деятельность»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Сущность предпринимательской деятельности			
Тема 1.1 Становление предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	8	1, 2
1 История развития предпринимательства. Понятия предпринимательства: что такое предпринимательство 2 Малый бизнес и условия его развития 3 Выбор вида деятельности: виды предпринимательской деятельности. 4 Организационно-правовые формы предпринимательства: основные формы правового статуса предпринимателя			
	Практическое занятие №1: Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности	2	
Тема 1.2. Культура предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	4	1, 2
1 Деловая этика предпринимателя 2 Организация деловых контактов			
	Практическое занятие №2: Деловая этика. Имидж предпринимателя	2	
Тема 1.3 Финансирование предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	8	1,2
1 Организация финансирования предпринимательской деятельности 2 Затраты предпринимателя: основные виды затрат, структура себестоимости. 3 Ценообразование: сущность, методы, виды цен. 4 Образование прибыли предприятия: понятия, источники образования			
	Практическое занятие №3: Решение ситуационных задач	2	
Тема 1.4 Бизнес-план предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	4	1,2
1 Планирование в малом бизнесе и его основные элементы 2 Бизнес-план и его структура			
	Практическое занятие №4: Разработка бизнес-плана	4	
	Дифференцированный зачет	2	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины проходит в учебной аудитории 204-а.

Оборудование учебной аудитории:

- учебная доска;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект дидактических материалов по темам;
- компьютерные презентации;
- плакаты.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектором, экран (переносной), методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Печатные издания:

- 1 Гражданский кодекс Российской Федерации
 - 2 Налоговый кодекс Российской Федерации
 - 3 Трудовой кодекс Российской Федерации
 - 4 Федеральный закон от 8 мая 1996 г. N 41-ФЗ "О производственных кооперативах" (с изменениями от 14 мая 2001 г., 21 марта 2002 г., 18 декабря 2006 г.)
- Федеральный закон от 6 июля 2007 года «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 18.10.2007 № 230-ФЗ, от 22.07.2008 № 159-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 02.08.2009 № 217-ФЗ, от 27.12.2009 № 365-ФЗ)

3.2.2. Основная литература:

1. Голубева Т.М. Основы предпринимательской деятельности – М.: Форум, 2017.
2. Соколова С.В. Основы экономики – М: Академия, 2017.
3. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства – М: Академия 2016 год
4. Гомола А.И. Экономика – М: Академия 2016 год.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Баринов В. А. Бизнес-планирование. Учебное пособие. – М.: Форум: ИНФРА-М, 2003
2. Гомола А.И. Экономика – М: Академия 2016 год.
3. Горфинкель В. Я., Поляк Г. Б., Швандар В. А. Предпринимательство. Учебник. –М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2009

Электронные издания:

1. <http://economy.gov.ru>
2. <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p><i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. 	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

ЖУКОВСКИЙ ФИЛИАЛ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ им. ГЕРОЯ РОССИИ А.С.ЗАЙЦЕВА

»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Кулинарный дизайн

код и название учебной дисциплины

программа подготовки квалифицированных рабочих, по профессии:

43.01.09. «Повар, кондитер»

код и наименование профессии

Рабочая программа профессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего специального профессионального образования (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Кулинарный дизайн является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.12 Кулинарный дизайн относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- пользоваться инструментами для карвинга;
- создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
- разрабатывать новые виды оформления;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;
- основные приемы изготовления украшений;
- простейшие примеры декоративной вырезки;
- основы карвинга;
- правила подбора профессионального инструмента для карвинга;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;

- технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;
- требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;
- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяча, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентом

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы	44
Самостоятельная работа	12
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями	56
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия	-
практические занятия	28
самостоятельная работа	-
консультации	-
Промежуточная аттестация в виде зачёта	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Основы эстетики		10
Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна	Содержание учебного материала	2
	1 Предмет, задачи эстетики и дизайна	
	2 Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн.	
	3 Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.	
Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	Содержание учебного материала	2
	1 Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кулинарных и кондитерских изделий	
	2 Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность.	
	3 Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.	
	4 Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.	
	Практическое занятие Выполнение упражнения по цветовой гамме, сочетание цветов в кулинарии и кондитерских изделий.	2
	Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1 1. Подготовка творческих работ по темам: «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода». «Еда на картинах великих художников» 2. Самостоятельная работа с источниками информации. 3. Изучение направлений развития food-дизайна	4
Раздел 2 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий		12

Тема 2.1 Продукты и инструменты	Содержание учебного материала		2
	1	Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга.	
	2	Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга.	
	3	Правила подбора профессионального инструмента для карвинга	
Тема 2.2 Карвинг. Украшения из овощей.	Содержание учебного материала		2
	1	Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь)	
	2	Украшения из лука	
	3	Украшения из плодоовощных растений	
	4	Украшения из десертных овощей	
	5	Украшения из тыквы и огурцов.	
Тема 2.3 Карвинг. Украшения из фруктов.	Содержание учебного материала		2
	1	Украшения из цитрусовых плодов.	
	2	Украшения из косточковых и семечковых плодов.	
	3	Украшения из экзотических плодов	
Тема 2.4 Украшение бутербродов	Содержание учебного материала		2
	1	Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов.	
	2	Современные тенденции в украшении бутербродов.	
	Самостоятельная работа при изучении раздела 2 1. Подготовка творческих работ по темам: «История возникновения карвинга», «Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда», «Современный европейский карвинг» 2. Самостоятельная работа с источниками информации.		4
Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий			32
Тема 3.1 Основы рисования и лепки	Содержание учебного материала		2
	1	Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию.	
	2	Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Рисование орнаментов	
	3	Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью	
	4	Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета	
	5	Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений	
	Практическое занятие Выполнение упражнения по рисованию (начертанию) орнамента и бордюров.		2

	Практическое занятие Выполнение упражнения по технике рисования с натуры прямоугольных, квадратных и круглых предметов. Выполнение упражнения рисование тортов и пирожных разнообразных форм.	2
	Практическое занятие Выполнение упражнения рисованию предметов домашнего обихода с натуры. Выполнение упражнения по рисованию птиц, животных, фруктов и цветов.	2
	Практическое занятие Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из пластилина.	2
Тема 3.2. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	2
	1 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов.	
	2 Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий.	
	3 Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури.	
	4 Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.	
	5 Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.	
	Практическое занятие Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из мастики	2
	Практическое занятие Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов. Приготовление овощных (фруктовых) чипсов	2
	Практическое занятие Выполнение цветов из сахарной пасты Приготовление кружева для торта из гибкого айсинга	4
	Практическое занятие Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду	2
	Практическое занятие «Я рисую свое блюдо». Занимательные мотивы оформления блюд. Приготовление элементов молекулярной кухни для декорирования блюд	4
	Практическое занятие Оформление банкетных блюд и закусок. Креативное оформление пельменей	2
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Дифференцированный зачет	2
	Всего:	56

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется учебная аудитория и кулинарный учебный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- принтер;
- сканер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. — <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. ГОСТ Р 53105 — 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — М. : Стандартинформ, 2009.
3. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. — М.: Арт-пресс, 1998. — 160 с.
4. Васильева, Е.Н.Украшение блюд/ Авт. — состав. Е.Н. Васильева. — М.: АСТ: Хранитель, 2008. — 208 с.
5. Вкусные украшения праздничного стола. Самоучитель / перевод с нем. Н. Суягиной. — М.: АСТ: Астрель, 2008. — 128 с.: ил.
6. Как украсить блюда. — М.: Эксмо, 2007. — 120 с.
7. Кучер, Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. — М.: Издательский центр «Академия», 2005. — 352 с.
8. Сихота, К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов / К. Сихота. — М.: Мой мир, 2007. — 88 с.: цв. ил.
9. Украшение блюд и сервировка /Авт. — состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. — М.: Эксмо, 2008. — 512 с.
10. Черномурова, С.Д. Фигурная нарезка простым ножом болгарского перца, арбуза, дыни, фруктов, оформление гастрономических продуктов / С.Д. Черномурова. — Изд. 2-е — Ростов н/Д.: Феникс, 2008. — 30 [16] с.: ил.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. Питания / Авт.-ост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко — М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2008г.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. — Минск: Харвест, 2007г.
13. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений, Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. / Подред. Доктора технических

наук, профессора М.А. Николаевой. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2008г.

14. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО, Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М., 2008г.

15. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л.А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2009г.

16. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Богушева В.И.: Феникс, 2011.

Дополнительные источники:

1. Химический состав российских продуктов питания справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутильяна . -М., Де Ли Принт, 2007.-275с.
2. Королев А.А. Гигиена питания - М.: Академия, 2008.-528с.
3. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2000.- 118с.
4. Иванова И.Н. Рисование и лепка - М.: Академия, 2011.- 145с
5. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2004.
6. Журналы: «Питания и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».

Интернет-ресурсы

1. www.pitportal.ru
2. www.restoranoff.ru
3. www.technormativ.ru
4. www.supercook.ru
5. www.gastronom.ru
6. www.mir-restoratora.ru
7. www.4ugunok.ru
8. <http://www.art-eda.info/category/eda-v-zhivopisi>
9. <http://www.cakery.ru/sovety/osnovy-i-varianty-oformlenija-tortov.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, по результатам тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения (освоенные умения)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; – Пользоваться нормативной и специальной литературой; – Разрабатывать новые виды оформления; – Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; – Пользоваться инструментами для карвинга; – Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд. 	<p>ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8. ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3 ПК3.1-ПК3.3 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2 ПК6.1-ПК6.5</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<ul style="list-style-type: none"> – Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; – Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; – Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. 		<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; – Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; 	<p>ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных</p>

<ul style="list-style-type: none"> – Основные приемы изготовления украшений. 		<p>индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<ul style="list-style-type: none"> – Простейшие примеры декоративной вырезки; – Основы карвинга; – Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; – Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов. 	<p>ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8 ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3 ПК3.1-ПК3.3 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2 ПК6.1-ПК6.5</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<ul style="list-style-type: none"> – Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; – Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; – Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; – Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий. 	<p>ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3 ПК3.1-ПК3.3 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2 ПК6.1-ПК6.5</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

ЖУКОВСКИЙ ФИЛИАЛ

ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ им. ГЕРОЯ РОССИИ А.С.ЗАЙЦЕВА

»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности

код и название учебной дисциплины

программа подготовки квалифицированных рабочих, по профессии:

43.01.09. «Повар, кондитер»

код и наименование профессии

Рабочая программа профессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего специального профессионального образования (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер.

СОДЕРЖАНИЕ

- 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

учебная дисциплина ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести электронную переписку (WS);
- составлять простые списки в программе «Excel» на основе шаблонов (WS);
- преобразовывать рецепты с помощью компьютера (WS);
- составлять перечни с помощью компьютера (WS);
- составить и администрировать файл с рецептами;
- писать меню (WS).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- разновидность почтовых сервисов и их характеристики;
- возможности почтового ящика;
- назначение и возможности табличного процессора Microsoft Excel;
- назначение и возможности текстового процессора Microsoft Word;
- назначение и возможности программы подготовки презентаций Microsoft Power Point;
- перечень прикладных программ для ведения книги кулинарных рецептов;
- перечень прикладных программ для планирования меню.

