

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
Областного государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»  
**по специальности среднего профессионального образования (ППССЗ)**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2021 год

Основная профессиональная образовательная программа по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Большенаягаткинский техникум технологии и сервиса» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565.

РАССМОТРЕНА  
педагогического совета  
Протокол № 24 от 30.06.2021

на заседании

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ Большенаягаткинский  
ТТиС

СОГЛАСОВАНО  
Кафе «Мисс» и «Киски» Л.П.  
Киски Л.П.  
30 июня 2021 года



А.Ф.Саланов

30 июня 2021 года

## Содержание

**Раздел 1. Общие положения**

**Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы**

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

**Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

**Раздел 5. Структура образовательной программы**

5.1. Учебный план для профессии

5.2. Календарный учебный график для профессии

5.3. Рабочая программа воспитания

5.4. Календарный план воспитательной работы

**Раздел 6. Условия реализации образовательной деятельности**

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной

Программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

**Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

## ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы

Приложение 4. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**1.1.** Настоящая основная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – ООП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 (далее – ФГОС СПО) и примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм.

ООП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

### 1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 № 747 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования". (Зарегистрирован 22.01.2021 № 62178)

– Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

– Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";

– Приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. N 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";

– Приказа Минобрнауки России от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении

изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. № 413»;

– Приказа Минобрнауки России от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт общего образования, утвержденный приказом Минобра РФ от 17 мая 2012г. № 413»;

– Приказа Министерства образования и науки РФ от 7 июня 2017 г. N 506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. N 1089";

– Приказ МО РФ от 09.03.2004г. №1312 «Об утверждении федерального Базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»

– изменений, которые вносятся в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (Утверждены [приказом Минобрнауки России от 20 августа 2008 г. № 241](#))

- Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 г.);

– Рекомендаций по формированию учебного плана образовательного учреждения начального / среднего профессионального образования по профессии начального / специальности среднего профессионального образования.

–

### **1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:**

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

## **РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Формы обучения: очная.

Общий объем образовательной программы составляет 7164 часа (199 недель)

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

## **РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	Осваивается

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осваивается

## РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

### 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>
		<p><b>Знания:</b> 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;</p> <p>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.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> 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</p>
		<p><b>Знания</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>
		<p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
		<b>Знания:</b> психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Умения:</b> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
		<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
		<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
		<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Умения:</b> 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)
		<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

	профессиональной деятельности	<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<b>Умения:</b> 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
		<b>Знания:</b> 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	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		<b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Практический опыт в:</b> организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>Умения:</b> обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;

		<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p>
--	--	---

		<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение</p>

		<p>обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>
		<p><b>Знания:</b> методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p> <p><b>Умения:</b> контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; выбирать в зависимости от кондиции, вида</p>

		<p>сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку,</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных</p>

	<p>адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  в ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</li> <li>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;</li> <li>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>правила организации проработки рецептур;</li> </ul>
--	--	---

		<p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
<p>ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>

		<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями,</p>

	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи супов;</p> <p>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
--	--	---

		<p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;      рассчитывать стоимость супов;      вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;      поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;      владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;      правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;      характеристика региональных видов сырья, продуктов;      нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;      пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;      варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;      варианты подбора пряностей и приправ;      ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;      виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;      правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;      температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;      современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента;      способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;      способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;      техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;</p>
--	--	--

		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных супов;</p> <p>требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>

		<p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи соусов;</p> <p>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость соусов;</p> <p>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p>
--	--	---

		<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп,</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход</p>

	<p>бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты,</p>
--	--	--

		<p>отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;  рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p><b>Знания:</b>  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ;  варианты подбора пряностей и приправ;</p>

		<p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	ПК 2.5.	<b>Практический опыт в:</b>

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> </ul>
--	---	---

		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации</p>
--	--	--

		<p>технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>

	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять</p>
--	--	--

		<p>порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из</p>
--	--	---

		<p>рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 2.7.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями,</p>

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих</p>
--	---	--

		<p>блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из</p>
--	--	--

		<p>мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p>

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p>
--	---	---

		правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков</p>

		<p>хранения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания</p>

		<p>гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость холодных соусов,</p>
--	--	--

		<p>заправок;  вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b>  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;  виды, назначение посуды для подачи,</p>
--	--	--

		<p>термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи  холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  температура подачи холодных соусов,  заправок сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения  холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования  упакованных холодных соусов, заправок;  правила общения, техника общения,  ориентированная на потребителя; базовый  словарный запас на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 3.3.</b>  Осуществлять  приготовление,  творческое  оформление и  подготовку к  реализации  салатов сложного  ассортимента с  учетом  потребностей  различных  категорий  потребителей,  видов и форм  обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации и ведении процессов  приготовления, творческого оформления и  подготовки к реализации салатов сложного  ассортимента с учетом потребностей различных  категорий потребителей, видов и форм  обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>  контролировать наличие, хранение и расход  запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в  соответствии с технологическими требованиями,  оценивать качество и безопасность основных  продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с  дополнительными ингредиентами для создания  гармоничных салатов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание,  измерение продуктов, входящих в состав салатов  сложного ассортимента в соответствии с  рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов  в соответствии с нормами закладки, особенностями  заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты  для приготовления салатов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор,  комбинировать, применять различные методы  приготовления в соответствии с заказом, способом  обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход  порции в соответствии с особенностями заказа,  использованием сезонных видов сырья, продуктов,  заменой сырья и продуктов на основе принципов  взаимозаменяемости, региональными  особенностями в приготовлении пищи, формой и  способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить  салаты сложного ассортимента в соответствии с  рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа</p>

		<p>         подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;          минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;          обеспечивать безопасность готовых салатов;          определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;          предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;          охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;          организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;          контролировать температуру подачи салатов;          организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;          организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;          рассчитывать стоимость салатов;          вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;          поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;          владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд       </p> <p> <b>Знания:</b>          ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;          правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;          характеристика региональных видов сырья, продуктов;          нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;          пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;          варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;       </p>
--	--	--

		<p>варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания</p>

	обслуживания	<p>гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;</p> <p>организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к</p>
--	--------------	--

		<p>безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;  рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;  вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b>  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов</p>
--	--	--

		<p>пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>

		<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в</p>
--	--	---

		<p>т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p>
--	--	---

		<p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов,</p>

		<p>заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p>
--	--	---

		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи,</p>
--	--	---

		<p>кролика сложного ассортимента;  температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.7.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p>

		<p>представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья,</p>

		<p>продуктов, материалов;  распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p><b>Знания:</b>  требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;  санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p>
--	--	--

		<p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству</p>

		<p>и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  обеспечивать безопасность готовой продукции;  определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;  оценивать качество органолептическим способом;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи холодных десертов;  организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);  рассчитывать стоимость холодных десертов;  вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p><b>Знания:</b>  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и</p>
--	--	---

		<p>продуктов  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;  температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;  правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.3.  Осуществлять приготовление,</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и</p>

	<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</li> <li>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</li> <li>оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов</li> </ul>
--	---	---

		<p>сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих десертов;</p> <p>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <hr/> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции,</p>
--	--	--

		<p>коррекции цвета;          виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;          температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;          современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;          способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;          способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;          техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;          виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;          методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;          температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;          требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;          правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;          правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;          техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.4.          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>          контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;          контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;          сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;          контролировать, осуществлять взвешивание,</p>

		<p>измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных напитков;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс</p>
--	--	---

		<p>подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных напитков;</p> <p>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов</p>
--	--	--

		<p>промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;  температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;  правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов</p>

		<p>взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих напитков;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих напитков;</p> <p>вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том</p>
--	--	---

		<p>числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;  температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;  правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p>
--	--	---

	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p><b>Практический опыт в:</b> разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b> подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b> наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого</p>
--	--	--

		<p>азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
<p>ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</p> <p><b>Умения:</b>  оценивать наличие ресурсов;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;  оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;  разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;  контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями</p>

		<p>инструкций, регламентов, стандартов чистоты;          контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;          контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p><b>Знания:</b>          требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;          санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);          методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;          важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;          способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности          требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;          возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;          требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;          виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;          правила утилизации отходов;          виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;          виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;          способы и правила комплектования,</p>
--	--	---

		упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	<p>ПК 5.2.  Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Умения:</b>  оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение до момента использования;  выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;  контролировать ротацию продуктов;  оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p>

		<p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>

	<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>контролировать ротацию продуктов;</li> <li>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> </ul>
--	---	---

		<p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть</p>
--	--	--

		<p>профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и</p>

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение до момента использования;  выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;  контролировать ротацию продуктов;  оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
--	--	--

		<p>доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий</p>
--	--	---

		<p>сложного ассортимента;          виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;          нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;          ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;          техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;          виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;          методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;          требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;          правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p><b>ПК 5.5.</b>          Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>          организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p><b>Умения:</b>          оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;          организовывать их хранение до момента использования;          выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;          распознавать недоброкачественные продукты;          контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;          осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;          использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p>

		<p>сложного ассортимента;          контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;          контролировать ротацию продуктов;          оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;          контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);          контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;          контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;          контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;          соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;          изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;          доводить тесто до определенной консистенции;          определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;          владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;          соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;          осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;          выбирать в соответствии со способом</p>
--	--	---

		<p>приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <hr/> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного</p>
--	--	---

		<p>ассортимента;  методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.6.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;  проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b>  наиболее актуальные в регионе</p>

		<p>традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</p> <p>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p> <p>составлять понятные и привлекательные описания блюд;</p>

		<p>выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;</p> <p>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;</p> <p>классификация организаций питания;</p> <p>стиль ресторанного меню;</p> <p>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</p> <p>названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</p> <p>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</p> <p>основные типы меню, применяемые в настоящее время;</p> <p>принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;</p> <p>сезонность кухни и ресторанного меню;</p> <p>основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;</p> <p>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p> <p>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;</p> <p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	--	---

	<p>ПК 6.2.  Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  координации деятельности подчиненного персонала</p> <p><b>Умения:</b>  взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;  планировать работу подчиненного персонала;  составлять графики работы с учетом потребности организации питания;  управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;  предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;  рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;  вести утвержденную учетно-отчетную документацию;  организовывать документооборот</p> <p><b>Знания:</b>  виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;  дисциплинарные процедуры в организации питания;  методы эффективного планирования работы бригады/команды;  методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;  методы эффективной организации работы бригады/команды;  способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;  способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;  личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;  принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;  нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;  структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</p>
--	--	---

		<p>методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</p> <p>психологические типы характеров работников</p>
	<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;</p> <p>проведении инвентаризации запасов</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>взаимодействовать со службой снабжения;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;</p> <p>определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;</p> <p>контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</p> <p>проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов</p> <p>составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;</p> <p>назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</p> <p>изменения, происходящие в продуктах при хранении;</p> <p>сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;</p> <p>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ;</p> <p>причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>графики технического обслуживания</p>

		<p>холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>порядок списания продуктов (потерь при хранении);</p> <p>современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
	<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</p> <p>контроле качества выполнения работ;</p> <p>организации текущей деятельности персонала</p> <hr/> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</p> <p>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</p> <hr/> <p><b>Знания:</b></p> <p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:</p> <p>санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции,</p> <p>положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>отраслевые стандарты;</p> <p>правила внутреннего трудового распорядка ресторана;</p> <p>правила, нормативы учета рабочего времени</p>

		<p>персонала;  стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011  классификацию организаций питания;  структуру организации питания;  принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;  методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  схема, правила проведения производственного контроля;  основные производственные показатели подразделения организации питания;  правила первичного документооборота, учета и отчетности;  формы документов, порядок их заполнения;  контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;  современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;  правила составления графиков выхода на работу</p>
	<p>ПК 6.5.  Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;  инструктировании, обучении на рабочем месте  оценке результатов обучения</p> <p><b>Умения:</b>  анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;  выбирать методы обучения, инструктирования;  составлять программу обучения;  оценивать результаты обучения;  координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;  объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;  проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции</p>

		<p>в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p>
		<p><b>Знания:</b>          виды, формы и методы мотивации персонала;          способы и формы инструктирования персонала;          формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;          виды инструктажей, их назначение;          роль наставничества в обучении на рабочем месте;          методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;          личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;          правила составления программ обучения;          способы и формы оценки результатов обучения персонала;          методики обучения в процессе трудовой деятельности;          принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;          законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;          современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>

## **РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **5.1. Учебный план для специальности (приложение 1)**

### **5.2. Календарный учебный график для специальности (приложение 2)**

### **5.3. Рабочая программа воспитания**

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена.

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями (приложение 3).

### **5.4. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

## **РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы**

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

#### **Перечень специальных помещений**

##### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

экологических основ природопользования;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

организации хранения и контроля запасов и сырья;

организации обслуживания;

технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

##### **Лаборатории:**

химии;

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);  
учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс:**

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

**6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.**

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

**6.1.2.1. Оснащение лабораторий**

**Лаборатория «Химии»**

Лабораторное оборудование:

Аппарат для дистилляции воды

Набор ареометров

Баня комбинированная лабораторная

Весы технические с разновесами

Весы аналитические с разновесами

Весы электронные учебные до 2 кг

Гигрометр (психрометр)

Колориметр-нефелометр фотоэлектрический

Колонка адсорбционная

Магнитная мешалка

Нагреватель для пробирок

pH-метр милливольтметр

Печь тигельная

Спиртовка

Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями

Установка для титрования

Центрифуга демонстрационная

Шкаф сушильный

Электроплитка лабораторная

Посуда:

Бюксы

Бюретка прямая с краном или оливой

емкостью 10 мл, 25 мл

Воронка лабораторная

Колба коническая разной емкости

Колба мерная разной емкости

Кружки фарфоровые

Палочки стеклянные

Пипетка глазная

Пипетка (Мора) с одной меткой разной емкостью

Пипетка с делениями разной емкостью

Пробирки  
Стаканы химические разной емкости  
Стекла предметные  
Стекла предметные с углублением для капельного анализа  
Ступка и пестик  
Тигли фарфоровые  
Цилиндры мерные  
Чашка выпарительная  
Вспомогательные материалы:  
Банка с притертой пробкой  
Бумага фильтровальная  
Вата гигроскопическая  
Груша резиновая для микробюреток и пипеток  
Держатель для пробирок  
Ерши для мойки колб и пробирок  
Капсуляторка  
Карандаши по стеклу  
Кристаллизатор  
Ножницы  
Палочки графитовые  
Трубки резиновые соединительные.  
Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов  
(штатив физический с 2-3) лапками  
Штатив для пробирок  
Щипцы тигельные  
Фильтры беззольные  
Трубки стеклянные  
Трубки хлоркальциевые  
Стекла часовые  
Эксикатор  
Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).

### **Лаборатория Учебная кухня ресторана**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка или процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

#### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

#### **6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов):

##### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфрокрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

**6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.**

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован электронными учебными изданиями по каждой дисциплине (модулю) с правом одновременного доступа 250 студентов (100 процентов обучающихся).