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы	56
Самостоятельная работа	10
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями	46
в том числе:	
теоретическое обучение	14
лабораторные занятия	-
практические занятия	28
самостоятельная работа	-
консультации	4
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Тема 1. Пакет прикладных офисных программ Microsoft Office	Содержание учебного материала		2	ОК 1-5, ОК 9-10
	1. Операционные системы. Операционная система Microsoft Windows	1		
	2. Назначение пакета прикладных офисных программ Microsoft Office	1		
	3. Характеристика текстового процессора Microsoft Word	1		
	4. Характеристика табличного процессора Microsoft Excel	1		
	5. Характеристика программы подготовки презентаций Microsoft Power Point	1		
Тема 2. Создание текстовых документов в Microsoft Word	Содержание учебного материала		2	ОК 1-5, ОК 9-10
	1. Начальные правила работы в текстовом редакторе	2		
	2. Создание документа: установка параметров документа, ввод текста, сохранение документа. Просмотр документа	2		
	3. Работа с шрифтом	3		
	4. Форматирование абзацев	3		
	5. Стили Word	2		
	6. Добавление иллюстраций и названий рисунков в документ	3		
	7. Таблицы Word	2		
	Тематика практических занятий работ		8	
	Практическое занятие № 1. Создание и редактирование текстового документа			
	Практическое занятие № 2. Создание списков с добавлением графических элементов			
	Практическое занятие № 3. Создание рецептов посредством таблиц MS Word			
	Практическое занятие № 4. Создание меню кондитерских изделий в текстовом редакторе MS Word		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	Подготовить в текстовом редакторе MS Word полное меню кондитерских изделий в предполагаемом своем кулинарном магазине			
Тема 3. Создание и обработка расчетных таблиц в Microsoft Excel	Содержание учебного материала		2	ОК 1-5, ОК 9-10
	1. Ввод данных, их редактирование и форматирование	2		
	2. Копирование, перемещение и удаление диапазонов	2		
	3. Работа с листами рабочих таблиц	2		
	4. Обрамление и фон ячеек	3		
	5. Выполнение расчетов с применением формул и встроенных функций	2		
	6. Создание и редактирование диаграмм	2		
	7. Сортировка и фильтрация данных	3		
Тематика практических занятий работ		8		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Практическое занятие № 5-6. Выполнить расчет калорийности кулинарных изделий в табличном процессоре MS Excel		4	
	Практическое занятие № 7. Создать графики и диаграммы на выполненные расчеты калорийности кулинарных изделий		2	
	Практическое занятие № 8. Составить список продуктов для закупки согласно рецептурам, составленным в таблице MS Word		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	В списке продуктов для закупки прописать стоимость продуктов на базе прайс-листов трех магазинов/торговых баз		4	
Тема 4. Создание и разработка слайдов в Microsoft Power Point	Содержание учебного материала		2	ОК 1-5, ОК 9-10
	1. Изменение шаблона слайда	2	2	
	2. Изменение цветовых схем в презентации	2		
	3. Работа со шрифтом текста	2		
	4. Выравнивание текста и объектов	2		
	5. Заметки к слайдам	2		
	6. Настройка показа слайдов	2		
	7. Изменение последовательности слайдов	2		
	8. Создание и работа с гиперссылкой	2		
	9. Создание управляющих кнопок	2		
	10. Сохранение презентации	2		
	Тематика практических занятий работ		4	
	Практическое занятие № 9-10. Сделать рекламу составленного ранее меню посредством созданной презентации в MS Power Point		4	
Самостоятельная работа обучающихся		2		
Сделать подборку текстовой, графической, аудиальной информации для создания презентации в MS Power Point		2		
Тема 5. Прикладное программное обеспечение в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		2	ОК 1-5, ОК 9-10
	1. Характеристика программы «Повар»	2	2	
	2. Характеристика программы «Шеф Эксперт»	2		
	2. Характеристика программы «Menu»	2		
	Тематика практических занятий работ		4	
	Практическое занятие № 11. Составление меню в программах «Повар» и «Menu»		2	
Практическое занятие № 12-13. Создать кулинарную книгу в программе. Обосновать выбор программы		2		
Тема 6. Почтовые сервисы.	Содержание учебного материала		2	ОК 1-5, ОК 9-10
	1. Разновидность почтовых сервисов	1	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Ведение электронной переписки	2. Возможности почтового ящика	2		
	Тематика практических занятий работ		2	
	Практическое занятие № 14. Создание, ведение и использование почтового ящика в профессиональных целях		2	
Тема 7. Оформление заказа в режиме «онлайн» в сети Интернет	Содержание учебного материала		2	ОК 1-5, ОК 9-10
	1. Интернет-торговля	1, 2	2	
	2. Торговые интернет ресурсы	3		
	Тематика практических занятий работ		2	
	Практическое занятие № 15. Сравнение электронных форм заказа на покупку продуктов. Оформление заказа согласно спискам продуктов для закупки сделанным в среде MS Excel		2	
Консультации			4	
Всего:			56	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет Лаборатория информационных и коммуникационных технологий.

Оборудование учебной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- Компьютеры
- Сканер
- Принтер
- Мультимедийная система

Программные средства

- Операционная система Windows XP.
- Программа-архиватор.
- Интегрированное офисное приложение, включающее текстовый редактор, растровый и векторный графические редакторы, программу разработки презентаций и электронные таблицы.
- Простая система управления базами данных.
- Система оптического распознавания текста.
- Мультимедиа проигрыватель (входит в состав операционных систем или др.).

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

Основные источники:

1. Михеева Е.В. «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - М.: Академия, 2019.

Дополнительные источники:

1. Администратор информационных технологий / IT Manager, №1, 2013. - М.: ИТ Медиа, 2013. - 255 с.
2. Администратор информационных технологий / IT Manager, №4, 2012. - М.: ИТ Медиа, 2012. - 630 с.
3. Алиев, В. С. Информационные технологии и системы финансового менеджмента / В.С. Алиев. - М.: ИНФРА-М, 2007. - 320 с.
4. Голицина О.Л., Попов И.И., Максимов Н.В., Партыка Т.Л. «Информационные технологии» - М.: Форум – Инфра-М, 2006.

5. Гохберг Г.С., Зафиевский А.В., Короткин А.А. Информационные технологии: учебник для студентов среднего профессионального образования - М.: Издательский центр «Академия», 2007.
6. Джордан, Джон Контроллинг затрат на продукт с помощью решений SAP / Джон Джордан. - М.: Эксперт РП, 2013. - 608 с.
7. Заика, Александр Бухгалтерский учет на компьютере / Александр Заика. - М.: Рипол Классик, 2013. - 160 с.
8. Попов, В. М. Глобальный бизнес и информационные технологии. Современная практика и рекомендации / В.М. Попов, Р.А. Маршавин, С.И. Ляпунов. - М.: Финансы и Статистика, 2001. - 272 с.
9. Федеральный закон от 10 января 2002 г. N 1-ФЗ "Об электронной цифровой подписи" (с изменениями. от 8 ноября 2007 г.)// Система ГАРАНТ, 2010.
10. Федеральный закон от 27 июля 2006 г. N 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации" (с изменениями и дополнениями).
11. Якубайтис Э.А. «Информационные сети и системы» - М.: Финансы и статистика, 2006.

Электронные образовательные ресурсы:

1. Конструктор образовательных сайтов (проект Российского общеобразовательного портала). Режим доступа: <http://edu.of.ru>.
2. Непрерывное информационное образование: проект издательства «БИНОМ. Лаборатория знаний». Режим доступа: <http://www.metodist.lbz.ru>.
3. Онлайн-тестирование и сертификация по информационным технологиям. Режим доступа: <http://test.specialist.ru>.
4. Первые шаги: уроки программирования. Режим доступа: <http://www.firststeps.ru>.
5. Программа Intel «Обучение для будущего». Режим доступа: <http://www.iteach.ru>.
6. Сайт RusEdu: информационные технологии в образовании. Режим доступа: <http://www.rusedu.info>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических, практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
- разновидность почтовых сервисов и их характеристики	Обосновывает выбор почтового сервиса для создания почтового ящика.	Оценка собеседования, видов самостоятельных работ. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ № 1-15
- возможности почтового ящика	Уверенно использует почтовый ящик в решении профессиональных задач.	
- назначение и возможности табличного процессора Microsoft Excel	В решении профессиональных задач использует необходимый функционал программы.	
- назначение и возможности текстового процессора Microsoft Word	В решении профессиональных задач использует необходимый функционал программы.	
- назначение и возможности программы подготовки презентаций Microsoft Power Point	В решении профессиональных задач использует необходимый функционал программы.	
- перечень прикладных программ для ведения книги кулинарных рецептов	В решении профессиональных задач использует необходимый функционал программы.	
- перечень прикладных программ для планирования меню	В решении профессиональных задач использует необходимый функционал программы.	
Умеет:		
- вести электронную переписку (WS)	Умеет осуществлять электронную переписку посредством электронного почтового ящика	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ № 1-15
- составлять простые списки в программе «Excel» на основе шаблонов (WS)	Грамотно составляет списки продуктов для закупки	
- преобразовывать рецепты с помощью компьютера (WS)	Ведет кулинарную книгу посредством компьютерных технологий. С помощью	

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
	программ составляет рецептуры.	
- составлять перечни с помощью компьютера (WS)	Осуществляет создание профессиональной документации в различных программных средах	
- составить и администрировать файл с рецептами	Составляет рецептуры и сохраняет файлы с закрытым доступом.	
- писать меню (WS)	Составляет меню в различных программных продуктах.	

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

ЖУКОВСКИЙ ФИЛИАЛ

ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИИ А.С. ЗАЙЦЕВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 14 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

программы подготовки специалистов среднего звена по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

г. Жуковка

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
1.1. Область применения программы учебной дисциплины	5
1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	5
1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины	6
1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины .	8
2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	8
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	8
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП . 14 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины "Экологические основы природопользования" является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) по профессии среднего профессионального образования:

43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины имеет межпредметную связь с учебными дисциплинами: экология, география , химия и профессиональными дисциплинами .