Образовательная программа должна обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

**6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.**

### 6.3.1. Условия организации воспитания *(определяются образовательной организацией)*

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.);
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

### 6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечена педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

### 6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

6.5.2. Расчетная величина стоимости услуги в соответствии с расчетом составляет: среднегодовой размер платы 100100,00 рублей

## **Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА может проходить в форме защиты ВКР и (или) государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена. Форму проведения образовательная организация выбирает самостоятельно.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломный проект) и/или сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и /или государственного экзамена определены в локальных нормативных актах ПОО.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.4. Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 4.

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЕН.01. ХИМИЯ**

**Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

село Большое Нагаткино  
2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Химия разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1564 и примерной программы учебной дисциплины «Химия» (Приложение П.2к ПООП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»)

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по математическим  
и общим естественно - научным  
дисциплинам  
Председатель ЦМК



С.В.Гордеева

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 10 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Авторы-разработчики: Саланова Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.01 ХИМИЯ»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.01 Химия» является обязательной частью математического и общего естественно-научного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «ЕН.01 Химия» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 1.2-1.4</b> <b>ПК 2.2-2.8</b> <b>ПК 3.2-3.7</b> <b>ПК 4.2-4.6</b> <b>ПК 5.2-5.6</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b>	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;	основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования

	соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	130
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	132
в том числе:	
теоретическое обучение	94
лабораторные занятия (если предусмотрено)	26
практические занятия (если предусмотрено)	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация <i>в форме экзамена</i></b>	

## 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
<b>Раздел 1. Физическая химия</b>		<b>40</b>	
<b>Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.</b>	<b>Должен знать:</b> основные понятия и законы термодинамики; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; <b>Должен уметь:</b> применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;	<b>6</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
1.1.1. Основные понятия термодинамики. Термохимия.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции.	<b>2</b>	
1.1.2. Законы термодинамики.	Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	<b>Практическое занятие 1.</b> Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>-</b>	
<b>Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика</b>	<b>Должен знать:</b> теоретические основы физической химии; приемы безопасной работы в химической лаборатории; <b>Должен уметь:</b> соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;	<b>10</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
1.2.1. Общая характеристика агрегатного состояния	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы	<b>2</b>	

веществ.	кристаллических решёток.		
1.2.2. Газообразное состояние вещества.	Газообразное состояние вещества.	2	
1.2.3. Жидкое состояние вещества.	Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш).	2	
1.2.4. Кристаллическое и аморфное твердое состояние	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра при приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении. Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	ОК 4, ОК 6
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	-	
<b>Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.</b>	<b>Должен знать:</b> понятие химической кинетики и катализа; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; приемы безопасной работы в химической лаборатории; <b>Должен уметь:</b> соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;	8	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
1.3.1. Скорость и константа химической реакции	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс	2	
1.3.2. Катализ	Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания	2	
1.3.3. Химическое	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение	2	

равновесие.	химического равновесия.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<b>OK4, OK6</b>
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.4. Свойства растворов.</b>	<p><b>Должен знать:</b> свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории;</p> <p><b>Должен уметь:</b> соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</p>	<b>12</b>	<b>OK 1-OK3, OK5, OK7, OK9, OK10</b>
1.4.1. Характеристика растворов. Экстракция.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах.	<b>2</b>	
1.4.2. Концентрация растворов.	Концентрация растворов. Способы выражения концентраций.	<b>2</b>	
1.4.3. Водородный показатель.	Водородный показатель. Способы определения pH среды	<b>2</b>	
1.4.4. Растворимость газов в жидкостях.	Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.	<b>2</b>	<b>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10</b>
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.	<b>2</b>	<b>OK4, OK6</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	-	

<b>Тема 1.5. Поверхностные явления.</b>	<p><b>Должен знать:</b> роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p><b>Должен уметь:</b> выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру</p>	<b>4</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
1.5.1. Адсорбция	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности.	<b>2</b>	
1.5.2. Поверхностное натяжение жидкостей.	Понятие поверхностного натяжения. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>-</b>	
<b>Раздел.2 Коллоидная химия</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.</b>	<p><b>Должен знать:</b> теоретические основы коллоидной химии; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</p> <p><b>Должен уметь:</b> использовать свойства дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</p>	<b>4</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
2.1.1. Предмет коллоидной химии	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами.	<b>2</b>	
2.1.2. Дисперсные системы	Дисперсные системы, характеристика, классификация. Строение мицеллы. Свойства дисперсных систем. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2. Коллоидные растворы.</b>	<p><b>Должен знать:</b> свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</p> <p><b>Должен уметь:</b> использовать свойства коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; использовать лабораторную посуду и оборудование;</p>	<b>8</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>

	выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;		
2.2.1. Коллоидные растворы	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки.	2	
2.2.2. Устойчивость коллоидных систем	Устойчивость и коагуляция зелей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	4	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	<b>Практическое занятие 3.</b> Составление формул и схем строения мицелл.	2	
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Получение коллоидных растворов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	-	
<b>Тема 2.3. Грубодисперсные системы.</b>	<b>Должен знать:</b> характеристики грубодисперсных систем; <b>Должен уметь:</b> использовать свойства грубодисперсных систем для оптимизации технологического процесса; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;	12	<b>ПК 2.3 ПК 4.6 ПК5.3 ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
2.3.1. Грубодисперсные системы.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение.	2	
2.3.2. Суспензии.	Суспензии, их классификация, стабилизация, применение в пищевой промышленности.	2	
2.3.3. Эмульсии, пены, порошки	Эмульсии. Обращение фаз эмульсий. Молоко как природная эмульсия. Эмульсии в продуктах общественного питания и пищевой промышленности Общая характеристика пен. Пенообразователи. Пенообразование в кондитерском производстве и приготовлении сладких блюд.	2	
2.3.4. Аэрозоли, дымы,	Аэрозоли, дымы, туманы.	2	

туманы	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<b>ОК4, ОК6</b>
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов Подготовить компьютерные презентации на тему: Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.4.</b> <b>Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов.</b> <b>Высокомолекулярные соединения.</b>	<b>Должен знать:</b> свойства высокомолекулярных соединений; <b>Должен уметь:</b> использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;	<b>12</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
2.4.1. Высокомолекулярные соединения.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы.	<b>2</b>	
2.4.2. Углеводы	Углеводы – высокомолекулярные полисахариды. Изменение углеводов в технологических процессах	<b>2</b>	
2.4.3. Белки	Белки, их химическое строение и аминокислотный состав. Тепловое воздействие на белки пищевых продуктов. Роль белков	<b>2</b>	
2.4.4. Жиры	Жиры. Изменение жиров в технологических процессах	<b>2</b>	
2.4.5. Студни и гели	Студни, методы получения, синерезис.	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<b>ОК4, ОК6</b>
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Изучение процессов набухания и студнеобразования.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>-</b>	
<b>Раздел 3.</b> <b>Аналитическая химия</b>		<b>58</b>	

<b>Тема 3.1.</b> <b>Качественный анализ.</b>	<b>Должен знать:</b> основы аналитической химии; <b>Должен уметь:</b> выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;	2	<b>ОК 1-ОК3,</b> <b>ОК5, ОК7,</b> <b>ОК9, ОК10</b>
	<b>Содержание учебного материала</b> Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена		
<b>Тема 3.2.</b> <b>Классификация катионов и анионов.</b>	<b>Должен знать:</b> классификацию катионов и анионов; методы и технику выполнения химических анализов; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы безопасной работы в химической лаборатории; <b>Должен уметь:</b> проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;	24	
3.2.1. Первая аналитическая группа катионов	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов и их содержание в продуктах питания. Анализ смеси катионов первой аналитической группы	2	<b>ОК 1-ОК3,</b> <b>ОК5, ОК7,</b> <b>ОК9, ОК10</b>
3.2.2. Вторая аналитическая группа катионов	Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Производство растворимости, условия образования осадков. Анализ смеси катионов второй аналитической группы	2	
3.2.3. Третья аналитическая группа катионов.	Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей аналитической группы. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля Анализ смеси катионов третьей аналитической группы.	2	

3.2.4. Четвертая аналитическая группа катионов.	Характеристика группы, частные реакции на катионы четвертой аналитической группы. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля. Анализ смеси катионов четвертой аналитической группы.	2	
3.2.5. Пятая аналитическая группа катионов.	Характеристика группы, частные реакции на катионы пятой аналитической группы. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов пятой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля. Анализ смеси катионов пятой аналитической группы.	2	
3.2.6. Шестая аналитическая группа катионов.	Характеристика группы, частные реакции на катионы шестой аналитической группы. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов шестой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля. Анализ смеси катионов шестой аналитической группы.	2	
3.2.7. Анионы первой аналитической группы.	Аналитическая классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Аналитические реакции анионов первой аналитической группы. Анализ смеси анионов первой аналитической группы.	2	
3.2.8. Анионы второй и третьей аналитической группы..	Аналитические реакции анионов второй и третьей аналитической группы. Анализ смеси анионов второй и третьей аналитической группы.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	<b>Лабораторная работа 7.</b> Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	2	<b>ОК4, ОК6</b>
	<b>Лабораторная работа 8.</b> Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	2	<b>ОК4, ОК6</b>
	<b>Лабораторная работа 9.</b> Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	2	<b>ОК4, ОК6</b>
	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение задач на правило произведения растворимости.	2	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	-	
<b>Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного</b>	<b>Должен знать:</b> основные методы классического количественного анализа; методы и технику выполнения химических анализов; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;	<b>22</b>	

<b>анализа.</b>	приемы безопасной работы в химической лаборатории; <b>Должен уметь:</b> использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;		
3.3.1. Гравиметрический анализ	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа. Расчёты гравиметрического анализа	2	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
3.3.2. Методы объемного анализа.	Сущность и методы объемного анализа.	2	
3.3.3. Титрование	Сущность метода титрования. Методы титрования	2	
3.3.4. Метод нейтрализации	Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов	2	
3.3.5. Окислительно-восстановительные методы	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля.	2	
3.3.6. Перманганатометрия и йодометрия	Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность	2	
3.3.7. Метод осаждения.	Сущность методов осаждения.	1	
3.3.8. Метод комплексообразования	Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	8	
	<b>Практическая работа 5.</b> Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	2	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	<b>Лабораторная работа 10.</b> Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	2	<b>ПК 3.3 ОК4, ОК6</b>
	<b>Лабораторная работа 11.</b> Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	2	<b>ОК4, ОК6</b>
	<b>Лабораторная работа 12.</b> Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	2	<b>ПК 2.2 ОК4, ОК6</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>		

<b>Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.</b>	<p><b>Должен знать:</b> основные методы физико-химического анализа; методы и технику выполнения химических анализов; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы безопасной работы в химической лаборатории;</p> <p><b>Должен уметь:</b> использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p>	<b>8</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
3.4.1. Физико-химические методы анализа	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности	<b>2</b>	
3.4.2. Электрохимические методы анализа	Классификация электрохимических методов анализа: потенциометрия, полярография, кулонометрия, кондуктометрия.	<b>1</b>	
3.4.3. Колориметрический метод анализа	Колориметрия. Условия проведения колориметрического анализа.	<b>1</b>	
3.4.4. Хроматографический метод анализа	Сорбция. Хроматографический процесс. Виды и варианты хроматографии.	<b>1</b>	
3.4.5. Рефрактометрический метод анализа	Рефрактометрия.	<b>1</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа 13.</b> Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	<b>2</b>	<b>ПК 4.2-4.4 ОК4, ОК6</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>-</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>			
<b>Всего:</b>		<b>132</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета химии

##### **Оборудование кабинета:**

Ученические парты;

Вытяжной шкаф;

##### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

Лаборантская;

Сейф для хранения кислот;

Натуральные объекты, модели, приборы и наборы для постановки демонстрационного эксперимента;

Печатные и экранно-звуковые средства обучения;

Средства новых информационных технологий;

Реактивы; вспомогательное оборудование и инструкции;

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Печатные издания

1. Елфимов В.И. Основы общей химии. Учебное пособие. М.: ИНФРА-М, 2015.
2. Иванов В.Г., Гева О.Н. Органическая химия. Краткий курс . Учебное пособие. М.: КУРС, 2018.
3. Иванов В. Г., Гева О. Н. Неорганическая химия. Краткий курс. Учебное пособие. М.: КУРС, 2014
4. Жебентяев А. И., Жерносек А. К., Талуть И. Е. Аналитическая химия. Практикум. Учебное пособие. М.: ИНФРА-М, 2013

##### 3.2.2. Электронные издания:

1. <http://school-collection.edu.ru/> единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
2. [www.krugosvet.ru/](http://www.krugosvet.ru/) универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;
3. <http://sciteclibrary.ru/> научно-техническая библиотека/
4. [www.auditorium.ru/](http://www.auditorium.ru/) библиотека института «Открытое общество»/
5. [www.bellerbys.com](http://www.bellerbys.com)-сайт учителей биологии и химии
6. <http://www.alhimik.ru> - полезные советы, эффектные опыты, химические новости
7. <http://dnttm.ru/> – (on-line конференции, тренинги, обучения физике и химии, биологии, экологии)
8. <http://www.it-n.ru/> - сетевое сообщество учителей химии
9. <http://chemistry-chemists.com/> – «Химия и Химики» - форум журнала (эксперименты по химии, практическая химия, проблемы науки и образования, сборники задач для подготовки к олимпиадам по химии).
10. [http://www.astu.org/content/userimages/fiIe/upr\\_1\\_2009/04.pdf](http://www.astu.org/content/userimages/fiIe/upr_1_2009/04.pdf)

##### 3.2.3. Дополнительные источники:

1. Габриелян О. С. Химия, 10 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / - М. Дрофа 2017г. 303 с
2. Габриелян О. С. Химия, 11 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / - М. Дрофа 2017г. 303 с

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия и законы химии;</li> <li>-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>-понятие химической кинетики и катализа;</li> <li>-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</li> <li>-гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</li> <li>-тепловой эффект химических реакций;</li> <li>термохимические реакции;</li> <li>-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</li> <li>-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>-основы аналитической химии;</li> <li>-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>-назначение и правила</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена</p>

<p>использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>		
<p><b>Уметь:</b> -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции -использовать лабораторную посуду и оборудование -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЕН. 02. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

**Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

село Большое Нагаткино  
2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1564 и примерной программы учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» (Приложение II.2 к ПООП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»)

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по ОГСЭ и  
правовым дисциплинам  
Председатель ЦМК



Филиппова С.Г.

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 11 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Авторы-разработчики: Балакина Л.Н.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.02 Экологические основы природопользования» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «ЕН.02 Экологические основы природопользования» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.3-6.4 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 11	анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>34</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия (если предусмотрено)	0
практические занятия (если предусмотрено)	0
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>

## 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
<b>Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 1.1 Природоохранный потенциал</b>	<p><b>должен знать:</b>                      принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;                      природоресурсный потенциал Российской Федерации;                      особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;                      об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</p> <p><b>должен уметь:</b>                      использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;                      анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</p>	<b>8</b>	
1.1.1. Природа и общество	<p><b>Содержание учебного материала</b>                      Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности.</p>	<b>2</b>	<b>ОК 2 ОК 4-7 ОК 11</b>
1.1.2. Влияние урбанизации на биосферу.	Влияние урбанизации на биосферу. Естественное и антропогенное загрязнение биосферы. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Признаки экологического кризиса. Понятие о рациональном природопользовании. Концепция устойчивого развития.	<b>2</b>	
1.1.3. Размещение производства и проблема отходов	Принципы размещения производств различного типа. Основные группы отходов, их источники, масштабы образования. Утилизация бытовых и промышленных отходов. Перспективы и принципы создания неразрушающих природу производств. Рациональное размещение промышленных предприятий. Ответственность за несанкционированное размещение промышленных предприятий.	<b>2</b>	

1.1.4. Глобальные проблемы экологии	Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.	2	
<b>Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование</b>	<b>должен знать:</b> принципы и методы рационального природопользования; охраняемые природные территории. <b>должен уметь:</b> анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности.	6	
1.2.1. Природные ресурсы и их классификация.	<b>Содержание учебного материала</b> Природные ресурсы, их классификация. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производств. История освоения природных ресурсов. Проблема энергетических ресурсов.	2	ОК 2 ОК 4-7
1.2.2. Пищевые ресурсы человечества.	Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты.	2	
1.2.3. Основные направления рационального природопользования.	Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.	2	
<b>Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды</b>	<b>должен знать:</b> принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов их источники и масштабы образования; понятия и принципы мониторинга окружающей среды; методы экологического регулирования; <b>должен уметь:</b> Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности		
1.3.1. Загрязнение	<b>Содержание учебного материала</b>	8	

биосферы	Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы	2	ОК 2 ОК 4-7
1.3.2. «Зеленая» революция и ее последствия.	«Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды.	2	
1.3.3. Мониторинг окружающей среды	Основные задачи мониторинга окружающей среды: наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую среду; оценка и прогнозирование состояния окружающей среды. Виды мониторинга.	2	
1.3.4. Методы контроля за состоянием окружающей среды.	Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Нормативные качества в производственно – хозяйственной сфере. Комплексные нормативные качества. Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.	2	
<b>Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор</b>	<b>должен знать:</b> принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; <b>должен уметь:</b> соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	<b>8</b>	
2.1.1. Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России.	<b>Содержание учебного материала</b> Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. История Российского природоохранного законодательства. Природоохранные постановления 1970 – 1990 годов законодательными органами. Закон «Об охране окружающей природной среды» 2008 года.	2	ОК 2-3
2.1.2. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.	Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности.	2	

2.1.3. Государственные органы охраны окружающей природной среды	Органы управления и надзора по охране природы.	2	
2.1.4. Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды	Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.	2	
<b>Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду</b>	<b>должен знать:</b> правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; <b>должен уметь:</b> соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	4	
2.2.1. Юридическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	<b>Содержание учебного материала</b> Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения.	2	<b>ПК 6.3-6.4 ОК 3- 7 ОК 11</b>
2.2.2. Экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Экологических основ природопользования», 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 реализации программы**

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

##### **3.2.1. Электронные издания**

1. Гальперин М. В. Экологические основы природопользования. Учебник. М.: ФОРУМ, 2019.
2. Хандогина Е.К., Герасимова Н.А., Хандогина А.В. и др. Экологические основы природопользования. Учебное пособие. М.: Форум, 2018.
3. Протасов В. Ф. Экологические основы природопользования. Учебное пособие. М.: Альфа-М, 2015

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

4. Колесников С.И. Экологические основы природопользования: учебник. - Москва : КНОРУС, 2018. — 234 с. — (Среднее профессиональное образование)
5. Арустамов Э.А., Левакова И.В., Баркалова Н.В. Экологические основы природопользования: учебник. – Москва.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016г. -320с

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.</li> <li>-особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду</li> <li>-об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</li> <li>-принципы и методы рационального природопользования;</li> <li>-методы экологического регулирования;</li> <li>-принципы размещения производств различного типа;</li> <li>-основные группы отходов их источники и масштабы образования;</li> <li>-понятия и принципы мониторинга окружающей среды;</li> <li>-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</li> <li>-принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li>-природоресурсный потенциал Российской Федерации;</li> <li>-охраняемые природные территории.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

<p><b>Уметь:</b>  -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;  -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания  -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для самостоятельной работы, учебных исследований, проектов;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	---	--

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ. 01. ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

**Специальность: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело.***

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» разработана на основе ФГОС СПО по специальности 42.03.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1565 и примерной программы

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по ОГСЭ и  
правовым дисциплинам  
Председатель ЦМК



Филиппова С.Г.

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 11 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Разработчик: Филиппова С.Г.

## **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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ 01. Основы философии»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы философии» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «Основы философии» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ОК.2</b> <b>ОК.3</b> <b>ОК.5</b> <b>ОК.6</b> <b>ОК.9</b>	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	48
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	46
в том числе:	
теоретическое обучение	46
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Предмет философии и ее история</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии</b>	<p><b>Должен знать:</b> основные категории и понятия философии, роль философии в жизни человека и общества</p> <p><b>Должен уметь:</b> ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Становление философии из мифологии. Философия как любовь к мудрости, как учение о разумной и правильной жизни. Философия как учение о мире в целом, как мышление об основных идеях мироустройства. Предмет и определение философии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлексивность .</p>	2	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>
<b>Тема 1.2 Философия Древнего Востока</b>	<p><b>Должен знать:</b> основные категории и понятия философии, основы научной, философской и религиозной картин мира; наиболее выдающихся представителей философской мысли этого периода, основных направлениях и достижениях.</p> <p><b>Должен уметь:</b> проследивать влияние фундаментальных философских идей на развитие науки, искусства, социальной и политической мысли, соотносить их с актуальными проблемами современности</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). Философские школы в Древнем Китае: конфуцианство, даосизм. Особенности древнеиндийской философии</p>	2	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>
<b>Тема 1.3 Античная философия</b>	<p><b>Должен знать:</b> основные категории и понятия философии, основы научной, философской и религиозной картин мира; наиболее выдающихся представителей философской мысли и основные идеи, появившиеся в истории философии, смысл и значение той или иной эпохи</p> <p><b>Должен уметь:</b> проследивать влияние фундаментальных философских идей на развитие науки, искусства, социальной и политической мысли, соотносить их с актуальными проблемами современности</p>	2	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>

	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Становление философии в Древней Греции. Античная философия от мифа к Логосу, Гераклит и Парменид, Сократ и Платон, система Аристотеля, Демокрит и Эпикур, циники, стоики и скептики.</p>		
	<p><b>Практическое занятие № 1</b></p> <p>Составление сравнительно-обобщающей таблицы «Философия Древнего Востока и античная философия»</p>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
<p><b>Тема 1.4</b> <b>Средневековая философия</b></p>	<p><b>Должен знать:</b> основные категории и понятия философии, основы научной, философской и религиозной картин мира; наиболее выдающихся представителей философской мысли этого периода, основных направлениях и достижениях.</p> <p><b>Должен уметь:</b> проследить влияние фундаментальных философских идей на развитие науки, искусства, социальной и политической мысли, соотносить их с актуальными проблемами современности.</p>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Философия Средних веков. Философия и религия, патристика (Августин) и схоластика (Фома Аквинский). Спор номиналистов и реалистов в Средние века.</p>		
<p><b>Тема 1.5</b> <b>Философия Возрождения</b></p>	<p><b>Должен знать:</b> основные категории и понятия философии, основы научной, философской и религиозной картин мира; наиболее выдающихся представителей философской мысли этого периода, основных направлениях и достижениях.</p> <p><b>Должен уметь:</b> проследить влияние фундаментальных философских идей на развитие науки, искусства, социальной и политической мысли, соотносить их с актуальными проблемами современности</p>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения.</p>		
<p><b>Тема 1.6</b> <b>Философия Нового времени</b></p>	<p><b>Должен знать:</b> основные категории и понятия философии, основы научной, философской и религиозной картин мира; наиболее выдающихся представителей философской мысли этого периода, основных направлениях и достижениях.</p> <p><b>Должен уметь:</b> проследить влияние фундаментальных философских идей на развитие науки, искусства, социальной и политической мысли, соотносить их с актуальными проблемами современности</p>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.</p>		
	<p><b>Практическое занятие № 2</b></p> <p>Составление сравнительно-обобщающей таблицы «Философия средних веков и философия Нового времени»</p>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9

<b>Тема 1.7</b> <b>Современная философия</b>	<p><b>Должен знать:</b> основные категории и понятия философии, основы научной, философской и религиозной картин мира; наиболее выдающихся представителей философской мысли этого периода, основных направлениях и достижениях.</p> <p><b>Должен уметь:</b> проследить влияние фундаментальных философских идей на развитие науки, искусства, социальной и политической мысли, соотносить их с актуальными проблемами современности</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.</p>	<b>2</b>	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>
<b>Тема 1.8</b> <b>Русская философия</b>	<p><b>Должен знать:</b> основные категории и понятия философии, основы научной, философской и религиозной картин мира; наиболее выдающихся представителей философской мысли этого периода, основных направлениях и достижениях.</p> <p><b>Должен уметь:</b> проследить влияние фундаментальных философских идей на развитие науки, искусства, социальной и политической мысли, соотносить их с актуальными проблемами современности</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Особенности русской философии. Русская идея.</p>	<b>2</b>	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>
<b>Раздел 2. Структура и основные направления философии</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Внутреннее строение философии</b>	<p><b>Должен знать:</b> основные категории и понятия философии, основы научной, философской и религиозной картин мира, роль философии в жизни человека и общества</p> <p><b>Должен уметь:</b></p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).</p>	<b>2</b>	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>
<b>Тема 2.2</b> <b>Методы философии</b>	<p><b>Должен знать:</b> основные категории и понятия философии, основы научной, философской и религиозной картин мира, роль философии в жизни человека и общества</p> <p><b>Должен уметь:</b></p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления</p>	<b>2</b>	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>
<b>Тема 2.3</b> <b>Учение о бытии</b>	<p><b>Должен знать:</b> основы философского учения о бытии</p> <p><b>Должен уметь:</b> Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p>	<b>2</b>	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>

	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.</p>		
<p><b>Тема 2.4 Проблема сознания</b></p>	<p><b>Должен знать:</b> сущности сознания, три стороны сознания, бессознательное, мышление и язык  <b>Должен уметь:</b> ориентироваться в наиболее общих философских проблемах познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина; составлять логические схемы и проводить сравнительный анализ философских категорий и понятий</p> <p><b>Содержание учебного материала</b>  Философия о происхождении и сущности сознания. Три стороны сознания: предметное сознание, самосознание и сознание как поток переживаний (душа). Психофизическая проблема в науке и философии, её современная интерпретация. Идеальное и материальное. Сознание, мышление, язык. Сознание и бессознательное.</p>	2	<p><b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b></p>
<p><b>Тема 2.5 Теория познания</b></p>	<p><b>Должен знать:</b> сущность процесса познания  <b>Должен уметь:</b> ориентироваться в наиболее общих философских проблемах познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина; составлять логические схемы и проводить сравнительный анализ философских категорий и понятий</p> <p><b>Содержание учебного материала</b>  Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания</p>	2	<p><b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b></p>
	<p><b>Практическое занятие № 3</b> Анализ философских источников по теме и составление логических схем «Методы и формы научного познания»</p>	2	<p><b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b></p>
<p><b>Тема 2.6 Философия и этические проблемы</b></p>	<p><b>Должен знать:</b> о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности  <b>Должен уметь:</b> Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b>  Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники</p>	2	<p><b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b></p>

	и технологий. Влияние природы на общество.		
<b>Тема 2.7 Социальная философия</b>	<p><b>Должен знать:</b> об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды</p> <p><b>Должен уметь:</b> Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие.		
	<p><b>Самостоятельная работа студентов</b></p> <p>Написание эссе «Человек как главная философская проблема»</p>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
<b>Тема 2.8 Философия и духовная культура</b>	<p><b>Должен знать:</b> о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности</p> <p><b>Должен уметь:</b> Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.		
	2. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.		
	<b>Практическое занятие № 4</b> Анализ философских источников и проведение дискуссии по теме: «Научная картина мира в противовес религиозной»	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
<b>Тема 2.9 Философия и глобальные проблемы современности</b>	<p><b>Должен знать:</b> об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды</p> <p><b>Должен уметь:</b> Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9

	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Кризис современной цивилизации. Создание мировой системы хозяйства. Попытка глобального регулирования социальных и экономических основ жизни человечества. Борьба за права человека. Наука и её влияние на будущее человечества. Философия о возможных путях будущего развития мирового сообщества.		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### **3.2. 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

##### **3.2.1. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Голубева Т.В. Основы философии. Учебно-методическая литература. М.: Форум, 2020

2. Губин В.Д. Основы философии. Учебное пособие. М.: Форум, 2019

3. Волкогонова О.Д., Сидорова Н.М. Основы философии. Учебник. М.: ФОРУМ, 2019

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Основы философии: Учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 480 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0258-5

3. Диоген Лаэртский. О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов. – М.: Мысль. 1986. – 574 с.

4. Древнеиндийская философия /Сост. В.В. Бродов. – М.: Мысль. 1972. – 343 с.

5. Древнекитайская философия: В 2-х т. – М.: Мысль. 1972.

6. Лосский Н.О. История русской философии. – М.: Советский писатель. 1991.- 480 с.

7. Сенека Л.А. Нравственные письма к Луцилию. – М.: Наука. 1977. – 383 с.

8. Фромм Э. Душа человека. – М.: Республика. 1992. – 430 с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>  основные категории и понятия философии;  роль философии в жизни человека и общества;  основы философского учения о бытии;  сущность процесса познания;  основы научной, философской и религиозной картин мира;  об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;  о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности;  общечеловеческие ценности, как основа поведения в коллективе, команде.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>  Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста, социокультурный контекст;  выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.</p>		<p>-Защита практической работы</p> <p>-Защита практической работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования и т.д.</p>

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ. 02. ИСТОРИЯ**

**Специальность: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело.***

Рабочая программа учебной дисциплины «История» разработана на основе ФГОС СПО по специальности 42.03.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1565 и примерной программы учебной дисциплины «История» (Приложение П.2к ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по ОГСЭ и  
правовым дисциплинам  
Председатель ЦМК



Филиппова С.Г.

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 11 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Разработчик: Филиппова С.Г.