Изучение учебной дисциплины Экологические основы природопользования завершается промежуточной аттестацией в форме *дифференциального зачета* в рамках освоения ППССЗ.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности;
- анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф;
- выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов;
- определить экологическую пригодность выпускаемой продукции;
- оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем;
- задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации;
- основные источники и масштабы образования отходов производства; основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков химических производств,
- основные технологии утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов;
- принципы размещения производств различного типа, состав основных промышленных выбросов и отходов различных производств;
- правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10	Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; Осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природно-климатических условий; Грамотно реализовывать нормативно-правовые акты при	Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; Условия устойчивого состояния экосистем; Принципы и методы рационального природопользования; Методы снижения хозяйственного воздействия на

	работе с экологической документацией	биосферу; Методы экологического регулирования; Организационные и правовые средства охраны окружающей среды.
--	--------------------------------------	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	
лабораторные работы (<i>если предусмотрено</i>)	0
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	2
контрольные работы	2
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>дифференциального зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1 Предмет, задачи и взаимосвязь природопользования и охраны природы. Экологические основы природопользования, их роль в подготовке специалиста.		1
Раздел 1. Организм и среда		6	
Тема 1.1. Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания	Содержание учебного материала	2	
	1 Экологические факторы: абиотические, биотические, антропогенные. Общие законы зависимости организмов от факторов среды. Условия среды. Температура, влажность и свет, их значение для живой природы. Основные среды жизни. Пути приспособления организмов к среде. Приспособительные формы организмов. Суточные и годовые ритмы. Фотопериодизм.		2
	2 Пути воздействия организмов на среду обитания. Круговорот веществ и энергии в биосфере. Условия устойчивого развития экосистем.		2
	3 Практическое занятие №1 Решение экологических задач	1	
	4 Контрольная работа №1 " Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания"	1	
Раздел 2. Особенности взаимодействия общества и природы		13	
Тема 2.1. Природные ресурсы и рациональное	Содержание учебного материала	2	
	1 Природная среда. Природные ресурсы, их классификация. Природно-ресурсный		2

природопользование		потенциал Российской Федерации. Принципы размещения производств различного типа. Принципы и методы рационального природопользования.		
	2	Пищевые ресурсы человечества. Продовольственная проблема. «Зеленые революции», их последствия.	2	2
Тема 2.2. Загрязнение окружающей среды. Природоохранный потенциал		Содержание учебного материала		
	1	Взаимодействие общества и природы. Виды и степень воздействия человека на природу. Экологический кризис и экологическая катастрофа. История взаимоотношений общества и природы.	2	2
	2	Загрязнение окружающей среды: природное и антропогенное. Техногенное воздействие на окружающую среду: основные источники, экологическая характеристика главных загрязнителей, масштабы их пространственного распространения и время пребывания в природных средах.	2	2
	3	Основные группы отходов, их источники и масштабы образования. Утилизация бытовых и промышленных отходов. Малоотходные и «безотходные» технологии.	1	2
	4	Практическое занятие № 2«Твердые бытовые отходы и способы решения проблемы их утилизации».	1	
	5	Окружающая среда и здоровье человека: химическое загрязнение окружающей среды, его воздействие на организм человека; физическое и биологическое загрязнения окружающей среды, урбанизация, их воздействие на организм человека.	2	2
	6	Экологические проблемы России	1	
Раздел 3.Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности			13	

Тема 3.1. Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности	Содержание учебного материала			
	1	Экологическое законодательство Российской Федерации.	2	2
	2	Государственные органы Российской Федерации в области природопользования и охраны окружающей природной среды. Особо охраняемые природные территории: заповедники, национальные парки, природные парки, заказники, памятники природы, дендрологические парки и ботанические сады.	2	2
	3	Экологический мониторинг. Методы экологического регулирования. Регламент экологической безопасности в профессиональной деятельности.	2	2
	4	Юридическая ответственность за экологические правонарушения.	2	2
	5	Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды.	2	2
	7	Концепция устойчивого развития. Экологизация общественного сознания.	2	
	9	Контрольная работа №2 " Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности"	1	3
<i>Дифференцированный зачет</i>			2	
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины имеется в наличии учебная аудитория 101у .

Оборудование кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- комплект учебно-наглядных пособий;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор (переносной комплекс)
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники (печатные издания)

Основные источники:

1. Арустамов Э.А., Левакова И.В., Баркалова И.В. Экологические основы природопользования. М.: Изд-во Дашков и К, 2019.
2. Винокурова Н.Ф. Глобальная экология. М.: Дрофа, 2019.
3. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования. М.: ФОРУМ-ИНФА-М, 2017.
4. Колесников С.И. Экологические основы природопользования. М.: Дашков и К, 2018.
5. Криксунов Е.А. Экология. М.: Дрофа, 2019.
6. Трушина Т.П. Экологические основы природопользования. Ростов н/Д.: Феникс, 2009.

7. Трушина Т.П. Экологические основы природопользования. М.: Просвещение, 2010.
8. Передельский Л.В., Коробкин В.И., Приходченко О.Е. Экология: Учебник – М.: Проспект, 2008. – 512с.
9. Сидоров Ю.П., Рассказов С.В., Гаранина Т.В., Сытник Т.А. Экология: Курс лекций. – М.: РГОТУПС, 2005г. – 11с.
10. Константинов В.М. Экологические основы природопользования. Учебное пособие для СПО. – М.: «Академия», 2008. – 208 с.

Дополнительные источники:

1. Медведев В.Т. Охрана труда и промышленная экология.- М.: «Академия», 2008.- 416 с.
2. Хатунцев Ю.Л. Экология и экологическая безопасность. – М.: «Академия» 2002. – 200 с.

Интернет-ресурсы:

1. «Экология производства» – журнал. Форма доступа: www.ecoindustry.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на приобретение общих компетенций.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; Условия устойчивого состояния экосистем; Принципы и методы рационального природопользования; Методы снижения хозяйственного воздействия на биосферу; Методы экологического регулирования; Организационные и правовые средства охраны окружающей среды.	Демонстрирует полноту знаний по освоенному материалу	Результаты выполнения тестового задания
Умения:		
Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; Осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природно-климатических условий; Грамотно реализовывать нормативно-правовые акты при работе с экологической документацией	Полнота ответа, умение применять знания на практике, логичность изложения материала	Фронтальный опрос

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

Программа учебной дисциплины может быть использована в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

ЖУКОВСКИЙ ФИЛИАЛ

ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИИ А.С. ЗАЙЦЕВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

код и название учебной дисциплины

программы подготовки квалифицированных рабочих, по профессии:

43.01.09. «Повар, кондитер»

код и наименование профессии

г. Жуковка

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

название дисциплины

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО программы подготовки квалифицированных рабочих, (далее – ППКРС) программы подготовки специалистов среднего звена 43.01.09 «Повар, кондитер»

код, наименование профессии

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента относится к профессиональному циклу дисциплин.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в	подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении
---------------------------	---

	расчетов с потребителями.
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 288

Из них на освоение МДК 108

на практики учебную 72 и производственную 108

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в том числе	Учебная	Производственная		
лабораторных и практических занятий, часов								
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	36	36	18	-	-	-	
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	72	20	-	-	6	
ПК 1.1.-1.4	Учебная и производственная практика	180			72	108		
	Всего:	288	108	38	72	108		

1.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, <i>лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	Объем в часах
<i>1</i>	<i>2</i>	
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		36
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		36
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из него</i>	Содержание 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).	2 1 1
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</i>	Содержание 1. Организация работ в овощном цехе по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов 3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие 1. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей	10 1 1 1 1 6 2

	и грибов	
	Практическое занятие 2. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4
Тема 1.3. <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</i>	Содержание	12
	1.Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1
	2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2
	3.Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2
	4.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 3. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2
	Практическое занятие 4. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	4
Тема 1.4. <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</i>	Содержание	12
	1.Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	1
	2.Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1
	3.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	2
	4.Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1
	5.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6

	Практическое занятие 5. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
	Практическое занятие 6. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	4
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		72
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72
Тема 2.1 <i>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</i>	Содержание	16
	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	1
	2.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.	1
	3.Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	1
	4.Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование.	1
	В том числе консультативных часов	6
	1.Техническое оснащение цехов предприятий общественного питания, санитарные требования и безопасные примы труда.	1
	2.Характеристики и методы классификации сырья.	1
	3.Правила составления заявки на сырье.	2
	4.Расчеты при механической кулинарной обработке овощей.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2
	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.	4

Тема 2.2. <i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</i>	Содержание	8
	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	1
	2.Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Методы разделки нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья.	1
	В том числе консультативных часов	6
	1.Физико-химические процессы, формирующие качество кулинарной продукции	1
	2.Обработка рыбы с хрящевым скелетом и приготовление из нее полуфабрикатов	2
	3.Обработка пищевых отходов рыбы	1
	4.Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него.	1
5.Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	1	
Тема 2.3 <i>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</i>	Содержание	16
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1
	2.Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк).	2
	3.Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка».	2
4.Приготовление полуфабрикатов из рыбы: рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	1	

	5.Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2
	6. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 1. Расчет количества отходов при механической обработке рыбы	2
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	2
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2
Тема 2.4 <i>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</i>	Содержание	6
	1.Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1
	2.Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	1
	3.Кулинарные приемы, используемые для подготовки мяса к тепловой обработке. Маринование, шпигование, обертывание, фарширование, глазирование, вымачивание, панирование.	1
	4.Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	1
	В том числе консультативных часов	2
	1.Разделка туш и полутуш животных	2
Тема 2.5 <i>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</i>	Содержание	12
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	1
	2.Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	3. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины	1
	3.Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 2. Расчет количества отходов при механической обработке мяса и мясных	2

	продуктов	
	Лабораторная работа 5. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	2
	Лабораторная работа 6. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	2
Тема 2.6 <i>Обработка домашней птицы, дичи, кролика</i>	Содержание Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	1
Тема 2.7 <i>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</i>	Содержание 1.Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	5
	В том числе консультативных часов	2
	1.Расчеты при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Лабораторная работа 7. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	2
Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2		6
1.Работа с нормативной и технологической документацией.		2
2.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		2
3.Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья, способа обработки с учетом сезона, кондиции сырья.		2
Дифференцированный зачет		2
Производственная практика ПМ 01 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов		108

<p>чистоты</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос 	
<i>Всего</i>	288

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения: - **аудитория 203а**, оснащенная оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала; техническими средствами: компьютером, телевизором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, плакатами).

Лаборатория: Повар, кондитер - оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Семичева Г.П. М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с..

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария; учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
7. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
8. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
9. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.3 Интернет ресурсы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: заданий на зачете/ по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация 	

<p>разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>навыков работы с ножом;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; 	
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной 	

и личностное развитие	научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); 	

государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
-------------------------------------	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента

код и название профессионального модуля

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование специальности

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности (ВД.2) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции, и общие компетенции:

Код	наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Код	наименование общих компетенций
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
знать	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p>

	<p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 604 часов

Из них на освоение МДК02.01 – 36 часов

в т.ч. лекции и уроки – 16 часов

практические работы – 20 часов

На освоение МДК 02.02 – 154 часов

в т. ч. лекции и уроки- 138 часов

практические работы и лабораторные занятия-48 часов

консультации – 28 часов

Самостоятельная работа-16 часов

Учебная практика – 144 часа

Производственная практика – 252 часа

Экзамен (квалификационный) – 18 часов

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы(часов).	Объем образовательной программы, час				самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	учебная(час)	производственная(час)	
лабораторные работы и практические занятия, (часов)							
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	<i>Раздел модуля 1.</i> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		18	18		6	
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	<i>Раздел модуля 2.</i> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		7	11		42	3
ПК 2.1., 2.2, 2.4	<i>Раздел модуля 3.</i>		4	7		42	2

ОК 1-7, 9,10	Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента						
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		10	9		24	3
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		9	3		24	2
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд,		12	6		48	3

	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента						
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	<i>Раздел модуля 7.</i> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		14	12		66	3
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	396			144	252	-
	Всего:	586	9	66	144	252	16

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		36
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	4
	Характеристика процессов приготовления. Подготовка к реализации Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	2
	Хранение горячих блюд, кулинарных изделий и закусок Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2
	Содержание учебного материала	12
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Организация работ по приготовлению бульонов, отваров, супов Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	Организация работ по хранению, бульонов, отваров, супов Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	2
	Организация работ к реализации бульонов, отваров, супов Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	6

	Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2
	Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
	Практическое занятие №3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание учебного материала	14
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	2
	<i>В том числе практических занятий</i>	6
	Практическое занятие №4. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	2
	Практическое занятие №5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп соусов.	4
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание учебного материала	10
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	2
	<i>В том числе практических занятий</i>	8

	Практическое занятие №6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	4
	Практическое занятие №7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	4
	Зачет	2
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		154
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание учебного материала	9
	Приготовление, назначение бульонов и отваров Приготовление бульонов и отваров. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.	1
	Подготовка к реализации бульонов, отваров. Правила хранения и отпуска бульонов, отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	2
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	3
	Практическое занятие №1. Расчет используемого сырья для приготовления бульонов.	1
	Лабораторная работа №1. Приготовление бульонов и отваров.	2
	Самостоятельная работа	1
	1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	1
	Консультации	2
	1. Приготовление, подготовка к реализации бульонов и отваров	2
	Содержание учебного материала	11

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента Приготовление заправочных супов. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие №2 Расчет используемого сырья для приготовления заправочных супов: борща с капустой и картофелем, щей из свежей капусты с картофелем, рассольника петербургского, супа картофельного	1
	Практическое занятие №3 Расчет используемого сырья для приготовления заправочных супов: супа рисового с мясом, супа овощного, супа горохового, супа лапши домашней	1
	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск борща с капустой и картофелем, рассольника петербургского, щей из свежей капусты с картофелем, супа картофельного	2
	Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление и отпуск супа рисового с мясом, супа овощного, супа горохового, супа лапши домашней	2
	Самостоятельная работа	1
	Составление технологических схем приготовления супов заправочных	1
	Консультации	2
	1. Приготовление, подготовка к реализации супов заправочных	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента, холодных супов, супов	Содержание учебного материала Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента, холодных супов, супов региональной кухни Приготовление супов-пюре, молочных, сладких, диетических, холодных, региональных супов Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к	7
		2

региональной кухни	качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2
	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	2
	Самостоятельная работа	1
	Расчёт количества сырья для приготовления супов разнообразного ассортимента	1
	Консультации	2
	Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	2
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		
Тема 3.1 Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание учебного материала	3
	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	1
	Консультации	2
	Значение в питании горячих соусов	2
Тема 3.2 Технология приготовления, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	14
	Подбор основных продуктов и ингредиентов для приготовления соусов. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	1
	Приготовление соусов. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Технология приготовления бульонов и отваров для соусов, мучных пассировок, отдельных компонентов для соуса. Технология приготовления основных горячих и холодных соусов и их производных. Методы и варианты оформления основных соусов. Требования к качеству и условия хранения соусов.	2
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	7
	Практическое занятие №4.	1

	Расчет используемого сырья для приготовления бульонов и мучных пассеровок	
	Практическое занятие №5. Расчет используемого сырья для приготовления основных соусов и их производных	1
	Практическое занятие №.6 Расчет используемого сырья для приготовления разных соусов	1
	Лабораторная работа №5. Приготовление бульонов, отваров и мучных пассеровок	2
	Лабораторная работа №6 Приготовление основных соусов и их производных	2
	Самостоятельная работа	2
	Заполнение технологических карт по приготовлению основных соусов	2
	Консультации	2
	Приготовление, подготовка к реализации соусов	2
Раздел модуля 4.		
Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		
Тема 4.1	Содержание учебного материала	16
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Подбор основных продуктов и ингредиентов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.	2
	Методы приготовления блюд из овощей Варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.	2
	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из	2

	овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	2
	Лабораторная работа №8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	2
	Лабораторная работа №9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	2
	Самостоятельная работа	2
	Составление технологических схем приготовления блюд из овощей и грибов	2
	Консультации	2
	Приготовление, подготовка к реализации блюд из овощей и грибов	2
Тема 4.2	Содержание учебного материала	12
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Подбор основных продуктов и ингредиентов для приготовления горячих блюд и гарниров из круп Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	2
	Подбор основных продуктов и ингредиентов для приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа	1

	обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3
	Практическое занятие № 7 Выполнение технологических расчетов по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1
	Лабораторная работа №10. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2
	Самостоятельная работа	2
	Расчёт количества сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2
	Консультации	2
	Приготовление, подготовка к реализации блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
Тема 5.1	Содержание учебного материала	11
Приготовление, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра	Приготовление, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц Правила выбора яиц, яичных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц.	2
	Приготовление, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из творога, сыра Правила выбора творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из творога, сыра. Правила расчета требуемого количества творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из творога сыра	2
	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов, творога	2

	<p>Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов, творога: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	
	<p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	1
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	
	Практическое занятие №8. Выполнение технологических расчетов по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра	1
	Самостоятельная работа	1
	Расчёт сырья при замене продуктов в рецептуре	1
	Консультации	2
	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	2
Тема 5.2	Содержание учебного материала	7
Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	<p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста</p>	1
	<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из муки Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ.</p>	2

	Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Лабораторная работа №11 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	2
	Консультации	2
	Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	2
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
Тема 6.1 Классификация, ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала	8
	Классификация, ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2
	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	2
Тема 6.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	2
	Консультации	2
	Правила обработки некоторых промысловых рыб	2
	Содержание учебного материала	16
	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2
	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из	2

	<p>рыбы и нерыбного водного сырья отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.</p>	
	<p>Правила оформления и отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие № 9 Расчет процента отходов при обработке и пластовании рыбы с костным скелетом	1
	Практическое занятие №10 Определение порций блюд, изделий, изготовленных из заданного количества сырья	1
	Лабораторная работа №12 Приготовление и подача горячих блюд из рыбы	2
	Лабораторная работа №13 Приготовление и подача рыбных горячих блюд.	2
	Самостоятельная работа	2
	Заполнение технологических карт блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2
	Консультации	2
	Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		
Тема 7.1	Содержание учебного материала	8
Классификация, ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий,	Классификация, ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	2
	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов,	

закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	домашней птицы, дичи, кролика	
	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	2
	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	2
	Консультации	2
	Последовательность стадий при механической кулинарной обработке мяса	2
Тема 7.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса	Содержание учебного материала	16
	Методы приготовления блюд из мяса Методы приготовления блюд из мяса. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2
	Приготовление блюд из мяса Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	6
	Практическое занятие № 11 Расчет сырья, числа порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья и его кондиции и составление сырьевой ведомости	1

	Практическое занятие № 12. Расчет сырья и гарниров, определение числа порций блюд из мяса и мясных продуктов с учетом сезонности и совместимости сырья. Составление сырьевой ведомости	1
	Лабораторная работа №14. Приготовление, оформление и отпуск горячих отварных и жареных блюд из мяса	2
	Лабораторная работа №15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясной рубленой и котлетной массы.	2
	Самостоятельная работа	2
	Заполнение технологических карт блюд из мяса	2
	Консультации	2
	Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса	2
Тема 7.3 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала	14
	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	
	Практическое занятие № 13 Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества птицы, с учетом вида сырья и его кондиции. Составление сырьевой ведомости.	2
	Практическое занятие № 14. Расчет сырья и гарниров, определение числа порций блюд из домашней птицы с учетом кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и составление технологических карт.	2

	Лабораторная работа №16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из отварной и жареной домашней птицы, дичи, кролика и рубленой массы.	6
	Консультации	2
	Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы	2
Форма аттестации	Дифференцированный зачет	2
Учебная практика по ПМ.02		144
Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 		

<p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 	252

10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Экзамен (квалификационный)	18
Всего	604

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля имеется в наличии учебный кабинет «Технология кулинарного производства», лаборатории по профессии «Повар, кондитер»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- дидактический материал;
- компьютер;
- мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории:

- Столы производственные
- Электроплита
- Шкаф жарочный
- Микроволновая печь
- Моечные ванны
- Моечная ванна для мытья рук
- Весы настольные
- Холодильник
- Мясорубка
- Миксеры
- Шкаф для посуды

Инструменты:

- Доски разделочные для сырых овощей, для нарезки вареных овощей,
- набор ножей;
- набор кастрюль;
- посуда для подачи готовых блюд.

3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Инженерно-педагогический состав: высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения: высшее профессиональное образование или средне-специальное образование. Разряд на 1-2 выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Обязательное прохождение стажировки в профильных организациях, не реже одного раза в пять лет.

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Нормативно-правовые акты:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. 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
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс

Основные источники:

1.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Т.А. Качурина, Москва Издательский центр «Академия» 2018

Дополнительные источники

- 1.Приготовление супов и соусов, Н.И. Дубровская, Е. В. Чубасова,Москва Издательский центр «Академия» 2018
- 2.Приготовление блюд из рыбы, Т.А. Качурина, Москва Издательский центр «Академия» 2018
3. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, И.П. Самородова,Москва Издательский центр «Академия» 2018
4. Приготовление блюд из овощей и грибов, Е.И. Соколова,Москва Издательский центр «Академия» 2018
- 5.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, Т.Ю. Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А. Сопачева, Москва Издательский центр «Академия» 2018

Интернет источники:

- 1.<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&baclink=1>.<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- 2.http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normative/data_/normative/46/46201/
- 3.http://ohranatruda.ru/otbiblio/normative/data_/normative/9/9744/http://fcior.edu.ru/catalog/mega/5/p/page.html
- 4.<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
- 5.<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
- 6.<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (по разделам)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); 	

<p>непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, 	
--	---	--

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>взаимозаменяемости продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	

особенностей социального и культурного контекста		
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

ЖУКОВСКИЙ ФИЛИАЛ

ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

«БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИИ А.С. ЗАЙЦЕВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

код и название профессионального модуля

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование специальности

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569)

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	28
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	30

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

	разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт в:	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Уметь:	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знать:	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 538ч.

Из них на освоение МДК 03.01 - 54 ч.

в т. ч. лекции и уроки- 28 часов

практические занятия- 26 часов

На освоение МДК 03.02- 196 часов

в т. ч. лекции и уроки- 64 часа

лабораторные работы -52часа

практические занятия- 32часа

консультации-28часов

самостоятельная работа- 20 часов

Учебная практика – 108 часов.