## **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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 02. История

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «История» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «История» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.9	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	48
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	46
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	20
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1 Внутренняя политика и культура СССР к началу 1980-х гг.</b>	<b>Должен знать:</b> основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.), о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; <b>Должен уметь:</b> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем <b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК.2, ОК.5, ОК.6</b>
	Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. . Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.		
	<b>Практическое занятие №1</b> Анализ документов по различным аспектам идеологии, социальной и национальной политики в СССР к началу 1980-х гг.	2	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>
<b>Тема 1.2 Внешняя политика СССР к началу 1980-х гг.</b>	<b>Должен знать:</b> основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.). <b>Должен уметь:</b> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем <b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК.2, ОК.5, ОК.6</b>
	Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира». Основные направления внешней политики СССР во второй половине 60-х – начале 80-х гг. XX века. Политика «разрядки». СССР и социалистические страны.		
	<b>Практическое занятие №2</b> Анализ исторических карт и документов, раскрывающих основные направления и особенности внешней политики СССР к началу 1980-х годов.	2	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>

<p><b>Тема 1.2</b> <b>Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ.</b></p>	<p><b>Должен знать:</b> основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.), основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира</p> <p><b>Должен уметь:</b> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем, демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Общий кризис и ликвидация (распад) СССР. Движения в республиках за выход из состава СССР. Декларация о суверенитете РСФСР. Попытки отделения Татарстана и Чечни. Референдум 1991 г. о сохранении СССР в обновлённом виде. ГКЧП и его последствия. Подписание Беловежских соглашений и создание СНГ. Распад СССР с точки зрения права</p>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6
	<p><b>Практическое занятие №3</b></p> <p>Экономический, внешнеполитический, культурный геополитический анализ произошедших в этот период событий .Работа с историческими картами СССР и РФ за 1989-1991 гг.:</p>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
<b>Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.</b>		<b>36</b>	
<p><b>Тема 2.1</b> <b>Конфликты на постсоветском пространстве</b></p>	<p><b>Должен знать:</b> сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв</p> <p><b>Должен уметь:</b> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем, демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. Зарождение конфликтов. Конфликты в Средней Азии после распада СССР.</p>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6
	<p><b>Практическое занятие № 4</b> Определение причин и характера локальных конфликтов в РФ и СНГ в 1990-е гг. Работа с историческими картами и документами.</p>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
<p><b>Тема 2.2</b> <b>Участие международных организаций в разрешении</b></p>	<p><b>Должен знать:</b> сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв, назначение международных организаций и основные направления их деятельности</p> <p><b>Должен уметь:</b> ориентироваться в современной экономической, политической и</p>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6

<b>конфликтов на постсоветском пространстве.</b>	культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем, демонстрировать гражданско-патриотическую позицию. <b>Содержание учебного материала</b>		
	История возникновения миротворческого института ООН. Правовая база, задачи и принципы деятельности миротворческой практики ООН. Механизмы миротворческой деятельности ООН. ЮНЕСКО: цели, задачи, миротворческая деятельность.		
	<b>Практическое занятие № 5</b> Анализ программных документов ООН, ЮНЕСКО, ЕС, ОЭСР в отношении постсоветского пространства: культурный, социально-экономический и политический аспекты	2	
<b>Тема 2.3 Российская Федерация в планах международных организаций</b>	<b>Должен знать:</b> назначение международных организаций и основные направления их деятельности <b>Должен уметь:</b> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем, демонстрировать гражданско-патриотическую позицию. <b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6</b>
	Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Особенности международных военно-политических отношений. Военная безопасность РФ. Планы НАТО в отношении России.		
<b>Тема 2.4 Россия на постсоветском пространстве</b>	<b>Должен знать:</b> основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.), основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира <b>Должен уметь:</b> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем, демонстрировать гражданско-патриотическую позицию. <b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6</b>
	Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр. Российско-украинские отношения. Начало интеграции. Договоры с Абхазией, Южной Осетией и др. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.		
	<b>Практическое занятие №6</b>	2	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5,</b>

	Рассмотрение и анализ текстов договоров России со странами СНГ и вновь образованными государствами с целью определения внешнеполитической линии РФ		ОК.6, ОК.9
	<b>Практическое занятие № 7</b> Изучение исторических и географических карт Северного Кавказа, биографий политических деятелей обеих сторон конфликта, их программных документов. Выработка учащимися различных моделей решения конфликта	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
<b>Тема 2.5 Россия и мировые интеграционные процессы</b>	<b>Должен знать:</b> основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.), основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира <b>Должен уметь:</b> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем, демонстрировать гражданско-патриотическую позицию. <b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6
	1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.		
	<b>Практическое занятие № 8</b> Анализ документов ВТО, ЕЭС, ОЭСР, НАТО и др. международных организаций в сфере глобализации различных сторон жизни общества с позиции гражданина России	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
<b>Тема 2.6 Политическое развитие РФ на современном этапе</b>	<b>Должен знать:</b> основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира, о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций <b>Должен уметь:</b> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем, демонстрировать гражданско-патриотическую позицию. <b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6
	Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов - главное условие политического развития. Обеспечение территориальной целостности России. Осуществление мер территориальной целостности России. Территория РФ и ее конституционно-правовой статус.		

<b>Тема 2.7</b> <b>Социально-экономическое развитие РФ на современном этапе</b>	<p><b>Должен знать:</b> основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира, о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций</p> <p><b>Должен уметь:</b> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем, демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6
	<p>Перспективные направления модернизации экономики России.</p> <p>Развитие малого предпринимательства как перспективное направление развития экономики России. Экономика России на современном этапе, политика правительства страны по стимулированию социально-экономического развития. Инновации в экономике.</p>		
	<p><b>Практическое занятие № 9</b> Рассмотрение и анализ современных общегосударственных документов в области политики, экономики, социальной сферы и культуры, и обоснование на основе этих документов важнейших перспективных направлений и проблем в развитии РФ</p>	2	
<b>Тема 2.8</b> <b>Развитие культуры в России.</b>	<p><b>Должен знать:</b> основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира, о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций</p> <p><b>Должен уметь:</b> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем, демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6
	<p>Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.</p>		
	<p><b>Практическое занятие № 10</b></p> <p>«Круглый стол» по проблеме: место традиционных религий, многовековых культур народов России в условиях «массовой культуры» глобального мира</p>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9

<p><b>Тема 2.9</b> <b>Международные отношения на современном этапе.</b> <b>Глобализация и ее последствия</b></p>	<p><b>Должен знать:</b> основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.), основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира</p> <p><b>Должен уметь:</b> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем, демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление. Информационное общество. Глобализация и ее последствия</p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6</b></p>
	<p><b>Самостоятельная работа студентов</b> «Проблема сохранения индивидуальной свободы человека, его нравственных ценностей и убеждений в условиях усиления стандартизации различных сторон жизни общества»-мини-проекты</p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b></p>
<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	<p><b>2</b></p>		
<p><b>Всего:</b></p>	<p><b>48</b></p>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Истории и социально-экономических дисциплин»,

Оборудование кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), технические средства (компьютер, мультимедийный проектор, экран), наглядные пособия (учебные плакаты, стенды)

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Электронные издания**

1. Мунчаев Ш.М. История России. Учебник. М.: НОРМА, 2020.
2. Нагаева Г. История России в формате ЕГЭ. Новейшее время. Практическое пособие. Ростов на Дону: Феникс, 2016
3. Герасимов Г. И. История России (1985 - 2008 годы). Учебное пособие. М.: РИОР, 2018
4. Лачаева М.Ю., Ляшенко Л.М., Воронин В.Е. и др. История России. XVIII — начала XX века. Учебник. М.: ИНФРА-М, 2019
5. Даудов А.Х., Дворниченко А.Ю., Кривошеев Ю.В. и др. История России с древнейших времен до наших дней. Учебное пособие. М.: Санкт-Петербургский государственный университет, 2019

##### **3.2.2. Интернет-ресурсы**

<http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html>  
<http://www.fershal.narod.ru/>  
<http://www.geocities.com>  
<http://www.hronos.km.ru>  
<http://www.machaon.ru/hist/>  
<http://battleship.spb.ru/>  
<http://rjw.narod.ru/>  
<http://closelook.narod.ru/>  
<http://pages.marsu.ru/sv1/civ/>  
<http://dynastie.narod.ru/>  
<http://www.history.standart.edu.ru>  
<http://stalinism.ru/zhivoy-stalin/ritorika-stalina-voennogo-vremeni.-prikaz-70.html>  
[http://www.webcenter.ru/-lazarevicha/k2f/sovietia\\_toc.htm](http://www.webcenter.ru/-lazarevicha/k2f/sovietia_toc.htm)  
<http://tapemark.narod.ru/kommunizm/188.html>  
[wikipedia.ORG/WIKI](http://wikipedia.ORG/WIKI), [Wikipedia.ORG/Блок НАТО](http://Wikipedia.ORG/Блок НАТО)  
[wikipedia.org/wiki](http://wikipedia.org/wiki)  
<http://history/standart/edu/ru>  
<http://www.inwar.info/hist.html>  
<http://www.nato.bz/ru/balkan.html>  
Официальный сайт Исполнительного комитета Содружества Независимых Государств  
[http://www.rau.su/N1-2\\_97/009.htm](http://www.rau.su/N1-2_97/009.htm)

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b></p> <p>основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.). сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b></p> <p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и</p>		<p>-Защита практической работы</p> <p>-Защита практической работы</p>

<p>культурных проблем;  определять значимость  профессиональной деятельности  по осваиваемой профессии  (специальности) для развития  экономики в историческом  контексте;  демонстрировать гражданско-  патриотическую позицию.</p>		<p>-Защита практической  работы</p> <p><b>Промежуточная  аттестация</b>  в форме  дифференцированного  зачета в виде:  -письменных/ устных  ответов,  -тестирования и т.д.</p>
--	--	--

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**  
**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Специальность:43.02.15 « Поварское и кондитерское дело»**

село Большое Нагаткино  
2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе ФГОС СПО по специальности 42.03.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1565 и примерной программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (Приложение П.3 к ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по ОГСЭ и  
правовым дисциплинам  
Председатель ЦМК



Филиппова С.Г.

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 11 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Разработчики: Любавина Т.Ю., Хаванская А.А.

## **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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 03. Иностраный язык в профессиональной деятельности

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностраный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «Иностраный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10</b>	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	164
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	152
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	152
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа <sup>1</sup>	-
Промежуточная аттестация <sup>2</sup>	6

---

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</b>			
<p>Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)</p>	<b>Тематика практических занятий</b>		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<p>Фонетический материал. Основные способы написания слов на основе знания правил правописания. Основные звуки и интонаемы английского языка. Лексический материал по теме. Мой друг. <b>Практическая работа №1.</b>Выполнение фонетических заданий..</p>	2	
	<p>Грамматический материал. Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом). Лексический материал по теме. Моя семья. <b>Практическая работа №2.</b> Выполнение сообщения по теме: «Моя семья».</p>	2	
	<b>Содержание учебного материала .</b>		
	<p>Грамматический материал. Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; Лексический материал по теме. Моя будущая профессия. <b>Практическая работа №3.</b>Перевод текста.</p>	2	
	<b>Содержание учебного материала .</b>		
<p>Грамматический материал. Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них. <b>Практическая работа №4.</b>Выполнение грамматических заданий</p>	2		
<p><b>Содержание учебного материала.</b> Грамматический материал. Безличные предложения в английском языке. <b>Практическая работа №5.</b> Выполнение грамматических упражнений.</p>	2		

	<p><b>Содержание учебного материала</b> Грамматический материал Понятие глагола-связки. Предложения с этой связкой. <b>Практическая работа №6.</b> Выполнение грамматических заданий.</p>	2	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		
	<p>Лексический материал по теме. Расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал Сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but. <b>Практическая работа №7.</b> Выполнение грамматических заданий.</p>	2	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		
	<p>Грамматический материал. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite. <b>Практическая работа №8.</b> Выполнение грамматических заданий.</p>	2	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		
	<p>Грамматический материал. Предложения с оборотом there is/are; <b>Практическая работа №9.</b> Выполнение грамматических заданий.</p>	2	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		
	<p>Грамматический материал: Модальные глаголы, их эквиваленты; <b>Практическая работа №10.</b> Выполнение грамматических упражнений</p>	2	
<b>Раздел 2. Развивающий курс</b>		<b>84</b>	
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		
	<p>Грамматический материал. Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. Лексический материал по теме. Мой техникум. <b>Практическая работа №11.</b> Выполнение грамматических упражнений.</p>	2	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		
	<p>Грамматический материал. Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p>	2	

	Лексический материал по теме. Мой учебный день. <b>Практическая работа №12.</b> Выполнение грамматических упражнений.		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме: Мой выходной день. <b>Практическая работа №13.</b> Выполнение сообщения по теме: «Мой выходной день». Грамматический материал. Артикль: определенный, неопределенный, нулевой.	2	
Тема 2.2. Здоровый образ жизни	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Здоровый образ жизни. Грамматический материал: Образование и употребление модальности. <b>Практическая работа №14.</b> Выполнение письменного перевода.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Грамматический материал: Числительные в английском языке. Лексический материал по теме. Спорт – это жизнь. Спортивные игры. <b>Практическая работа №15.</b> Выполнение сообщения по теме; «Мой любимый вид спорта».	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Содержание учебного материала</b>		
Лексический материал по теме. День здоровья. Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite. <b>Практическая работа №16.</b> Выполнение письменного перевода.			
Тема 2.3. Мой родной город.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Мой родной город. Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present Indefinite. <b>Практическая работа №16.</b> Выполнение письменного перевода.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Содержание учебного материала</b>		
Лексический материал по теме. Москва- столица России. <b>Практическая работа №16.</b> Выполнение письменного перевода.	2		
Тема 2.4. Моя деревня.	Лексический материал по теме. Мой родная деревня. <b>Практическая работа №17.</b> Выполнение сообщения по теме: «Мой родной город».	2	

	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 2, ОК.3, ОК5</b>
	Лексический материал по теме; Моя деревня. Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Past/Indefinite. <b>Практическая работа №18.</b> Выполнение сообщения по теме: «Моя родная деревня».	<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Мой дом. Моя квартира Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Future /Indefinite. <b>Практическая работа №19.</b> Выполнение сообщения по теме: «Мой дом, моя квартира».	<b>2</b>	
Тема 2.5. Досуг	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	<b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Досуг Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite. <b>Практическая работа №20.</b> Выполнение грамматических упражнений.	<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Мое свободное время. Грамматический материал: Использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем. <b>Практическая работа №21.</b> Выполнение грамматического теста.	<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Мое любимое занятие(хобби). Грамматический материал: Использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем. <b>Практическая работа №22.</b> Выполнение сообщения по теме: «Мое любимое занятие».	<b>2</b>	
Тема 2.6. Новости, средства	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	<b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК</b>
	<b>Содержание учебного материала</b>		

массовой информации	Лексический материал по теме. Интернет Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect; <b>Практическая работа №23</b> Выполнение реферата по теме: «Интернет, преимущества и недостатки».	2	9, ОК 10
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Журналы и газеты Грамматический материал Местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные. <b>Практическая работа №24.</b> Выполнение грамматических упражнений.	2	
Тема 2.7. Природа и человек (климат, погода, экология)	<b>Тематика практических занятий</b>	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Прогноз погоды. Грамматический материал: Сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; <b>Практическая работа №25.</b> Составление диалога по теме «Какая сегодня погода»	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Глобальные изменения климата. Грамматический материал: Сложноподчиненные предложения. Косвенная речь. <b>Практическая работа №26</b> Выполнение реферата «Изменения климата».	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Погода в Лондоне. Грамматический материал: Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, some. <b>Практическая работа №27.</b> Выполнение грамматических упражнений.	2	
Тема 2.8. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	<b>Тематика практических занятий</b>	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Образование в России. Грамматический материал: Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. <b>Практическая работа №28.</b> Выполнение реферата по теме «Образование в России».	2	