Производственная практика - 180 часов.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа ¹
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	В том числе		Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов	Консультативные часы							
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	54	54	26		-	-	-
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	196	176	84	28	-	-	20
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	Учебная и производственная практика	288				108	180	-
	Всего:	538	230	*110	28	108	180	20

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		54	
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		54	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание 1.Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2.Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. 3.Характеристика, последовательность этапов. 4.Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. 5.Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. 6.Условия и сроки хранения сырья и продуктов	6 1 1 1 1 1	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание 1.Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. 2. Организация и техническое оснащение рабочих мест. 3.Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. 4.Товароведно-технологическая характеристика сырья 5.Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. 6.Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	22 2 2 2 2 2	2

	7.Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	2	
	8.Техническое оснащение работ.	2	
	9. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	
	10.Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	2	
	11.Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	2	
	В том числе практических занятий	26	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	2	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера.	6	
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: электрохлеборезки.	6	
	Практическое занятие 4. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования	6	
	Практическое занятие 5. Тренинг по безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	6	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		196	
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		196	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	14	2
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.	2	
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.	2	
	3.Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с	2	

	технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)		
	4.Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	2	
	5.Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, холодных соусов и заправок.	2	
	6.Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	40	
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.	2	
	2.Актуальные направления в приготовлении салатов.	2	
	3.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	2	
	4.Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	2	
	5. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	2	
	6. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2	
	7.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов,	2	
	8.Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2	
	9.Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	2	
	Самостоятельная работа	4	
	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2	
	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
	В том числе консультативных часов	6	
	1. Салаты - коктейли - правила приготовления.	2	
	2.Правила приготовления, требования к качеству, и подача закусочных салатов.	2	
	3.Правила приготовления, требования к качеству, и подача десертных салатов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	

	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из яблок с сельдереем «Искушение». Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
	Лабораторная работа 2 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет овощной, салат мясной, сельдь с гарниром). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание	60	
	1.Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.	2	2
	2.Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2	
	3.Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	2	
	4.Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	5.Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2	
	6.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2	
	7.Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2	
	8.Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2	
	В том числе консультативных часов	14	
	1.Технология приготовления, оформления, отпуск фингер фудов	2	
2. Технология приготовления канапе.	2		
3. Технология приготовления корзиночек, валованов с различными наполнителями.	2		

	4.Технология приготовления салатов сложного приготовления.	2	
	5.Украшение сложных холодных блюд и закусок.	2	
	6.Украшения из овощей фруктов и плодов.	2	
	7. Украшения из яиц и желе.	2	
	Самостоятельная работа	4	
	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов для приготовления бутербродов, холодных закусок, салатов.	2	
	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	6	
	Практическое занятие 7. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	6	
	Практическое занятие 8. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	6	
	Содержание	82	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	1.Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	2	2
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2	
	3.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).	2	
	4.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья.	2	
	5.Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	2	
	6.Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	2	
	7. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2	
	8.Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2	

	Самостоятельная учебная работа обучающихся	4	
	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	
	В том числе консультативных часов	8	
	1. Технология приготовления фаршированных блюд из рыбы	2	
	2. Технология приготовления заливных холодных блюд	2	
	3. Технология приготовления холодных блюд из субпродуктов	2	
	4. Технология приготовления горячих закусок	2	
	Самостоятельная учебная работа обучающихся	2	
	Решение производственных задач	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	48	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2	
	Практическое занятие 9. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	4	
	Практическое занятие 10. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	6	
	Практическое занятие 11. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	6	
	Практическое занятие 12. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	6	
	Практическое занятие 13. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	6	
	Практическое занятие 14. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	6	
	Самостоятельная работа	2	
	Проработка конспектов учебных занятий, подготовка к зачету	2	
Форма аттестации	Дифференцированный зачет	2	
Всего			
УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		108 часов	
Тема 1.1 Приготовление открытых бутербродов, закрытых (сандвичи, бутербродные тортики,	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья 3. Приготовление открытых бутербродов, закрытых бутербродов (сандвичи, бутербродные	6	

<p>калорийные, паштетные). ПК.3.1., 3.2.,3.4.</p>	<p>тортики, калорийные, паштетные) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>		
<p>Тема 1.2. Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов ПК.3.1., 3.2.,3.4.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья</p> <p>3. Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6	
<p>Тема 3.1 Приготовление салатов из сырых овощей, салатов из вареных овощей, винегретов. ПК.3.1., 3.2.,3.3.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.</p> <p>3. Приготовление салатов из сырых овощей, из вареных овощей и винегретов.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6	
<p>Тема 4.1</p>	<p>Содержание:</p>		

<p>Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. ПК.3.1., 3.2.,3.3.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	
<p>Тема 5.1 Приготовление салатов из мяса и птицы. ПК.3.1., 3.2.,3.3.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	
<p>Тема 6.1 Приготовление салатов-коктейлей. ПК.3.1., 3.2.,3.3.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и десертных). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 	6	

	<p>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		
<p>Тема 7.1 Приготовление гарниров и соусов для холодных блюд и закусок. ПК.3.1., 3.2.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.</p> <p>3. Приготовление соусов для овощных, фруктовых салатов; рыбным и мясным холодным блюдам и закускам.</p> <p>4. Определение степени готовности соусов, определение достаточности специй, доведение до вкуса.</p> <p>5. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6	
<p>Тема 8.1 Приготовление закусок из овощей и грибов. ПК.3.1., 3.2.,3.4.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.</p> <p>3. Приготовление закусок (икра кабачковая, грибная; рулетики из овощей; помидоры, кабачки, перец фаршированные и т.п.).</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6	
<p>Тема 9.1 Приготовление закусок из яиц. ПК.3.1., 3.2.,3.4.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц.</p> <p>3. Приготовление закусок из яиц (яйца фаршированные, омлет с кабачками и т.п.).</p>	6	

	<p>4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		
<p>Тема 10. 1 Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. ПК.3.1., 3.5.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.</p> <p>3. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак, рыба жареная под маринадом, студни и т.п.).</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6	
<p>Тема 11.1 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. ПК.3.1., 3.5.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.</p> <p>3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме, студни).</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	

	<p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		
<p>Тема 12. 1 Украшение сложных холодных блюд и закусок из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов, из овощей, яиц, масла и желе. ПК.3.1., 3.3.-3.6.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья используемого для оформления. 3. Выполнение украшений из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов. 4. Выполнение украшений из овощей, яиц, масла и желе. 5. Соблюдение температурного и временного режима при хранении 	6	
<p>Тема 13.1 Приготовление холодных закусок сложного приготовления. ПК.3.1., 3.2, 3.4,</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок сложного приготовления. 3. Приготовление канапе, волованов, корзиночек с различными наполнителями. 4. Приготовление салатов банкетного варианта, закусок из мяса и рыбы применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление сложных холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	
<p>Тема 14.1 Приготовление заливных, фаршированных холодных блюд из рыбы и не рыбного водного сырья сложного приготовления.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление рыбы заливной, морепродукты заливные, галантина из рыбы. 4. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 	6	

ПК.3.1., 3.5.	<p>6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		
<p>Тема 15.1 Приготовление холодных блюд из мяса сложного приготовления. ПК.3.1., 3.6.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление рулетов фаршированных, заливного из мяса. 4. Приготовление холодных блюд и горячих закусок, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	
<p>Тема 16. 1 Приготовление холодных блюд из птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. ПК.3.1., 3.6.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление курицы фаршированной (галантин), сациви, паштет из печени. 4. Приготовление холодных блюд и горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	
<p>Тема 17.1 Приготовление горячих</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 		

закусок из рыбы, морепродуктов, мяса, птицы (дичи), субпродуктов сложного приготовления. ПК.3.1., 3.6.	<p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление рыбы по-Волжски, жульена из рыбы, креветок в чесночном соусе, жульены, люля-кебаб и т.п.</p> <p>4. Приготовление горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6	
Форма аттестации	Дифференцированный зачет	6	
Всего		108	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03		180	
Всего		538	
Раздел №1 Организация производства			
Тема 1.1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных блюд и закусок.	Содержание	6	
	<p>Ознакомление с ПОП, охрана труда, пожарная безопасность, производственная санитария и личная гигиена. Организация работы холодного цеха: виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним.</p> <p>Подбор и использование инвентаря, посуды, инструментов.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов.</p> <p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специей (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных блюд и закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей</p>	6	

	заказа		
Раздел №2. Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		30	
Тема 2.1. Приготовление холодных соусов	<p>Организация рабочего места, подготовка к безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление холодных соусов, заправок, в том числе региональных, с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Непродолжительное хранение соусов и заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	
Тема 2.2. Приготовление заправок		12	
Тема 2.3. Приготовление соусов разнообразного ассортимента		12	
Раздел №3 Приготовление салатов разнообразного ассортимента			
Тема 3.1 Приготовление салатов из сырых овощей	Содержание	48	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации салатов из сырых овощей, разнообразного ассортимента с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Требование к качеству. Сроки хранения.	12	
Тема 3.2. Приготовление салатов из вареных овощей	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из вареных овощей с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
Тема 3.3. Приготовление винегретов	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление винегретов: овощных, с рыбными, мясными, нерыбными продуктами моря, с использованием различных технологий приготовления, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические	6	

	режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в винегретах, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.		
Тема 3.4. Приготовление салатов из мяса и птицы	Организация рабочего места, подготовка к безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из мяса и птицы с использованием различных технологий, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	6	
Тема 3.5. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов	Организация рабочего места, подготовка к безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из рыбы и морепродуктов с использованием различных технологий, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	6	
Тема 3.6. Приготовление салатов-коктейлей	Организация рабочего места, подготовка к безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов-коктейлей с использованием различных технологий, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	6	
Тема 3.7. Приготовление десертных салатов	Организация рабочего места, подготовка к безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации десертных салатов с использованием различных технологий, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	6	

Раздел №4 Приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента			
Тема 4.1. Приготовление открытых бутербродов	Содержание Организация рабочего места, подготовка к безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов открытых, с мясными, рыбными продуктами, с использованием различных технологий, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Упаковка, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	36 6	
Тема 4.2. Приготовление сложных бутербродов	Организация рабочего места, подготовка к безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сложных бутербродов, с использованием различных технологий, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Упаковка, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	6	
Тема 4.3. Приготовление закрытых бутербродов	Организация рабочего места, подготовка к безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации закрытых бутербродов, с использованием различных технологий, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	6	
Тема 4.4. Приготовление закусочных бутербродов	Организация рабочего места, подготовка к безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации закусочных бутербродов, с использованием различных технологий, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	6	
Тема 4.5. Приготовление овощных и грибных закусок	Организация рабочего места, подготовка к безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление,	6	

	творческое оформление и подготовка к реализации овощных и грибных закусок, с использованием различных технологий, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.		
Тема 4.6. Приготовление закусок из яиц	Организация рабочего места, подготовка к безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации закусок из яиц, с использованием различных технологий, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	6	
Раздел №5. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.			
Тема 5.1. Приготовление холодных блюд из рыбы	Содержание Организация рабочего места, подготовка к безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы с использованием различных технологий, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	24	
Тема 5.2. Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья	Организация рабочего места, подготовка к безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья с использованием различных технологий, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	6	
Тема 5.3. Приготовление холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов	Организация рабочего места, подготовка к безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента с использованием различных	6	

разнообразного ассортимента.	технологий, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.		
Тема 5.4 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы	Организация рабочего места, подготовка к безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сложных холодных блюд из рыбы с использованием различных технологий, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	6	
Раздел № 6 Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента			
Тема 6.1 Приготовление холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента.	Содержание Организация рабочего места, подготовка к безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента с использованием различных технологий, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	30	
Тема 6.2 Приготовление холодных блюд из мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка к безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента с использованием различных технологий, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	6	
Тема 6.3 Приготовление холодных блюд из домашней птицы, разнообразного	Организация рабочего места, подготовка к безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, разнообразного	6	

ассортимента.	ассортимента с использованием различных технологий, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.		
Тема 6.4 Приготовление холодных блюд из дичи разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка к безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из дичи, разнообразного ассортимента с использованием различных технологий, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	6	
Тема 6.5 Приготовление сложных холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка к безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сложных холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента, с использованием различных технологий, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	6	
Форма аттестации	Зачет	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения: - **аудитория 203а**, оснащенная оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала; техническими средствами: компьютером, телевизором; ; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, плакатами).

Лаборатория: Повар, кондитер - оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Основные источники:

11. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Семичева Г.П М. : Издательский центр «Академия», 2018. –240 с.

Дополнительные источники:

12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

14. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

18. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

20. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

21. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Интернет ресурсы:

22. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

23. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

24. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

25. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

26. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

27. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

1. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p><i>защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с 	

<p>подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре 	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		<i>практикам</i>
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия 	

иностранном языке	(текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
-------------------	---	--

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ЖУКОВСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ им. ГЕРОЯ РОССИИ А.С.ЗАЙЦЕВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569)

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента_и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
--------------------------	---

	упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
Умения	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знания	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 468 + 18 экзамен кВ. = 486 ч.

Из них на освоение МДК – 108 ч.

в том числе: самостоятельная работа 8 часов

лекции и уроки – 44 часа

практические занятия 38 часов

лабораторные работы 12 часов

консультации 6 часов

на практики учебную 144 и производственную – 216 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа ²	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Самостоятельная работа ²		
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в т.ч.				учебная
лабораторные работы и практические занятия, часов								
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	36	36	20	-	-	-	
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	34	28	14			6	
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	38	36	16			2	
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	360		-	144	216		
	Всего:	468	70	46	144	216	8	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов

² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		36
1.1 Характеристика процессов приготовления холодных и горячих десертов	<i>Содержание</i> Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	6 2
1.2 Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	2
1.3 Подготовка к реализации и хранению холодных и горячих десертов	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2
1.4. Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд	<i>Содержание</i> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	10 2
1.5. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технического оборудования	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
1.6. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2
1.7. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	2
1.8. Процесс хранения и подготовки к реализации.	Процесс хранения и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков.	2

	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	20
	<i>Практическое занятие №1</i> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.	2
	<i>Практическое занятие №2</i> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов и горячих напитков.	3
	<i>Практическое занятие №3</i> 3. Организация рабочего места повара по приготовлению и горячих напитков.	3
	<i>Практическое занятие №4</i> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	6
	<i>Практическое занятие №5</i> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	6
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		24
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		24
2.1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов.	<i>Содержание</i>	6
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
2.2. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	2

2.3. Сервировка и подача холодных сладких блюд	<p>Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	4
	<i>Лабораторная работа №1.</i> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	2
	<i>Лабораторная работа №2</i> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	2
2.4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов	<p><i>Содержание</i></p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.</p>	<p>14</p> <p>2</p>
2.5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).	2
2.6. Рецептура, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд	Рецептура, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2

2.7. Самостоятельная работа. Составление схем подбора и размещения оборудования в холодном цехе.	Составление схем подбора и размещения оборудования в холодном цехе. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления холодных блюд разнообразного ассортимента.	2
2.8. Сервировка и подача горячих сладких блюд.	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
2.9. Самостоятельная работа. Составление схем подбора и размещения оборудования в горячем цехе.	Составление схем подбора и размещения оборудования в горячем цехе. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления горячих блюд разнообразного ассортимента.	2
2.10 Самостоятельная работа. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	Самостоятельная работа. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	10
	<i>Практическое занятие №1</i> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	6
	<i>Лабораторная работа №3.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, штруделя).	2
	<i>Лабораторная работа №4</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков, яблок в тесте).	2
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		30
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		30
2.11. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков.	<i>Содержание</i>	8
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	2

2.12. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
2.13. Рецептура, технология приготовления холодных напитков	Рецептура, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	2
2.14. Правила оформления и отпуска холодных напитков	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	8
	<i>Практическое занятие №2</i> Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков	6
	<i>Лабораторная работа №5.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (ананасового фраппе, молочного коктейля, напитка апельсинового).	2
2.15. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков	<i>Содержание</i>	10
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
2.16. Самостоятельная работа. Подготовка сообщений и презентаций.	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций	2

2.17. Рецептура, технология приготовления горячих напитков	Рецептура, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
2.18. Консультация. Приготовление брендовых региональных холодных сладких блюд.	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качеств холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдений основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2
2.19. Консультация. Приготовление сладких блюд в европейской кухне.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков в европейской кухне.	2
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	8
	<i>Практическое занятие 3.</i> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	6
	<i>Лабораторная работа 6.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента (кофе на молоке, какао на молоке, сбитня пряного, чай с лимоном).	2
	<i>В том числе консультаций и дифференцированный зачёт</i>	4
2.20. Консультация. Приготовление вегетарианских сладких блюд.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации вегетарианских холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2
Дифференцированный зачёт		2
Учебная практика по ПМ.04 Виды работ:		144
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных		

- продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом
 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
 17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

<p>20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	<p>216</p>
<p>Всего</p>	<p>468</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.1. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Нормативно-правовые акты:

13. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
14. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
15. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
16. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
17. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
18. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
19. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
20. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
21. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

22. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
23. 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
24. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Основные источники:

13. Синицина А.В. Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Москва Издательский центр (Академия) 2018, 303с.

Дополнительные источники:

14. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
15. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
16. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
17. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
19. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
21. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
22. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
24. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
25. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
26. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Интернет источники:

28. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
29. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
30. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
31. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
32. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
33. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
34. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи; - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;

	- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>- толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе</p>	<p>- понимание значимости своей профессии</p>	

общечеловеческих ценностей		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); <p>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

ЖУКОВСКИЙ ФИЛИАЛ

ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

«БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИИ А.С. ЗАЙЦЕВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

код и название профессионального модуля

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование специальности

г. Жуковка

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

разработана в соответствии с требованиями

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар. Кондитер утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569)
- примерной программы, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности (ВД.5) В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3.4.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В результате изучения профессионального модуля будет освоен вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Практический опыт:	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.
Умения:	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.
Знания:	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения; пищевой ценности продуктов при приготовлении.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 1030 ч.

Из них на освоение МДК - 418 ч.

на учебную практику - 252 ч.

производственную практику - 360 ч.

Самостоятельную работу – 30 ч.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	консультации							
ПК 5.1-5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	48	20	28		-	-	-
ПК 5.1-5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	60	20	32		-	-	30
ПК 5.1. 5.2 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	112	14	82		-	-	
ПК 5.1, 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	50	28	12		-	-	
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	148	38	78		-	-	
ПК 5.1-5.5	<i>Учебная и производственная практика</i>	612				252	360	30
Всего:		1030	120	232	36	252	360	30

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		48	
МДК. 05.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		48	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Содержание учебного материала Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6 2 2 2	2
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала Организация и техническое оснащение кондитерского цеха. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды производственного инвентаря, инструментов, посуды. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	14 2 2	2

	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Санитарно-гигиенические требования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Тематика практических занятий	6	
	Практическое занятие №1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	
	Практическое занятие №2. Организация рабочего места кондитера для приготовления мучных, хлебобулочных изделий.	2	
Тема 1.3	Содержание учебного материала	28	2
Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов	2	
	Тематика практических занятий	22	
	Практическое занятие №3. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	4	
	Практическое занятие №4. Решение ситуационных задач по подбору оборудования, производственного инвентаря, посуды в кондитерском цехе	6	

	Практическое занятие №5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	6	
	Практическое занятие №6. Составление наряд – заказа	6	
МДК. 05.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		370	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		60	
Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	2	2
Тема 2.2 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	Содержание учебного материала	8	2
	Приготовление отделочных полуфабрикатов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их назначение и использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	2	
	Приготовление сиропов и помады. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Органолептические способы определения готовности помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2	
	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование	2	

	дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Приготовление желе. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
Тема 2.3 Приготовление глазури	Содержание учебного материала	2	2
	Приготовление сырцовой, заварной, шоколадной глазури. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой, заварной, шоколадной для глазирования поверхности. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении глазури, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
Тема 2.4 Приготовление и назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание учебного материала	16	2
	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов и кремов молочных продуктов. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление сливочных и белковых кремов.	2	
	Самостоятельная работа. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы.	2	
	В том числе консультативных часов	2	
	Приготовление фирменных сливочных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Тематика практических занятий	10	
	Практическое занятие №1. Расчёт сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов (сиропа, глазури, желе, помады).	6	
	Практическое занятие №2 Расчёт сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов (крема).	4	
Тема 2.5	Содержание учебного материала	2	2

Приготовление сахарной мастики и марципана	Приготовление сахарной мастики и марципана. Виды сахарной мастики, марципана методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
Тема 2.6 Приготовление посыпок, крошки	Содержание учебного материала Приготовление посыпок, крошки. Виды посыпок, крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	30	2
Тема 2.7 Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Отделочные полуфабрикаты промышленного производства. Виды отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства.	2	
	<i>Самостоятельная работа.</i> Описать технологический процесс приготовления темперированного шоколада	2	
	<i>В том числе консультативных часов</i>	2	
	Украшения и способы отделки из кондир	2	
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>	22	
	Практическое занятие №3. Расчёт сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов (сахарной мастики, марципана, посыпок, крошки).	4	
	Практическое занятие №4. Составление технологических карт для приготовления отделочных полуфабрикатов (инвертного сиропа, помады, крошки бисквитной, крема сливочного (основного), сливочно – орехового, нового).	6	
	Практическое занятие № 5. Составление технологических карт для приготовления отделочных полуфабрикатов (сиропа для промочки, крема: «Шарлотт», «Гляссе», сливочного «Новый», заварного, белкового (заварного).	6	
	Лабораторная работа 1. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов	6	
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		112	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	24	2

Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба.	Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка компьютерных презентаций по теме: «Хлебобулочные изделия и хлеб»	2	
	В том числе консультативных часов	2	
	Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
	Тематика практических занятий	18	
	Практическое занятие №6. Расчет воды для замеса теста заданной влажности	6	
	Практическое занятие №7. Расчет упёка и припёка в кондитерских изделиях	6	
	Практическое занятие №8. Расчет выхода готовых кондитерских изделий. Перерасчёт сырья при использовании муки влажностью выше или ниже, чем предусмотрено рецептурой (14,5%)	6	
Тема 3.2 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	Содержание учебного материала	12	2
	Виды начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок.	2	
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение на тему: «Выбор фаршей и начинок при приготовлении изделий из дрожжевого теста»	2	
	В том числе консультативных часов	2	
	Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	2	
	Тематика практических занятий	6	
	Практическое занятие №9. Составление технологической последовательности приготовления фаршей и начинок для мучных кондитерских изделий	6	
	Содержание учебного материала	26	2

Тема 3.3 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Замес и образование теста. Классификация теста. Способы рыхления теста. Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т. ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Самостоятельная работа Разработать схему приготовления изделий из дрожжевого слоёного теста	2	
	Тематика практических занятий	18	
	Практическое занятие № 10. Составление технологической последовательности приготовления дрожжевого безопарного теста для приготовления мучных кондитерских изделий	6	
	Практическое занятие №11. Составление технологической последовательности приготовления дрожжевого опарного теста для приготовления мучных кондитерских изделий	6	
	Практическое занятие №12. Составление технологической последовательности приготовления слоёного дрожжевого теста для приготовления мучных кондитерских изделий	6	
	Самостоятельная работа Подготовить сообщение на тему: «Изделия из дрожжевого слоёного теста»	2	
Тема 3.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	50	2
	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т. ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к	2	

	качеству, условия и сроки хранения.		
	Изделия из сухих смесей промышленного производства. Изделия из дрожжевого теста пониженной калорийностью. Приготовление изделия из сухих смесей промышленного производства и изделия из дрожжевого теста пониженной калорийностью. Особенности оформления до выпечки и после нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Самостоятельная работа Подготовить сообщение на тему: «Блинное пиршество», «Кулебяка»	2	
	Самостоятельная работа. Подготовка компьютерных презентаций по теме: «История возникновения праздничного хлеба»	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	40	
	Практическое занятие № 13. Органолептическая оценка хлебобулочных изделий.	6	
	Практическое занятие №14. Составление технологической последовательности приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста	6	
	Практическое занятие №15. Составление технологической последовательности приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста	6	
	Практическое занятие №16. Составление технологических карт для приготовления кондитерских изделий (Праздничного хлеба, булочки: ванильная, с орехами, домашняя, дорожная, с маком).	6	
	Практическое занятие №17. Составление технологических карт для приготовления кондитерских изделий (Кекс «Весенний», ромовая баба, пирогов: «Невский», «Лакомка», сдоба обыкновенная, булочка сдобная с помадой).	6	
	Лабораторная работа №2. Приготовление праздничного хлеба	6	
	Лабораторная работа №3. Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий	4	
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		50	
Тема 4.1	Содержание учебного материала	4	2
Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого	Виды мучных кондитерских изделий. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании.	2	