	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Лексический материал по теме. Грамматический материал. Инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке. <b>Практическая работа №29.</b> Составление реферат по теме «Образование в Англии».	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Университеты Оксфорда и Кембриджа. Грамматический материал: Признаки и значения слов и словосочетаний с формой на ing без обязательного различения их функций. <b>Практическая работа №30.</b> Выполнение грамматических упражнений.	2	
Тема 2.9. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	<b>Тематика практических занятий</b>	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Культурные и национальные традиции России. Грамматический материал: Предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; <b>Практическая работа №31.</b> Выполнение сообщения по теме; «Традиции и праздники России».	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Культурные и национальные традиции Англии. Грамматический материал: Сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; Предложения с союзами neither...nor, either...or; <b>Практическая работа №32.</b> Выполнение письменного перевода текста с новой лексикой.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Мой любимый праздник. Грамматический материал: Дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; <b>Практическая работа №33.</b> Выполнение грамматических и лексических упражнений.	2	
Тема 2.10. Общественная	<b>Тематика практических занятий</b>	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК
	<b>Содержание учебного материала</b>		

жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	Лексический материал по теме. В аэропорту. Грамматический материал: Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; <b>Практическая работа №34.</b> Составление диалога: «В аэропорту».	2	9, ОК 10
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Расписание поездов. Грамматический материал: Сложноподчиненные предложения с придаточным типом If I were you... <b>Практическая работа №35.</b> Составление диалога: «В поезде».	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
Тема 2.11 Научно-технический прогресс	Лексический материал по теме. Заказ билетов. Грамматический материал: Повторение пройденного материала. <b>Практическая работа №36.</b> Выполнение грамматических заданий.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Тематика практических занятий</b>	6	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Научно-технический прогресс Грамматический материал: Предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; <b>Практическая работа №37.</b> Выполнение заданий с новой активной лексикой.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Открытия 21 века. Грамматический материал: Сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; <b>Практическая работа №38.</b> Выполнение сообщения по теме: «Открытия 21 в.».	2	
<b>Содержание учебного материала</b>			
Тема 2.12 Профессии,	Лексический материал по теме. Великие ученые России. Грамматический материал: Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. <b>Практическая работа №39.</b> Выполнение реферата на тему; «Великие ученые России».	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК
	<b>Тематика практических занятий</b>	6	
	<b>Содержание учебного материала</b>		

карьера	Лексический материал по теме. Выбор профессии. Грамматический материал для продуктивного усвоения: Распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; <b>Практическая работа №40.</b> Выполнение грамматических упражнений.	2	9, ОК 10
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Карьерный рост. Грамматический материал для продуктивного усвоения: Систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях. <b>Практическая работа №41.</b> Выполнение грамматических упражнений.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
Тема 2.13 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	Лексический материал по теме. Кто ты по профессии? Грамматический материал для продуктивного усвоения: Повторение условных предложений (Conditional I, II, III). <b>Практическая №42.</b> Выполнение грамматических упражнений.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Тематика практических занятий</b>	6	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Мои каникулы. Грамматический материал: Дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; <b>Практическая работа №43.</b> Составление диалога по теме: «Как ты проводишь каникулы?».	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Мир туризма. Грамматический материал: Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. <b>Практическая работа №44.</b> Выполнение реферата по теме; «Туризм сегодня».	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Британские каникулы. Грамматический материал: Повторение грамматического материала. <b>Практическая работа №45.</b> Выполнение грамматических заданий.	2	
Тема 2.14 Искусство и	<b>Тематика практических занятий</b>	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК
	<b>Содержание учебного материала</b>		

развлечения	Лексический материал по теме. Мир искусства. Грамматический материал: Глаголы в страдательном залоге. <b>Практическая работа №46.</b> Выполнение сообщения по теме; «Мой любимый фильм».	2	9, ОК 10
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Любимые развлечения студентов. Грамматический материал: Глаголы в страдательном залоге <b>Практическая работа №47.</b> Выполнение грамматических заданий.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. В театре, в кино. Грамматический материал: Глаголы в страдательном залоге <b>Практическая работа №48.</b> Составление диалога по теме; «В театре».	2	
Тема 2.15 Государственное устройство, правовые институты	<b>Тематика практических занятий</b>	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Государственное устройство России. Грамматический материал: Дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; <b>Практическая работа №49.</b> Выполнение реферата по теме; «Государственное устройство России».	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Государственное устройство Англии. Грамматический материал: Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. <b>Практическая работа №50.</b> Выполнение доклада по теме; «Государственное устройство Англии».	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме. Государственное устройство США. Грамматический материал: Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций. <b>Практическая работа №51.</b> Выполнение доклада по теме; «Государственное устройство США».	2	

<b>Раздел 4. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»</b>		<b>54</b>	
<p>Тема 3.1</p> <p><b>Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания</b></p>	<p><b>Должен уметь:</b> 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 писать простые связные сообщения на знакомые профессиональные темы.</p> <p><b>Должен знать :</b> 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.</p>		<b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<p>Лексический материал по теме. Продукты питания. Новая лексика.</p> <p><b>Практическая работа №52.</b> Выполнение письменного перевода текста.</p>	<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<p>Лексический материал по теме. Способы кулинарной обработки. Новая активная лексика.</p> <p><b>Практическая работа №53.</b> Выполнение письменного перевода текста.</p>	<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<p>Лексический материал по теме. Кулинарные секреты. Новая активная лексика.</p> <p><b>Практическая работа №54.</b> Письменный ответ на вопросы текста.</p>	<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
<p>Лексический материал по теме. Типы организаций питания и работа персонала. Новая активная лексика.</p> <p><b>Практическая работа №55.</b> Выполнение письменного перевода текста.</p>	<b>2</b>		
<b>Содержание учебного материала</b>			

Лексический материал по теме; в ресторане. Новая активная лексика <b>Практическая работа №56.</b> Составление диалога по теме; «В ресторане».	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		
Лексический материал по теме; Русская кухня. Новая активная лексика <b>Практическая работа №57.</b> Составление диалога ; «В русском ресторане».	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		
Лексический материал по теме; Составление меню. Новые слова, пословицы. <b>Практическая работа №58.</b> Составление меню на английском языке.	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		
Лексический материал по теме; Названия блюд на английском языке. <b>Практическая работа №59.</b> Составление сообщения по теме; «Мое любимое блюдо».	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		
Лексический материал по теме; Традиционные английские блюда. <b>Практическая работа №60.</b> Выполнение лексических упражнений, выполнение сообщения по теме; «Английское чаепитие».	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		
Лексический материал по теме; Современная кухня, оборудование. <b>Практическая работа №61.</b> Выполнение письменного перевода текста.	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		
Лексический материал по теме; Производственные помещения. <b>Практическая работа №62.</b> Выполнение письменного перевода текста.	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		
Лексический материал по теме; Пекарни и булочные. Новая лексика. <b>Практическая работа №63.</b> Выполнение письменного перевода текста.	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		
Лексический материал по теме; Кухонная столовая <b>Практическая работа №64.</b> Составление диалога по теме; «На кухне».	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		
Лексический материал по теме; Барная посуда. Работа бармена. <b>Практическая работа №65.</b> Выполнение письменного перевода текста.	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		

Лексический материал по теме; В столовой .Столовая посуда. <b>Практическая работа №66.</b> Выполнение сообщения по теме; «В столовой».	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		
Лексический материал по теме; Обслуживание посетителей в ресторане. <b>Практическая работа №67.</b> Выполнение письменного перевода текста.	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		
Лексический материал по теме; Обслуживание посетителей в английских ресторанах. <b>Практическая работа №68.</b> Выполнение письменного перевода текста	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		
Лексический материал по теме; В кафе. Работа официанта. <b>Практическая работа №69.</b> Составление диалога по теме; «В кафе».	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		
Лексический материал по теме; Система закупок продуктов и их хранения. <b>Практическая работа №70.</b> Выполнение письменного перевода текста.	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		
Лексический материал по теме; Хранение овощей и фруктов. <b>Практическая работа №71.</b> Выполнение письменного перевода текста.	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		
Лексический материал по теме ; Кисломолочные продукты. <b>Практическая работа №72.</b> Выполнение лексических заданий.	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		
Лексический материал по теме; Организация работы официанта и бармена. <b>Практическая работа №73.</b> Выполнение письменного перевода текста.	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		
Лексический материал по теме; Организация работы повара. <b>Практическая работа №74.</b> Составление диалога по теме; «Я будущий повар».	2	

	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме; Повар- кондитер. <b>Практическая работа №75.</b> Составление диалога по теме; «Я - кондитер».	<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме; Кухня народов мира. <b>Практическая работа №76.</b> Составление диалога по теме; «Кухня народов мира».	<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме; Кухня Англии. Новые слова и фразы. <b>Практическая работа №77.</b> Выполнение сообщения по теме; «Кухня Англии».	<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме; Кухня США <b>Практическая работа №77.</b> Выполнение сообщения по теме; «Кухня Англии».	<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>164</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### **3.2. 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

##### **3.2.1. Электронные издания**

1. Караванов А.А. Времена английского глагола. Система, правила, упражнения, тесты. Учебное пособие. М.: ИНФРА-М, 2019.
2. Чилиевич Н.М., Командровская Е.Г. Английский язык в профессии. Торговое дело = English for Trade Industry. Учебное пособие. Республиканский институт профессионального образования. – Минск. 2018.
3. Кочик Е.И. Английский язык для профессионального общения. Вычислительная техника. Учебное пособие. Республиканский институт профессионального образования – Минск, 2018.
4. Радовель В.А. Английский язык в сфере услуг. Учебное пособие. Москва. РИОР, 2020

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины 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</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования; - диктантов;  -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины 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</p>	<p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b> 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>

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ. 04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**  
Специальность: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело.*

село Большое Нагаткино  
2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе ФГОС СПО по специальности 42.03.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1565 и примерной программы учебной дисциплины «Физическая культура» (Приложение П.2к ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании ЦМК по математическим  
и общим естественно - научным  
дисциплинам

Председатель ЦМК



С.В.Гордеева

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 10 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТИС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Разработчик: Гордеева С.В.

## **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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 04. Физическая культура

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «Физическая культура» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.7

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.7	Проводить самостоятельные знания физическими упражнениями Соблюдать личную гигиену и закаливание организма Оказать первую медицинскую помощь при травмах и ушибах методически правильно и грамотно провести разминку сдать контрольные нормативы по беговым видам выполнить правильно и технично прыжки в длину и в высоту с разбега технично выполнять метание гранаты с разбега выполнять основные виды перемещений передача и прием мяча двумя руками сверху и снизу выполнить подачи выполнить нападающий удар применять технические и тактические элементы волейбола в игровых ситуациях (тактика нападения, тактика защиты)	О связи физической культуры с общей культурой общества Современное олимпийское и физкультурно-массовое движения Роль физической культуры и спорта в жизни каждого человека Основы здорового образа жизни Особенности организации, планирования и контроля самостоятельных знаний физическими упражнениями профессионально – ориентированной и оздоровительной направленности. правила соревнований по программным видам легкой атлетике основные методические принципы выполнения физических упражнений при разминке знать технику бега на короткие дистанции, технику эстафетного бега, технику кроссового бега. правила соревнований по баскетболу – стойки (высокая средняя), перемещения (ходьба, бег, прыжки) профилактику травматизма технику выполнения отдельных приемов игры в нападении и защите тактику игры

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	164
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	164
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	160
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	2

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>Раздел 1 Теоретический</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1</b> Методика составления индивидуальных программ физического самовоспитания.	<p><b>Должен знать</b> - О связи физической культуры с общей культурой общества</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Современное олимпийское и физкультурно – массовое движения</li> <li>- Роль физической культуры и спорта в жизни каждого человека</li> <li>- Основы здорового образа жизни</li> <li>- Особенности организации, планирования и контроля самостоятельных занятий физическими упражнениями профессионально – ориентированной и оздоровительной направленности.</li> </ul> <p><b>Должен уметь</b> - Проводить самостоятельные занятия физическими упражнениями</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдать личную гигиену и закаливание организма</li> <li>- Оказать первую медицинскую помощь при травмах и ушибах</li> </ul> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Методика работы с рекомендуемой литературой. Освоение основных методов и способов формирования учебных, профессиональных и жизненных умений средствами физической культуры и спорта.                      Актуальность и обоснование выбора вида занятий, форм, средств и методов их проведения.</p>	<b>6</b>	<b>ОК1-ОК2</b>
<b>Раздел 2. Физкультурно – оздоровительная деятельность для укрепления здоровья</b>		<b>160</b>	
<b>Тема 1</b> <b>Легкая атлетика</b>	<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила соревнований по программным видам легкой атлетике</li> <li>- основные методические принципы выполнения физических упражнений при разминке</li> <li>- знать технику бега на короткие дистанции, технику эстафетного бега, технику кроссового бега.</li> </ul> <p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методически правильно и грамотно провести разминку</li> </ul>	<b>36</b>	<b>ОК3-ОК5</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сдать контрольные нормативы по беговым видам</li> <li>- выполнить правильно и технично прыжки в длину и в высоту с разбега</li> <li>- технично выполнять метание гранаты с разбега</li> </ul>		
<b>Тема 1.1</b> Бег на короткие дистанции.	<b>Содержание учебного материала</b> Отработка низкого старта. Стартовый разгон. Финиширование. Бег по дистанции. Бег по повороту. Контрольный тест. Методика проведения разминки. Упражнения для совершенствования техники низкого старта.	<b>8</b>	
<b>Тема 1.2</b> Бег на средние дистанции.	<b>Содержание учебного материала</b> Отработка техники высокого старта. Отработка стартового разгона. Отработка финиширования. Бег по дистанции. Бег по повороту. Упражнения для совершенствования техники бега.	<b>8</b>	
<b>Тема 1.3</b> Бег на длинные дистанции.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника бега (движение ног, рук, положение туловища). Контрольный тест. Кроссовый бег.	<b>8</b>	
<b>Тема 1.4</b> Бег по пересеченной местности.	<b>Содержание учебного материала</b> Высокий старт. Подъем в гору. Бег под уклон. Преодоление естественных препятствий. Техника безопасности при преодолении препятствий. Финиширование. Определение частоты дыхания.	<b>6</b>	
<b>Тема 1.5</b> Эстафетный бег.	<b>Содержание учебного материала</b> Старт для принимающего эстафету. Прием, передача эстафетной палочки. Финиширование. Игры на обучение техники эстафетного бега.	<b>4</b>	
<b>Тема 1.6</b> Прыжки в длину.	<b>Содержание учебного материала</b> Прыжки в длину с места, отработка техники. Прыжки в длину с разбега. Техника разбега: специальные упражнения, старт, ускорения, определение длины разбега, установка контрольных отметок. Техника отталкивания в сочетании с разбегом. Техника приземления. Игры на обучение технике прыжков в длину.	<b>6</b>	
<b>Тема 1.7</b> Метание гранаты.	<b>Содержание учебного материала</b> Держание гранаты и бросок с места. Совершенствование финального усилия при броске. Совершенствование техники бросковых шагов. Свободный бег с гранатой в руке. Совершенствование техники метания гранаты с разбега. ТБ при метании.	<b>4</b>	
<b>Тема 2</b> <b>Гимнастика</b>	<b>Должен знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гимнастическую терминологию</li> <li>- страховку и само страховку</li> <li>- предварительные и исполнительные команды</li> <li>- общеразвивающие упражнения для развития силы, гибкости, силовой выносливости, равновесия</li> </ul> <b>Должен уметь:</b>	<b>32</b>	<b>ОК3-ОК6</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- стоять на страховке</li> <li>- технично выполнять акробатические элементы</li> <li>- технично выполнять прыжок через гимнастического козла, коня</li> <li>- технично выполнять комбинацию упражнений на гимнастическом бревне и гимнастической перекладине</li> <li>- составить комплекс утренней гигиенической гимнастики</li> </ul>		
<b>Тема 2.1</b> Строевые упражнения	<b>Содержание учебного материала</b> Шеренга, колонна, дистанция. Направляющий, замыкающий. Рапорт дежурного. Строевые команды. Расчет. Повороты на месте и в движении. Построение в шеренгу. Построение в колонну. Перестроения. Ходьба и бег. Остановка. Изменение скорости, темпа, ритма передвижения.	<b>6</b>	
<b>Тема 2.2</b> Общеразвивающие упражнения	<b>Содержание учебного материала</b> Упражнения без предметов. Упражнения с предметами: мячом, скакалкой, с отягощениями. Упражнения на снарядах: гимнастической скамейке, гимнастической стенке, тренажерах. Составление комплекса УГ на 16 и 32 счета. Проверка осанки.	<b>6</b>	
<b>Тема 2.3</b> Оздоровительная гимнастика.	<b>Содержание учебного материала</b> Упражнения для формирования правильной осанки, для увеличения подвижности суставов, для укрепления силы мышц, на расслабление, на растягивание мышц, на профилактику плоскостопия, на формирование правильной походки. Дыхательные упражнения. Составление комплекса оздоровительной гимнастики.	<b>6</b>	
<b>Тема 2.4</b> Базовые силовые упражнения	<b>Содержание учебного материала</b> Упражнения для развития мышц плеча и верхней части тела. Отработка упражнений.	<b>6</b>	
<b>Тема 2.5</b> Прикладные виды гимнастики. Общая разминка	<b>Содержание учебного материала</b> Упражнения для развития мышц верхнего плечевого пояса груди, спины, брюшного пресса, нижних конечностей.	<b>8</b>	
<b>Тема 4</b> <b>Баскетбол</b>	<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила соревнований по баскетболу – стойки (высокая средняя), перемещения (ходьба, бег, прыжки)</li> <li>- профилактику травматизма</li> <li>- технику выполнения отдельных приемов игры в нападении и защите</li> <li>- тактику игры</li> </ul> <p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнить основные виды перемещений</li> <li>- передачи и ловлю мяча на месте и в движении в баскетболе</li> </ul>	<b>32</b>	<b>ОК6-ОК7</b>