теста	Варианты оформления мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 4.2	Содержание учебного материала	46	2
Приготовление и оформление, и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного, пресного слоёного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста.	2	
	Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста.	2	
	Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста.	2	
	Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста.	2	
	Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного, вафельного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного, вафельного теста.	2	
	Приготовление мучных кондитерских изделий из миндального теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста.	2	
	Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста.	2	
	Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	
	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	

	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение на темы: «Пряники тульские», «Профитроли»	2	
	Самостоятельная работа. Составить технологическую схему приготовления кондитерских изделий из миндального теста.	2	
	Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного теста.	2	
	Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста.	2	
	В том числе консультативных часов	6	
	Приготовление крошкового полуфабриката. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	2	
	Приготовление полуфабриката из сахарного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	2	
	Полуфабрикаты и изделия пониженной калорийности.	2	
	Тематика практических занятий	12	
	Практическое занятие №18. Расчёт однофазных и многофазных рецептов на сложные мучные кондитерские изделия из сдобного пресного и песочного теста.	6	
	Практическое занятие №19. Расчёт однофазных и многофазных рецептов на сложные мучные кондитерские изделия из вафельного и пряничного теста.	6	
	Самостоятельная работа. Подготовка компьютерных презентаций на темы: «Тюлипное тесто», «Сахарное тесто».	2	
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		148	
Тема 5.1 Изготовление и оформление пирожных	Содержание учебного материала	74	2
	Классификация и характеристика пирожных. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных.	2	
	Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству,	2	

условия и сроки хранения.		
Приготовление бисквитных пирожных. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	
Приготовление песочных пирожных. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	2	
Приготовление слоеных пирожных. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	
Приготовление миндальных пирожных. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2	
Приготовление воздушных пирожных. Приготовление воздушных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2	
Приготовление заварных пирожных. Приготовление миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2	
Приготовление пирожных птифур. Приготовление пирожных птифуров, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2	
Приготовление крошковых пирожных. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2	

	Самостоятельная работа Подготовить сообщение на тему: «Птифуры»	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	48	
	Практическое занятие №20. Расчёт однофазных и многофазных рецептов на сложные мучные кондитерские изделия из вафельного и пряничного теста.	6	
	Практическое занятие № 21. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания.	6	
	Практическое занятие №22. Разработка технико-технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия. («Маффины», «Бискотти», пирожное «Марципановый банан»)	6	
	Практическое занятие №23. Разработка технико-технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия. («Мини-рулетики», пирожное «Мозелье шоколадное с черникой (дуэль)», «Шоколадные пирожные макароны»)	6	
	Практическое занятие №24. Разработка технико-технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия. («Шоколадные брауни с грецкими орехами», печенье «Шоколадные завитки с бананом», «Корзиночка с лимонным кремом и ягодами»)	6	
	Лабораторная работа № 4. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий («Маффины», «Бискотти», пирожное «Марципановый банан»)	6	
	Лабораторная работа № 5. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий («Мини-рулетики», пирожное «Мозелье шоколадное с черникой (дуэль)», «Шоколадные пирожные макароны».	6	
	Лабораторная работа № 6. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий («Шоколадные брауни с грецкими орехами», печенье «Шоколадные завитки с бананом», «Корзиночка с лимонным кремом и ягодами»)	6	
	Самостоятельная работа Разработать технологическую карту пирожное «Трубочка» с кремом	2	
	В том числе консультативных часов	2	
	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
Тема 5.1	Содержание учебного материала	74	2
Изготовление и оформление тортов	Виды тортов. Классификация, форма, размер и масса тортов. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов.	2	

	Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Приготовление бисквитных тортов. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
	Приготовление песочных тортов. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	
	Приготовление слоеных тортов. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	
	Приготовление заварных тортов. Приготовление заварных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
	Приготовление воздушных тортов. Приготовление воздушных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
	Приготовление миндальных тортов. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
	Приготовление крошковых тортов. Приготовление крошковых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
	Самостоятельная работа Подготовить сообщение на тему: «Тесто фило и изделия из него»	2	
	В том числе консультативных часов	16	
	Приготовление комбинированных тортов	2	
	Классификация праздничных тортов.	2	
	Правила монтажа праздничных тортов.	2	

	Способы и приемы отделки праздничных тортов.	2	
	Технология приготовления праздничных тортов.	2	
	Приготовление тортов антреме, гато.	2	
	Приготовление мини - тортов	2	
	Оформление мини - тортов	2	
	Самостоятельная работа. Подготовка компьютерных презентаций по темам: «Разновидности тортов»	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	30	
	Практическое занятие №25. Решение технологических и ситуационных задач при приготовлении тортов разнообразного ассортимента	6	
	Практическое занятие №26. Расчёт розничных цен на штучные мучные кондитерские изделия.	6	
	Практическое занятие №27. Расчёт розничных цен на праздничные торты.	6	
	Практическое занятие №28. Составление технологических карт для приготовления бездрожжевого теста.	6	
	Лабораторная работа №7. Приготовление юбилейных, праздничных тортов сложного ассортимента	6	
	В том числе консультативных часов	4	
	Оформление - тортов	2	
	Оформление пирожных	2	
Форма аттестации	Дифференцированный (комбинированный) зачет	2	2
Всего		418	
Учебная практика		252	
Тема 1.1 Организация рабочего места.	Содержание учебного материала		2
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6	
Тема 1.2 Приготовление сиропов, желе	Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов; Приготовление, хранение сиропов, желе; Приготовление, подготовка к реализации сиропов, желе;	6	2

	Приготовление, подготовка к реализации, использование отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.		
Тема 1.3 Приготовление мастики	Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов; Приготовление, хранение мастики; Приготовление, подготовка к реализации мастики; Приготовление, подготовка к реализации, использование отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.	6	2
Тема 1.4 Приготовление сливочного крема	Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов; Приготовление, хранение крема сливочного; Приготовление, подготовка к реализации крема сливочного; Приготовление, подготовка к реализации, использование отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.	6	2
Тема 1.5 Приготовление заварного крема	Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов; Приготовление, хранение заварного крема; Приготовление, подготовка к реализации заварного крема; Приготовление, подготовка к реализации, использование отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.	6	2
Тема 1.6 Приготовление белкового	Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования;	6	2

крема	<p>Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов;</p> <p>Приготовление, хранение белкового крема;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации белкового крема;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации, использование отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.</p>		
Тема 1.7 Приготовление глазури	<p>Подготовка и уборка рабочего места;</p> <p>Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования;</p> <p>Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов;</p> <p>Приготовление, хранение глазури;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации глазури;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации, использование отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.</p>	6	2
Тема 1.8 Приготовление карамели	<p>Подготовка и уборка рабочего места;</p> <p>Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования;</p> <p>Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов;</p> <p>Приготовление, хранение карамели;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации карамели;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации, использование отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.</p>	6	2
Тема 1.9 Приготовление разнообразных начинок и фаршей	<p>Подготовка и уборка рабочего места;</p> <p>Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования;</p> <p>Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов;</p> <p>Приготовление, хранение начинок и фаршей;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации начинок и фаршей;</p> <p>Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.</p>	6	2

Тема 1.10 Приготовление подового хлеба	Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; Приготовление, хранение подового хлеба; Приготовление, подготовка к реализации подового хлеба, в том числе региональных; Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.	6	2
Тема 1.11 Приготовление формового хлеба	Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; Приготовление, хранение формового хлеба; Приготовление, подготовка к реализации формового хлеба, в том числе региональных; Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.	6	2
Тема 1.12 Приготовление булочек из дрожжевого опарного теста	Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; Приготовление, хранение булочек из дрожжевого опарного теста; Приготовление, подготовка к реализации булочек из дрожжевого опарного теста, в том числе региональных; Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.	6	2
Тема 1.13 Приготовление открытых пирогов из дрожжевого опарного теста	Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; Приготовление, хранение открытых пирогов из дрожжевого опарного теста;	6	2

	<p>Приготовление, подготовка к реализации открытых пирогов из дрожжевого опарного теста, в том числе региональных;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.</p>		
<p>Тема 1.14 Приготовление полуоткрытых пирогов из дрожжевого опарного теста</p>	<p>Подготовка и уборка рабочего места;</p> <p>Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования;</p> <p>Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>Приготовление, хранение полуоткрытых пирогов из дрожжевого опарного теста;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации полуоткрытых пирогов из дрожжевого опарного теста, в том числе региональных;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.</p>	6	2
<p>Тема 1.15 Приготовление закрытых пирогов из дрожжевого опарного теста</p>	<p>Подготовка и уборка рабочего места;</p> <p>Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования;</p> <p>Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>Приготовление, хранение закрытых пирогов из дрожжевого опарного теста;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации закрытых пирогов из дрожжевого опарного теста, в том числе региональных;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.</p>	6	2
<p>Тема 1.16 Приготовление кулебяки из дрожжевого опарного теста</p>	<p>Подготовка и уборка рабочего места;</p> <p>Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования;</p> <p>Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>Приготовление, хранение кулебяк из дрожжевого опарного теста;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации кулебяк из дрожжевого опарного теста, в том числе региональных;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление хлебобулочных</p>	6	2

	изделий и хлеба разнообразного ассортимента; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.		
Тема 1.17 Приготовление расстегаев из дрожжевого опарного теста	Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; Приготовление, хранение расстегаев из дрожжевого опарного теста; Приготовление, подготовка к реализации расстегаев из дрожжевого опарного теста, в том числе региональных; Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.	6	2
Тема 1.18 Приготовление сдобы из дрожжевого опарного теста	Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; Приготовление, хранение сдобы из дрожжевого опарного теста; Приготовление, подготовка к реализации сдобы из дрожжевого опарного теста, в том числе региональных; Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.	6	2
Тема 1.19 Приготовление ватрушек из дрожжевого теста	Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; Приготовление, хранение ватрушек из дрожжевого теста; Приготовление, подготовка к реализации ватрушек из дрожжевого теста, в том числе региональных; Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.	6	2

<p>Тема 1.20 Приготовление кексов из дрожжевого теста</p>	<p>Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; Приготовление, хранение кексов из дрожжевого теста; Приготовление, подготовка к реализации кексов из дрожжевого теста, в том числе региональных; Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.21 Приготовление пирожков из дрожжевого теста</p>	<p>Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; Приготовление, хранение пирожков из дрожжевого теста; Приготовление, подготовка к реализации пирожков из дрожжевого теста, в том числе региональных; Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.22 Приготовление пончиков из дрожжевого теста</p>	<p>Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; Приготовление, хранение пончиков из дрожжевого теста; Приготовление, подготовка к реализации пончиков из дрожжевого теста, в том числе региональных; Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.23 Приготовление блинов</p>	<p>Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>	<p>6</p>	<p>2</p>