	- броски мяча с линии штрафного броска, с разных дистанций - выполнять технические и тактические действия в защите и в нападении		
<b>Тема 4.1</b> Техника игры в баскетбол	<b>Содержание учебного материала</b> Стойки и передвижения. Ведение, передача мяча, броски, остановки. Выполнение контрольных тестов.	<b>4</b>	
<b>Тема 4.2</b> Тактика игры в баскетбол	<b>Содержание учебного материала</b> Зонная защита. Индивидуальная защита. Быстрые прорывы.	<b>4</b>	
<b>Тема 4.3</b> Ведение игры баскетбол	<b>Содержание учебного материала</b> Учебные двухсторонние игры в баскетбол с применением тактических приемов и соблюдением правил соревнований.	<b>6</b>	
<b>Тема 4.4</b> Командные действия в нападении	<b>Содержание учебного материала</b> Командные действия в нападении ( прорыв с длинной передачей мяча, прорыв сведением мяча и т.д.). Групповые действия в нападении (заслоны в нападении и в движении).	<b>6</b>	
<b>Тема 4.5</b> Командные действия в защите	<b>Содержание учебного материала</b> Групповые действия в защите, действия против игрока без мяча, действия против игрока с мячом.	<b>6</b>	
<b>Тема 4.6</b> Закрепление ведения игры баскетбол	<b>Содержание учебного материала</b> Учебные двухсторонние игры в баскетбол с применением тактических приемов и соблюдением правил соревнований.	<b>6</b>	
<b>Тема 3</b> <b>Лыжная подготовка</b>	<b>Должен знать:</b> - правила соревнований по лыжным гонкам - технику безопасности по лыжным гонкам - классификацию классических ходов - виды подъемов, спусков, торможений - строевые упражнения с лыжами и на лыжах <b>Должен уметь:</b> - индивидуально подобрать лыжный инвентарь - технику безопасности по лыжным гонкам - оказать первую медицинскую помощь при отморожениях - выполнить технику классических ходов - выполнить технику спусков и подъемов, торможения - правильно выполнять строевые команды с лыжами и на лыжах	<b>32</b>	<b>ОК2-ОК5</b>

<b>Тема 3.1</b> Строевые упражнения.	<b>Содержание учебного материала</b> Одежда, обувь, инвентарь. Подготовка лыж к занятиям. Правила поведения. Предупреждение переохлаждений, заболеваний, травм, обморожений. Строевые приемы с лыжами в руках и на лыжах.	<b>4</b>	
<b>Тема 3.2</b> Техника лыжных ходов.	<b>Содержание учебного материала</b> Стойка лыжника. Лыжный шаг. Скольжение. Отталкивание. Попеременные ходы. Одновременные ходы. Коньковый, полуконьковый ходы. Разминка на занятиях по лыжной подготовке.	<b>4</b>	
<b>Тема 3.3</b> Техника спусков и подъемов.	<b>Содержание учебного материала</b> Подъем скользящим шагом, беговым шагом, ступающим шагом, «полуелочкой», «елочкой», «лесенкой». Техника спусков, правила ТБ.	<b>6</b>	
<b>Тема 3.4</b> Техника торможения, поворотов	<b>Содержание учебного материала</b> Торможение «плугом», упором, боковым соскальзыванием. Поворот переступанием.	<b>6</b>	
<b>Тема 3.5</b> Тактика прохождения дистанции.	<b>Содержание учебного материала</b> Изучение трассы. Старт. Применение способов лыжных ходов, спусков, подъемов, торможений, поворотов. Техника прохождения дистанции, лидирование, финиширование. Контрольный тест.	<b>6</b>	
<b>Тема 3.6</b> Прохождение дистанции свободным ходом	<b>Содержание учебного материала</b> Техника одновременных и попеременных лыжных ходов: цикл хода состоит из одного одновременного толчка руками с последующим скольжением на двух лыжах	<b>6</b>	
<b>Раздел 5</b> <b>Волейбол</b>	<b>Должен знать:</b> - правила соревнований по волейболу - профилактику травматизма при занятиях волейболом - методику проведения разминки на занятиях по волейболу - технику и тактику игры в защите и в нападении <b>Должен уметь:</b> - выполнять основные виды перемещений - передача и прием мяча двумя руками сверху и снизу - выполнить подачи - выполнить нападающий удар - применять технические и тактические элементы волейбола в игровых ситуациях (тактика нападения, тактика защиты)	<b>28</b>	<b>ОК6-ОК7</b>
<b>Тема 5.1</b> Техника игры в волейбол	<b>Содержание учебного материала</b> Стойки. Перемещения. Прием, передача мяча. Нападающие удары прямой и боковой. Блокирование. Контрольные нормативы.	<b>14</b>	

<b>Тема 5.2</b> Тактика игры в волейбол.	<b>Содержание учебного материала</b> Тактика игры в защите. Тактика игры в нападении. Тактика подачи. Тактика нападения через игрока передней линии. . Тактика нападения через игрока задней линии. Групповые взаимодействия игроков.	<b>14</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающегося.</b> Совершенствование изученных двигательных действий.		
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>164</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

#### 3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия спортивного зала, открытого стадиона.

#### **Оборудование спортивного зала и открытого стадиона:**

##### 1. Легкая атлетика

- гранаты 500гр.
- гранаты 700гр.
- эстафетные палочки
- стойки для прыжков в высоту
- планка для прыжков в высоту
- измерительная планка
- мат для прыжков в высоту
- флажки судейские
- аптечка для оказания первой медицинской помощи

##### 2. Гимнастика

- маты гимнастические
- перекладина гимнастическая
- перекладина настенная
- брусья параллельные
- брусья разновысокие
- обручи
- гантели разборные
- мячи набивные (3кг., 5кг.)
- скакалки
- палки гимнастические
- стенки гимнастические

##### 3. Спортивные игры

- мячи баскетбольные
- мячи волейбольные
- мячи футбольные
- мячи для мини – футбола
- волейбольная сетка
- баскетбольные щиты с кольцами
- форма двухцветная
- свистки судейские
- насос механический
- иглы для мячей
- табло для счета
- лыжи с ботинками
- лыжные палки
- лыжная мазь (комплект на разную температуру)
- парафин (комплект на разную температуру)
- пробки для растирания мази
- скребки для снятия мази, парафина
- «волчий шнур»

#### **Технические средства обучения:**

- компьютер или ноутбук
- цифровой фотоаппарат
- видеокамера

- секундомеры
- рулетки

## **3.2. Информационное обеспечение обучения**

### **3.2.1 Электронные издания**

1. Караулова Л.К. Физиология физкультурно-оздоровительной деятельности. Учебник. М.: ИНФРА-М, 2018
2. Филиппова Ю.С. Физическая культура. Учебно-методическая литература. М.: [ИНФРА-М](#), 2020

### **3.2.2. Интернет-ресурсы**

[www.minstm.gov.ru](http://www.minstm.gov.ru) (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).  
[www.edu.ru](http://www.edu.ru) (Федеральный портал «Российское образование»).

[www.olympic.ru](http://www.olympic.ru) (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

[www.gour32441.nagod.ru](http://www.gour32441.nagod.ru) (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009)).

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b><u>Умения:</u></b></p> <p>- использовать физкультурно – оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- экспертное оценивание умений организовать самостоятельные знания физической культурой и спортом</li><li>- экспертное оценивание состояния внешнего вида обучающихся</li><li>- экспертное наблюдение за проведением разминки</li><li>- экспертная оценка сдачи контрольных нормативов</li><li>- экспертное наблюдение на практическом занятии</li><li>- экспертная оценка сдачи зачета</li><li>- экспертная оценка сдачи контрольного норматива</li></ul>
<p><b><u>Знания:</u></b></p> <p>- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>- основы здорового образа жизни.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- тестирование</li><li>- экспертное наблюдение на практическом занятии</li></ul>

## ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

- Уметь определить уровень собственного здоровья по тестам.
- Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики.
- Овладеть элементами техники движения релаксационных, беговых, прыжковых, ходьбы на лыжах.
- Уметь составить комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.
- Уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа.
- Овладеть техникой спортивных игр по одному из избранных видов.
- Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкур, кроссовая и лыжная подготовка).
- Овладеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.
- Знать состояние своего здоровья, уметь составить и повести индивидуальные занятия двигательной активности.
- Уметь определить индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.
- Уметь выполнять упражнения:
  - сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек – руки на опоре высотой до 50 см);
  - подтягивание на перекладине (юноши);
  - поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);
  - прыжки в длину с места;
  - бег 100 м;
  - бег: юноши – 3км, девушки – 2км (без учета времени);
  - тест Купера – 12 –минутное передвижение;
  - бег на лыжах: юноши – 3км, девушки – 2км (без учета времени).

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

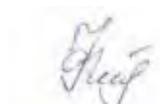
**ОГСЭ. 05. ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

**Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

село Большое Нагаткино  
2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05. Психология общения разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1564 и примерной программы учебной дисциплины «Психология общения» (Приложение II.2 к ПООП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»)

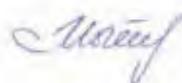
РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по ОГСЭ и  
правовым дисциплинам  
Председатель ЦМК



Филиппова С.Г.

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 11 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Разработчик: Иванова Т.Н.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1.</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>1.</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4.</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 05. Психология общения**

### **1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>	<b>У.1</b> применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; <b>У.2.</b> использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	<b>З.1.</b> взаимосвязь общения и деятельности; <b>З.2.</b> цели, функции, виды и уровни общения; <b>З.3.</b> роли и ролевые ожидания в общении; <b>З.4.</b> виды социальных взаимодействий; <b>З.5.</b> механизмы взаимопонимания в общении; <b>З.6.</b> техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; <b>З.7.</b> источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; <b>З.8.</b> приемы саморегуляции в процессе общения.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>32</b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>32</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа <sup>1</sup>	-
<b>Промежуточная аттестация<sup>2</sup></b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.</b>	<b>Должен знать:</b> взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения;	4	
1.1. Коммуникативная компетентность	<b>Содержание учебного материала</b> Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
1.2. Виды и уровни общения	Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения. Стили общения. Единство общения и деятельности.	2	
<b>Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)</b>	<b>Должен знать:</b> роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; <b>Должен уметь:</b> применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;	4	
2.1. Восприятие в процессе общения	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
2.2. Механизмы взаимопонимания в общении	Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека. Самопрезентация.	2	
<b>Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона)</b>	<b>Должен знать:</b> виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; <b>Должен уметь:</b> применять техники и приемы эффективного общения в		

<b>общения)</b>	профессиональной деятельности;		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
3.1. Стратегии и тактики взаимодействия.	Структура межличностного взаимодействия. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.	<b>2</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>
3.2. Механизмы партнерских отношений	Взаимодействие как организация совместной деятельности. Правила корпоративного поведения в команде.	<b>2</b>	
<b>Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)</b>	<b>Должен знать:</b> техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; <b>Должен уметь:</b> применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;	<b>4</b>	
4.1. Вербальные и невербальные средства общения.	<b>Содержание учебного материала</b> Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры. Невербальная коммуникация.	<b>2</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>
4.2. Слушание в межличностном общении	Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Помехи эффективного слушания. Приемы эффективного слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.	<b>2</b>	
<b>Тема 5. Формы делового общения и их характеристики</b>	<b>Должен знать:</b> взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; <b>Должен уметь:</b> применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	<b>4</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
5.1. Деловые беседы	Деловая беседа. Формы постановки вопросов.	<b>2</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>
5.2. Деловые дискуссии и публичные выступления.	Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Публичные презентации, аргументации и возражения.	<b>2</b>	
<b>Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики</b>	<b>Должен знать:</b> источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;	<b>4</b>	
6.1. Конфликт и его	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 3, ОК 4, ОК</b>

структура	Понятие конфликта и его виды и структура. Источники конфликтов и стадии их протекания. Причины конфликтов. Невербальное проявление конфликта.	2	5, ОК 9
6.2. Способы управления конфликтами.	Стратегия разрешения конфликтов. Переговоры – эффективный способ разрешения конфликтов.	2	
<b>Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция</b>	<b>Должен знать:</b> приемы саморегуляции в процессе общения. <b>Должен уметь:</b> использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	4	
	<b>Содержание учебного материала</b> Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Правила поведения в конфликтах.	2	
<b>Тема 8. Общие сведения об этической культуре</b>	<b>Должен знать:</b> этические принципы общения;		
	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
<b>Промежуточная аттестация</b>		2	
<b>Всего:</b>		32	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

Посадочные места по количеству обучающихся;

Рабочее место преподавателя;

Плакаты по разделам.