	<p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>Приготовление, хранение блинов;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации блинов, в том числе региональных;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями</p>		
<p>Тема 1.24</p> <p>Приготовление оладий</p>	<p>Подготовка и уборка рабочего места;</p> <p>Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования;</p> <p>Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>Приготовление, хранение оладий;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации оладий, в том числе региональных;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями</p>	6	2
<p>Тема 1.25</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста</p>	<p>Подготовка и уборка рабочего места;</p> <p>Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования;</p> <p>Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>Приготовление, хранение сдобного пресного теста и изделия из него;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации сдобного пресного теста и изделия из него, в том числе региональных;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.</p>	6	2
<p>Тема 1.26</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста</p>	<p>Подготовка и уборка рабочего места;</p> <p>Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования;</p> <p>Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>Приготовление, хранение пряничного теста и изделия из него;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации пряничного теста и изделия из него, в том числе региональных;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление мучных кондитерских</p>	6	2

	изделий разнообразного ассортимента; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.		
Тема 1.27 Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного и миндального теста	Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; Приготовление, хранение воздушного и миндального теста и изделия из него; Приготовление, подготовка к реализации воздушного и миндального теста и изделия из него, в том числе региональных; Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.	6	2
Тема 1.28 Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста	Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; Приготовление, хранение песочного теста и изделия из него; Приготовление, подготовка к реализации песочного теста и изделия из него, в том числе региональных; Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.	6	2
Тема 1.29 Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; Приготовление, хранение бисквитного теста и изделия из него; Приготовление, подготовка к реализации бисквитного теста и изделия из него, в том числе региональных; Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.	6	2

<p>Тема 1.30 Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста</p>	<p>Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; Приготовление, хранение заварного теста и изделия из него; Приготовление, подготовка к реализации заварного теста и изделия из него, в том числе региональных; Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.31 Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоёного теста</p>	<p>Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; Приготовление, хранение пресного слоёного теста и изделия из него; Приготовление, подготовка к реализации пресного слоёного теста и изделия из него, в том числе региональных; Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.32 Приготовление сахарного теста</p>	<p>Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; Приготовление, хранение сахарного теста и изделия из него; Приготовление, подготовка к реализации сахарного теста и изделия из него, в том числе региональных; Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.33 Приготовление бисквитных пирожных и</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям; Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования;</p>	<p>6</p>	<p>2</p>

тортов	<p>Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>Приготовление, хранение бисквитных пирожных и тортов;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации бисквитных пирожных и тортов, в том числе региональных;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление бисквитных пирожных разнообразного ассортимента;</p> <p>Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.</p>		
Тема 1.34 Приготовление песочных пирожных и тортов	<p>Подготовка и уборка рабочего места;</p> <p>Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования;</p> <p>Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>Приготовление, хранение песочных пирожных и тортов;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации песочных пирожных и тортов, в том числе региональных;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление песочных пирожных разнообразного ассортимента;</p> <p>Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.</p>	6	2
Тема 1.35 Приготовление слоёных пирожных и тортов	<p>Подготовка и уборка рабочего места;</p> <p>Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования;</p> <p>Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>Приготовление, хранение слоёных пирожных и тортов;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации слоёных пирожных и тортов, в том числе региональных;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление слоёных пирожных разнообразного ассортимента;</p> <p>Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.</p>	6	2
Тема 1.36 Приготовление заварных пирожных и тортов	<p>Подготовка и уборка рабочего места;</p> <p>Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования;</p> <p>Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>Приготовление, хранение заварных пирожных и тортов;</p>	6	2

	<p>Приготовление, подготовка к реализации заварных пирожных и тортов, в том числе региональных;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление заварных пирожных разнообразного ассортимента;</p> <p>Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.</p>		
<p>Тема 1.37 Приготовление миндальных пирожных и тортов</p>	<p>Подготовка и уборка рабочего места;</p> <p>Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования;</p> <p>Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>Приготовление, хранение миндальных пирожных и тортов;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации миндальных пирожных и тортов, в том числе региональных;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление миндальных пирожных разнообразного ассортимента;</p> <p>Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.</p>	6	2
<p>Тема 1.38 Приготовление крошковых пирожных и тортов</p>	<p>Подготовка и уборка рабочего места;</p> <p>Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования;</p> <p>Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>Приготовление, хранение крошковых пирожных и тортов;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации крошковых пирожных и тортов, в том числе региональных;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление крошковых пирожных разнообразного ассортимента;</p> <p>Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.</p>	6	2
<p>Тема 1.39 Приготовление комбинированных тортов</p>	<p>Подготовка и уборка рабочего места;</p> <p>Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования;</p> <p>Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>Приготовление, хранение комбинированных тортов;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации комбинированных тортов, в том числе региональных;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление комбинированных</p>	6	2

	тортов разнообразного ассортимента; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.		
Тема 1.40 Приготовление пирожных «Птифуры» и мини - тортов.	Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; Приготовление, хранение пирожных «Птифур», мини - тортов; Приготовление, подготовка к реализации пирожных «Птифур», мини - тортов, в том числе региональных; Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление пирожных «Птифур», мини - тортов разнообразного ассортимента; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.	6	2
Тема 1.41 Приготовление пирожных «Гато»	Подготовка и уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования; Выбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; Приготовление, хранение пирожных «Гато»; Приготовление, подготовка к реализации пирожных «Гато», в том числе региональных; Приготовление, подготовка к реализации, творческое оформление пирожных «Гато», разнообразного ассортимента; Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.	6	2
Форма аттестации	Дифференцированный зачёт	6	
Всего часов		252	
Производственная практика		360	
	Содержание учебного материала		2
Тема 1.1 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Знакомство с предприятием. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6	
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	

	Составление заявки. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	6	
	Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6	
Тема 1.2 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выбор, применение, комбинирование способ подготовки сырья, замеса теста	6	
	Выбор, применение, комбинирование способ подготовки сырья и приготовление фаршей, начинок	6	
	Выбор, применение, комбинирование способ подготовки сырья и приготовление посыпок, глазури, помады с учетом требований безопасности готовой продукции.	6	
	Выбор, применение, комбинирование способ подготовки сырья и приготовление кремов с учетом требований безопасности готовой продукции. Определение степени готовности, доведение до вкуса и консистенции	6	
	Формование, выпечка, отделка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	
Тема 1.3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Приготовление хлеба. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлеба разнообразного ассортимента.	6	
	Приготовление праздничного хлеба. Выполнение задания (заказа) по приготовлению праздничного хлеба разнообразного ассортимента.	6	
	Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента из дрожжевого безопарного теста: пирогов, ватрушек.	6	
	Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента из дрожжевого безопарного теста: пирожков печеных с различными фаршами	6	
	Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента из дрожжевого опарного теста: сдобы выборгской, кексов, куличей.	6	
	Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента из дрожжевого опарного теста: кулебяк и расстегаев.	6	

	Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента из дрожжевого слоеного теста: слойка с повидлом, слойка с марципаном	6	
	Приготовление хлебобулочных изделий из теста на закваске. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента из теста на закваске.	6	
	Приготовление хлебобулочных изделий жареных в жире. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента жареных в жире.	6	
	Приготовление блинчатого теста разнообразного ассортимента. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блинчатого теста: блины гречневые, овсяные, кукурузные, скороспелые на соде.	6	
	Приготовление теста для оладий разнообразного ассортимента. Выполнение задания (заказа) по приготовлению теста для оладий: оладьи сдобные, на соде, овсяные.	6	
	Приготовление изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности. Выполнение задания (заказа) по приготовлению изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности: булочка розовая, молочная, осенняя.	6	
	Реализация готовой продукции. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	
	Упаковка готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	6	
	Организация хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба. разнообразного ассортимента с учетом требований безопасности готовой продукции	6	
	Контакт с потребителем. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента в соответствии с заказом. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6	
Тема 1.4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных	Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста. Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из сдобного пресного теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.	6	

	<p>Приготовление блинчатого теста разнообразного ассортимента. Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из блинчатого теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха</p>	6	
	<p>Реализация продукции. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	6	
	<p>Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	6	
	<p>Хранение продукции. Организация хранения готовых мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p>	6	
	<p>Работа с потребителем. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске раздачи, на вынос.</p>	6	
<p>Тема 1.5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление пирожных из бисквитного теста. Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожных разнообразного ассортимента из бисквитного теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.</p>	6	
	<p>Приготовление тортов из бисквитного теста. Выполнение задания (заказа) по приготовлению тортов разнообразного ассортимента из бисквитного теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.</p>	6	
	<p>Приготовление пирожных из песочного теста. Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожных разнообразного ассортимента из песочного теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.</p>	6	
	<p>Приготовление тортов из песочного теста. Выполнение задания (заказа) по приготовлению тортов разнообразного ассортимента из песочного теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.</p>	6	
	<p>Приготовление пирожных из слоеного теста. Выполнение задания (заказа) по</p>	6	

приготовлению пирожных разнообразного ассортимента из слоеного теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.		
Приготовление тортов из слоеного теста. Выполнение задания (заказа) по приготовлению тортов разнообразного ассортимента из слоеного теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.	6	
Приготовление пирожных из заварного теста. Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожных разнообразного ассортимента из заварного теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.	6	
Приготовление тортов из заварного теста. Выполнение задания (заказа) по приготовлению тортов разнообразного ассортимента из заварного теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.	6	
Приготовление пирожных из миндального теста. Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожных разнообразного ассортимента из миндального теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.	6	
Приготовление тортов из миндального теста. Выполнение задания (заказа) по приготовлению тортов разнообразного ассортимента из миндального теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.	6	
Приготовление пирожных из крошкового теста. Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожных разнообразного ассортимента из крошкового теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.	6	
Приготовление тортов из крошкового теста. Выполнение задания (заказа) по приготовлению тортов разнообразного ассортимента из крошкового теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.	6	
Приготовление пирожных из воздушного теста. Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожных разнообразного ассортимента из воздушного и воздушно-орехового теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.	6	
Приготовление тортов из воздушного теста. Выполнение задания (заказа) по приготовлению тортов разнообразного ассортимента из	6	

	воздушного и воздушно-орехового теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.		
	Приготовление комбинированных тортов. Выполнение задания (заказа) по приготовлению тортов разнообразного ассортимента из воздушного и воздушно-орехового теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.	6	
	Реализация продукции. Подготовка к реализации (презентации) готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления пирожных и тортов разнообразного ассортимента с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	6	
	Упаковка продукции. Упаковка готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	6	
	Хранение продукции. Организация хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	6	
	Работа с потребителем. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных и тортов разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске раздачи, на вынос	6	
Форма аттестации	Дифференцированный зачет	6	
Всего		360	
Промежуточная аттестация		18	
Всего		1048	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения: - **аудитория 203а**, оснащенная оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала; техническими средствами: компьютером, телевизором;

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, плакатами).

Лаборатория: Повар, кондитер - оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
11. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
12. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

- учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
15. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

3.2.3. Основные источники

С.В. Ермилова – «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - Москва. «Издательский центр Академия» 2019г.

И.Ю. Бурчакова – «Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» Лабораторный практикум - Москва. «Издательский центр Академия» 2018г.

3.2.4. Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

4. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

3.2.5. Интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. <http://www.pitportal.ru/>

2. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка</p>

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	<p><i>защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; 	

<p>подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; 	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения.</p>

к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана; 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей – профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	

на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); <p>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	