- «Правила эффективного общения»
- «Темперамент и профессия»

Технические средства обучения:

Компьютер;

Мультимедийный проектор

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Ефимова Н.С. Психология общения. Практикум по психологии. Учебное пособие. М.: Форум, 2019.

2. Барышева А.Д., Матюхина Ю.А., Шередер Н.Г. Этика и психология делового общения (сфера сервиса). Учебное пособие. М.: Альфа-М, 2016.

3. Кошечкина И.П., Канке А.А. Профессиональная этика и психология делового общения. Учебное пособие. М.: Форум, 2019.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

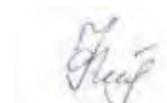
**ОП.01. МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И  
ГИГИЕНА**

**Специальность: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело.***

село Большое Нагаткино  
2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1564 и примерной программы учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» (Приложение П.6 к ПООП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»)

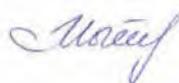
РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по ОГСЭ и  
правовым дисциплинам  
Председатель ЦМК



Филиппова С.Г.

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 11 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТис



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Разработчик: Нуйкина В.С.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>20</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Учебная дисциплина «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	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 (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и	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;

	<p>продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>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</p>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	122
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>120</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	88
лабораторные занятия	8
практические занятия	24
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	

## 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
<b>Введение</b>	<b>Должен знать:</b> основные понятия и термины микробиологии. <b>Должен уметь:</b> использовать лабораторное оборудование.	2	ОК 1-7, 9,10
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		
<b>Раздел 1. Морфология и физиология микробов</b>		34	
<b>Тема 1.1 Морфология микробов</b>	<b>Должен знать:</b> основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов. <b>Должен уметь:</b> использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.	10	ОК 1-7, 9,10
<b>1.1.1.Основные понятия и термины микробиологии.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Основные понятия и термины микробиологии. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.		
<b>1.1.2.Классификация микроорганизмов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.		
<b>1.1.3.Характеристика основных групп микроорганизмов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7, 9,10
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.		
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	

<b>Тема 1.2. Физиология Микробов</b>	<b>Должен знать:</b> основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. <b>Должен уметь:</b> использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.	<b>12</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
<b>1.2.1. Генетические и химические основы микроорганизмов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Физиологию основных групп микроорганизмов.	<b>2</b>	
<b>1.2.2. Химический состав клеток.</b>	Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Схема строения клетки бактерии.	<b>2</b>	
<b>1.2.3. Обмен веществ и питание микробов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов. Процессы ассимиляции и диссимиляции.	<b>2</b>	
<b>1.2.4. Три состояния клетки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ферменты микроорганизмов. Три состояния клетки. Питание и дыхание микроорганизмов.	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 3</b> Выращивание микробов на различных питательных средах.	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	<b>Лабораторная работа № 4</b> Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы.</b>	<b>Должен знать:</b> роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. <b>Должен уметь:</b> использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.	<b>4</b>	
<b>1.3.1. Влияние</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

<b>внешней среды на микроорганизмы.</b>	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Влияние физических факторов: температура, влажность, свет, излучения. Влияние химических факторов: реакции среды, ядовитые вещества (антисептики). Влияние биологических факторов: симбиоз, метабиоз, антагонизм.		
<b>1.3.2.Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристики микрофлоры почвы (обсемененность микроорганизмами), воды (степень загрязнения) и воздуха (микробиологические показатели). Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
<b>Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.</b>	<b>Должен знать:</b> 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. <b>Должен уметь:</b> 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.	<b>8</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> 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
<b>1.4.1.Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Инфекционный процесс, инкубационный период, явление бактерионосительства. Свойства патогенных микроорганизмов (специфичность, патогенность, вирулентность, способность к токсинообразованию).	<b>2</b>	
<b>1.4.2.Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Пищевые отравления бактериального происхождения, пищевые отравления немикробного происхождения.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 1</b> Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6

	<b>Практическое занятие № 2</b> Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 <b>ПК 6.3-6.4</b>
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Написание рефератов по теме «Методы предотвращения порчи продуктов»	2	
<b>Раздел 2. Основы физиологии питания</b>		<b>44</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания.</b>	<b>Должен знать:</b> 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. <b>Должен уметь:</b> рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.	12	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.2-1.5</b> <b>ПК 2.2-2.8</b> <b>ПК 3.2-3.6</b> <b>ПК 4.2-4.5</b> <b>ПК 5.2-5.5</b> <b>ПК 6.1</b>
<b>2.1.1.Пищевые вещества и их значение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Питание современного человека. Нутрициология. Функции пищевых веществ в организме человека.	2	
<b>2.1.2.Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.	2	
<b>2.1.3.Источники основных пищевых веществ.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Источники первичной микрофлоры продуктов, факторы, влияющие на развитие микроорганизмов.	2	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
<b>2.1.4.Состав, физиологическое значение различных продуктов питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Сохранение витаминов при кулинарной обработке.	2	
<b>2.1.5.Энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	2	

	<b>Практическое занятие № 3</b> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	2	
<b>Тема 2.2</b> <b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Должен знать:</b> энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. <b>Должен уметь:</b> осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд.	8	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 <b>ПК 6.1</b>
<b>2.2.1.Понятие о процессе пищеварения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	2	
<b>2.2.2.Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Пищеварение в ротовой полости. Роль поджелудочной железы в процессе пищеварения. Роль печени в процессе пищеварения. Пищеварение в тонком кишечнике. Роль толстого кишечника в процессе пищеварения.	2	
<b>2.2.3.Усвояемость пищи.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Какая пища считается усвоенной. Режим питания и правильное распределения суточного объема пищи.	2	
	<b>Практическое занятие № 4</b> Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
<b>Тема 2.3</b> <b>Обмен веществ и энергии</b>	<b>Должен знать:</b> 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. <b>Должен уметь:</b> микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и	12	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 <b>ПК 6.1</b> <b>ОК 1-7, 9,10</b>

	продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд.		
<b>2.3.1.Общее понятие об обмене веществ.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
<b>2.3.2.Процессы ассимиляции и диссимиляции.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Процессы ассимиляции и диссимиляции. Расход питательных веществ организмом. Обмен белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов и водного обмена.		
<b>2.3.3.Общее понятие об обмене энергии.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии человека. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.		
<b>2.3.4.Энергетический баланс организма.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.		
	<b>Практическое занятие № 5</b> Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 6</b> Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	<b>2</b>	
<b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения.</b>	<b>Должен знать:</b> 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. <b>Должен уметь:</b> рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.	<b>12</b>	<b>ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10 ОК 1-7, 9,10</b>

<b>2.4.1.Понятие, основные принципы рационального питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Задачи и основные принципы построения лечебного питания. Характеристика диет. Нормы физиологических потребностей.		
<b>2.4.2.Режим питания и его значение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.		
<b>2.4.3.Нормы и принципы питания разного возраста.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.		
<b>2.4.4.Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания. Задачи и принципы построения лечебного питания. Характеристика диет.		
	<b>Практическое занятие № 7</b> Составление рационов питания для различных категорий потребителей	<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b>
	<b>Практическое занятие № 8</b> Методики составления рационов питания	<b>2</b>	
<b>Раздел 3</b>	<b>Гигиена и санитария в организациях питания</b>	<b>40</b>	
<b>Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика.</b>	<b>Должен знать:</b> правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; <b>Должен уметь:</b> обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.	<b>12</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.2-1.5</b> <b>ПК 2.2-2.8</b> <b>ПК 3.2-3.6</b> <b>ПК 4.2-4.5</b> <b>ПК 5.2-5.5</b> <b>ПК 6.3-6.4</b>
<b>3.1.1.Личная гигиена работников.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Правила личной гигиены работников, классификацию моющих средств. Требования, предъявляемые к содержанию тела, рук, полости рта, санитарной одежде, медицинскому обследованию.		
<b>3.1.2.Пищевые инфекции. Пищевые</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика		

отравления.	пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве. Гельминтозы их профилактика.		
3.1.3.Профилактика пищевых отравлений.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.		
3.1.4.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Оценка и управление опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ. Требования к системе анализа при выполнении работ.		
	<b>Практическое занятие № 9</b> Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве	2	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8
	<b>Практическое занятие № 10</b> Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве	2	ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 <b>ПК 6.3-6.4</b>
<b>Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</b>	<b>Должен знать:</b> классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля. <b>Должен уметь:</b> производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.	12	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 <b>ПК 6.3-6.4</b>
3.2.1.Санитарно-гигиенические требования в организациях питания	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
3.2.2.Санитарно-	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

<b>бактериологический контроль за оборудованием, инвентарем, посудой.</b>	Санитарно-технологические требования к оборудованию, инвентарю. Санитарные нормы. Нормы оснащения. Санитарно-технологические требования к посуде, таре. Режим мытья кухонной, столовой посуды.		
<b>3.2.3. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила их проведения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде. Физические и химические методы дезинфекции.	<b>2</b>	
<b>3.2.4. Классификация моющих и дезинфицирующих средств.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. Перечень моющих и дезинфицирующих средств, допущенных для мытья посуды на предприятиях общественного питания.	<b>2</b>	
<b>3.2.5. Санитарно-технологические требования к устройству предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Требования, предъявляемые к устройству предприятий общественного питания: к территории, к планировке помещений, к отделке помещений, к микроклимату, санитарному содержанию предприятий.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 11</b> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 <b>ПК 6.3-6.4</b>
<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Должен знать:</b> Особенности санитарно-гигиенических требований к кулинарной обработке пищевых продуктов. Физиологическое значение механической и тепловой обработки пищи. Процессы, влияющие на качество пищи. Требования стандартов. <b>Должен уметь:</b> Обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.	<b>12</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 <b>ПК 6.3-6.4</b>
<b>3.3.1. Санитарные требования к</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке	<b>2</b>	

<b>механической обработки сырья.</b>	продовольственного сырья (мясо, мясные субпродукты, птица, рыба, овощи, сыпучие продукты, молоко и молочные продукты, яичные).		
<b>3.3.2.Санитарные требования к способам обработки продуктов и полуфабрикатов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению.	<b>2</b>	
<b>3.3.3.Санитарные требования к тепловой обработке продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Способы и режимы тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Процессы, изменяющие консистенцию, вкус, запах в продуктах в ходе тепловой обработки. Варка продуктов, жарка.	<b>2</b>	
<b>3.3.4.Санитарные требования к пищевым добавкам.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Требования к пищевым добавкам, используемым в процессе приготовления блюд и изделий на предприятиях общественного питания. Химическое название пищевых добавок и система цифровой кодификации. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.	<b>2</b>	
<b>3.3.5.Санитарный контроль качества готовой продукции.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, качество готовой продукции и полуфабрикатов. Контроль за качеством продукции (бракераж). Органолептическая оценка (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус, упаковка и маркировка, поверхность и ее отделка).	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 12</b> Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Должен знать:</b> Требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов. Перевозка продуктов осуществляется только специализированным автотранспортом. Санитарные правила перевозки. Складские помещения. <b>Должен уметь:</b> обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 <b>ПК 6.3-6.4</b>
<b>3.4.1.Требование к</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

<b>транспорту и перевозке пищевых продуктов.</b>	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация		
<b>3.4.1.Требование к транспорту и перевозке пищевых продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>			
<b>Всего:</b>		<b>122</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», 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 должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1 Печатные 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.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 3.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 4.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 5.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 6.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- 8.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.
- 9.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.
- 10.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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
- 11.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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

12. 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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

13. 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://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

14. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

15. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

16. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)

4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)

5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

6. Ильяшенко Н.Г., Бетева Е.А., Пичугина Т.В. и др. Микробиология пищевых производств. Учебник. М.: ИНФРА-М, 2017

7. Рубина Е. А., Малыгина В. Ф. Микробиология, физиология питания, санитария. Учебник. М.: Форум, 2019

8. Теплов В.И., Боряе В.Е. Физиология питания. Учебное пособие. М.: Дашков и К, 2017

9. Канивец И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Учебное пособие. Минск: Республиканский институт профессионального образования, 2019

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b>  основные понятия и термины микробиологии;  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</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме экзамена</p>

<p>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</p>		
<p>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) 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;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экзамен</p>

составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека		
---	--	--

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ  
ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

**Специальность: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело***

село Большое Нагаткино  
2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1564 и примерной программы (Приложение II.7 к ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по ОГСЭ и  
правовым дисциплинам  
Председатель ЦМК



Филиппова С.Г.

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 11 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Разработчик: Някина Л.И.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.</b>	<b>ОБЩАЯ</b>	<b>ХАРАКТЕРИСТИКА</b>	<b>4</b>		
	<b>ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>				
<b>2.</b>	<b>СТРУКТУРА</b>	<b>И</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>6</b>	
	<b>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>				
<b>3.</b>	<b>УСЛОВИЯ</b>	<b>РЕАЛИЗАЦИИ</b>	<b>УЧЕБНОЙ</b>	<b>19</b>	
	<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>				
<b>4.</b>	<b>КОНТРОЛЬ</b>	<b>И</b>	<b>ОЦЕНКА</b>	<b>РЕЗУЛЬТАТОВ</b>	<b>21</b>
	<b>ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>				

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

		виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	94
<b>Объем образовательной программы</b>	96
в том числе:	
теоретическое обучение	60
лабораторные занятия	14
практические занятия	20
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	

## 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
Введение	<p><b>Должен знать:</b>                      ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;                      общие требования к качеству сырья и продуктов;                      условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов.</p> <p><b>Должен уметь:</b>                      определять наличие запасов и расход продуктов;                      оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;                      проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b>                      Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.</p>	2	ОК 1-7, 9, 10
Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров		48	
Тема 1.1 Товароведная характеристика продовольственных товаров.	<p><b>Должен знать:</b>                      общие требования к качеству сырья и продуктов;                      условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;                      методы контроля качества продуктов при хранении;                      способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения.</p> <p><b>Должен уметь:</b>                      определять наличие запасов и расход продуктов;                      оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;                      проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;                      принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.</p>	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
1.1.1.Классификация продовольственных товаров.	<p><b>Содержание учебного материала</b>                      Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.                      Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров.</p>	2	

<b>1.1.2. Оценка качества продовольственных товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.		
<b>1.1.3. Основы стандартизации и сертификации товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Стандартизация, стандарт, сертификация, сертификат товаров. Цель сертификации.		
<b>Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<p><b>Должен знать:</b>  ассортимент и характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки;  общие требования к качеству сырья и продуктов;  условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки;  методы контроля качества продуктов при хранении.</p> <p><b>Должен уметь:</b>  оценивать условия хранения и состояние свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки;  проводить инструктажи по безопасности хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки;  принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.</p>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>1.2.1. Ассортимент и характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		
<b>1.2.2. Требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Качество и безопасность свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Подтверждение соответствия свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки и их маркировка.		
<b>1.2.3. Условия и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</b>	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Характеристика хранения, требования к влажности воздуха при хранении свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, сроки хранения. Возможные риски при хранении.	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Должен знать:</b> ассортимент и характеристика зерновых товаров; общие требования к качеству зерновых товаров; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации зерновых товаров; методы контроля качества продуктов при хранении. <b>Должен уметь:</b> определять наличие запасов и расход зерновых товаров; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения зерновых товаров; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения зерновых товаров.	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>1.3.1. Товароведная характеристика зерновых товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.4. Товароведная характеристика</b>	<b>Должен знать:</b> ассортимент и характеристика молочных товаров; общие требования к качеству молочных товаров;	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,

<b>молочных товаров</b>	условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации молочных товаров; методы контроля качества продуктов при хранении. <b>Должен уметь:</b> определять наличие запасов и расход молочных товаров ; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения молочных продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения молочных продуктов.		6.3
<b>1.4.1.Ассортимент и характеристика молочных товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, товароведная характеристика молочных товаров. Химический состав и пищевая ценность молочных товаров. Классификация молочных товаров (молоко, сливки, сухие молочные продукты, молочные консервы, кисломолочные продукты, сметана, творог и творожные продукты, сыры).	2	
<b>1.4.2.Требования к качеству молочных товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Общие требования к качеству молочных товаров. Качество и безопасность молочных товаров. Подтверждение соответствия молочных товаров и их маркировка.	2	
<b>1.4.3.Условия и сроки хранения молочных товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов. Характеристика хранения, требования к влажности воздуха при хранении молочных продуктов, сроки хранения. Возможные риски при хранении.	2	
	<b>Лабораторная работа № 3</b> Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Должен знать:</b> ассортимент и характеристика рыбы, рыбных продуктов; общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов рыбы, рыбных продуктов; методы контроля качества рыбы, рыбных продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения рыбы, рыбных продуктов. <b>Должен уметь:</b> определять наличие запасов и расход рыбы, рыбных продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

	проводить инструктажи по безопасности хранения рыбы, рыбных продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения рыбы, рыбных продуктов.		
<b>1.5.1.Ассортимент и характеристика рыбы, рыбных продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Химический состав и пищевая ценность рыбы, рыбных продуктов. Классификация рыбы, рыбных продуктов.		
<b>1.5.2.Требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Качество и безопасность рыбы, рыбных продуктов. Подтверждение соответствия рыбы, рыбных продуктов и их маркировка.		
<b>1.5.3.Условия и сроки хранения рыбы, рыбных продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Характеристика хранения, требования к влажности воздуха при хранении рыбы, рыбных продуктов, сроки хранения. Возможные риски при хранении.		
	<b>Лабораторная работа № 4</b> Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Должен знать:</b> ассортимент и характеристика мяса, мясных продуктов; общие требования к качеству мяса, мясных продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов мяса, мясных продуктов; методы контроля качества мяса, мясных продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения мяса, мясных продуктов. <b>Должен уметь:</b> определять наличие запасов и расход мяса, мясных продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения мяса, мясных продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения мяса, мясных продуктов.	<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>1.6.1.Ассортимент и характеристика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика. Химический состав и пищевая ценность		

<b>мяса, мясных продуктов.</b>	мяса, мясных продуктов. Классификация мяса, мясных продуктов.		
<b>1.6.2.Качество, условия и сроки хранения мяса, мясных продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. .Характеристика хранения, требования к влажности воздуха при хранении мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		
	<b>Лабораторная работа № 5</b> Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Работа над учебным материалом «Товароведная характеристика мяса»	<b>2</b>	
<b>Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Должен знать:</b> ассортимент и характеристика яичных продуктов, пищевых жиров; общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов яичных продуктов, пищевых жиров; методы контроля качества яичных продуктов, пищевых жиров при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения яичных продуктов, пищевых жиров. <b>Должен уметь:</b> определять наличие запасов и расход яичных продуктов, пищевых жиров; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения яичных продуктов, пищевых жиров; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения яичных продуктов, пищевых жиров.	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>1.7.1.Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		

	<b>Лабораторная работа № 6</b> Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.8.</b> <b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Должен знать:</b> ассортимент и характеристика кондитерских и вкусовых товаров; общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов кондитерских и вкусовых товаров; методы контроля качества кондитерских и вкусовых товаров при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения кондитерских и вкусовых товаров. <b>Должен уметь:</b> определять наличие запасов и расход кондитерских и вкусовых товаров; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения кондитерских и вкусовых товаров; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения кондитерских и вкусовых товаров.	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>1.8.1. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 7</b> Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Раздел 2</b> <b>Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>		<b>44</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Организация</b>	<b>Должен знать:</b> виды снабжения;	<b>10</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1,

<b>продовольственного и материально-технического снабжения</b>	<p>виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.</p> <p><b>Должен уметь:</b></p> <p>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>		3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>2.1.1.Снабжение: понятие, значение, виды.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами</p> <p>Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.</p>	2	
<b>2.1.2.Виды поставщиков, организация договорных отношений.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.</p> <p>Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).</p>	2	
<b>2.1.3.Организация складского хозяйства.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям</p> <p>Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.</p> <p>Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие № 1</b></p> <p>Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.</p>	2	ОК 1-7, 9, 10

	<p><b>Практическое занятие № 2</b> Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений</p>	2	
<p><b>Тема 2.2</b> <b>Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей</b></p>	<p><b>Должен знать:</b> современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. <b>Должен уметь:</b> принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<p><b>2.2.1. Организация приемки продовольственных товаров.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация приемки продовольственных товаров на склад.</p>	2	
<p><b>2.2.2. Правила приема продовольственных товаров и товарно-материальных ценностей</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Приемка по количеству, приемка товара по качеству. Понятие о товародвижении, формы товародвижения.</p>	2	
<p><b>2.2.3. Нормативно-технические документы, регламентирующие порядок приемки товаров.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.</p>	2	

	<b>Практическое занятие № 3</b> Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	<b>1</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Практическое занятие № 4</b> Определение наличия запасов на складе.	<b>1</b>	6.3
<b>Тема 2.3</b> <b>Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>	<b>Должен знать:</b> методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. <b>Должен уметь:</b> определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.	<b>12</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>2.3.1.Условия хранения продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	<b>2</b>	
<b>2.3.2.Риски при хранении</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Нарушение установленных правил и режимов хранения, транспортировки и отпуска товаров может привести к товарным потерям. Нормируемые потери, ненормируемые потери.	<b>2</b>	
<b>2.3.3.Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы хранения. Способы хранения и укладки продуктов. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, защитная обработка, специальная обработка. Хранение продукта по методу биоаэрации. Хранение продукта по методу анабиоза. Хранение продуктов по методу ценоанабиоза. Хранение продуктов по методу абиоза.	<b>2</b>	
<b>2.3.4.Обеспечение качества и безопасности</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.	<b>2</b>	

<b>продукции</b>			
	<b>Практическое занятие № 5</b> Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	<b>1</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Практическое занятие № 6</b> Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 7</b> Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	<b>1</b>	
<b>Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>	<b>Должен знать:</b> правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. <b>Должен уметь:</b> принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>2.4.1. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Документальное оформление и учет производства готовой продукции.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 8</b> Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Практическое занятие № 9</b> Оформление заказа на сырье и продукты со склада	<b>2</b>	
<b>Тема 2.5 Контроль сохранности и</b>	<b>Должен знать:</b> современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,

расхода продуктов на предприятиях питания	<p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  правила оценки состояния запасов на производстве;  процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;  виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p> <p><b>Должен уметь:</b>  определять наличие запасов и расход продуктов;  оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;  проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;  принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.</p>		6.3
2.5.1. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.  Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов  Методы контроля возможных хищений запасов на производстве  Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков  Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе  Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания  Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие № 10</b>  Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<p><b>Практическое занятие № 11</b>  Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие № 12</b>  Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.</p>	2	
Промежуточная аттестация	(экзамен)		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», 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 реализации программы**

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

##### **3.2.1 Печатные издания:**

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>

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>

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

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

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.

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.

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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

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. № 2 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

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.

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.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Луспея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru) – комплексное оснащение ресторана
4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система
6. [Канке А.А, Кошечая И.П.](#) Логистика. Учебное пособие. М.: ФОРУМ,2015
7. Волгин В.В. Склад: логистика, управление, анализ. Учебное пособие. М.: Дашков и К, 2015

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
2. Журнал- Пищевая промышленность.
3. Журнал – Питание и общество
4. Журнал – Общепит.
- 5.

#### 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"> <li>ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>общих требований к качеству сырья и продуктов;</li> <li>условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>методов контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>видов снабжения;</li> <li>видов складских помещений и требования к ним;</li> <li>периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>правил оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>правил оформления</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.          Не менее 75% правильных ответов.          Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b>          в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

<p>заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
<p>Умения:</p> <p>определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</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><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 Техническое оснащение организаций общественного питания**

**Специальность: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело***

село Большое Нагаткино  
2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1564 и примерной программы (Приложение П.7 к ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по  
дисциплинам сферы обслуживания  
Председатель ЦМК



Нуйкина В.С.

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 17 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Авторы-разработчики: Някина Л.И.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"><li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li><li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li><li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li><li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li><li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li><li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li><li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li><li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li><li>– рассчитывать производственные мощности и</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li><li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li><li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li><li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li><li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li><li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li><li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li><li>– правила охраны труда в организациях питания</li></ul>

	эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>78</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>80</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	48
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	28
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме зачета	2

## 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
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК1-7,9,10
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Раздел 1</b>	<b>Механическое оборудование</b>	20	ОК1-7,9,10
<b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..		
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных		

	материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4</b>
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4</b>
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4</b>
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных		

	производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.6.</b> <b>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.7</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.7.</b> <b>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.4</b>
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.8.</b> <b>Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Тепловое оборудование</b>	<b>32</b>	<b>ОК1-7,9,10</b>
<b>Тема 2.1.</b> <b>Классификация теплового оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.2. Варочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.3. Жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.4. Многофункциональ ное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	

	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	1	ПК 6.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.6. Оборудование для бариста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.8. СВЧ-аппараты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Раздел 3</b>	<b>Холодильное оборудование</b>	8	
<b>Тема 3.1 Классификация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования		

<b>холодильного оборудования</b>	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.		<b>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	<b>1</b>	
<b>Тема 3.4. Льдогенераторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4</b>
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Раздел 4.</b>	<b>Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>16</b>	
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10</b>

<b>Классификация организаций питания</b>	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения		
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства		
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни		
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	<b>2</b>	
Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	<b>2</b>		
Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	<b>2</b>		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>80</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», 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 реализации программы**

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

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>

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>

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

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

##### **3.2.2 Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](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](http://www.restoracia.ru)
7. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания. Учебное пособие. М.: ИНФРА-М, 2020
8. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. Учебник.М.: ФОРУМ, 2019

### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.            Не менее 75% правильных ответов.            Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,            полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>            в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>
<p><b>Умение:</b></p>	<p>Правильность, полнота</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического</li> </ul>	<p>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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>
--	---	--

оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		
---	--	--

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**Специальность: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело***

село Большое Нагаткино  
2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1564 и примерной программы (Приложение II.7 к ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по  
дисциплинам сферы обслуживания  
Председатель ЦМК



Нуйкина В.С.

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 17 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Разработчик: Козлова О.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"><li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li><li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li><li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li><li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li><li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li><li>– расчета с потребителями;</li><li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li><li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li><li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li><li>– складывать салфетки разными способами;</li><li>– соблюдать личную гигиену</li><li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li><li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li><li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li><li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li><li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li><li>– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li><li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li><li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li><li>– приемы складывания салфеток</li><li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li><li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li><li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li><li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li><li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li><li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li><li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li><li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>
--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	78
<b>Объем образовательной программы</b>	80
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	36
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>	2

## 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
<b>Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.		
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2. Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	Интерьер помещений организации питания		
	Сервизная, назначение, оснащение		
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение.		

	Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		
	Правила работы с подносом		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>8</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2		
Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2		
Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2		
Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2		

	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1</b>
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню		
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	<b>2</b>	
	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение		

	ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	2	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	2	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	1	
Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	1		
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
<b>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя		
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	Правила этикета и нормы поведения за столом		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	Расчет с потребителями		

	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	<b>4</b>	
	Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	<b>1</b>	
	Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах	<b>1</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>	
Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	<b>1</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
<b>Тема 9.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК</b>

<b>Специальные формы обслуживания</b>	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		<b>2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.		
	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>80</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Организации обслуживания», 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 реализации программы**

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: [http://www.6pl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

##### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru).
2. Kukiing.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kukiing.net](http://www.kukiing.net).
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.friro.ru](http://www.friro.ru),
4. Гастрономъ.ру: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html).

6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru).
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.
8. Главчева С.И., Коваленко Е.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011
9. Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: Магистр, 2020
10. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. М.: Дашков и К, 2017
11. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. М.: ФОРУМ, 2020

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
3. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
4. Затуливетров А.Б. [Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению](#), Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.
5. Богатова Наталья. [Современный ресторан. Книга успешного управляющего](#), Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.
6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>приемы складывания салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>правила культуры обслуживания,</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 терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

<p>протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>		
<p>Умения: выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>		
---	--	--

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

**Специальность: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело***

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1564 и примерной программы (Приложение П.7 к ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по ОГСЭ и  
правовым дисциплинам  
Председатель ЦМК



Филиппова С.Г.

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 11 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Автор: Мулянова Л.Ю.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"><li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанный бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li><li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный бизнеса и анализировать их динамику;</li><li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li><li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li><li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li><li>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li><li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li><li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li><li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li><li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li><li>– цели и задачи организации ресторанный бизнеса, понятие концепции организации питания;</li><li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li><li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li><li>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</li><li>– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией</li></ul>

<p>калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</li> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанный бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанный бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого</li> </ul>	<p>ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</li> <li>– требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>– количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>– показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанный бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанный бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, факторы, влияющие на них, методику расчета,</li> </ul>
---	---

<p>воздействия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанныго бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанныго бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанныго бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> </ul> <p>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанныго бизнеса</p>	<p>планирования, анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанныго бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанныго бизнеса</li> </ul>
--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>94</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>96</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	52
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	42
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

## 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
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	
<b>Раздел 1 Основы экономики</b>		<b>56</b>	
<b>Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.		<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.		<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.		
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия.</b> Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5,</b>

			ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
<b>Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.		ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП		ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.		ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	
<b>Практические занятия.</b> Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	<b>2</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	
<b>Практические занятия.</b> Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	<b>2</b>	ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	

	<b>Практические занятия.</b> Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Практические занятия.</b> Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Практические занятия.</b> Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV, V, VI, VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	-	
<b>Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	<b>Практические занятия.</b> Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
<b>Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	

	<b>Практические занятия.</b> Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
<b>Тема 1.6.</b> <b>Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	<b>Практические занятия.</b> Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
<b>Тема 1.7.</b> <b>Основы предпринимательства и бизнес-планирования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	16	ПК 6.1-6.5
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,

			ОК10,ОК11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	<b>Практические занятия.</b> Изучение источников финансирования деятельности организации	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.5</b> <b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b> <b>ОК10,ОК11</b>
	<b>Практические занятия.</b> Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.5</b> <b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b> <b>ОК10,ОК11</b>
	<b>Практические занятия.</b> Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.5</b> <b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b> <b>ОК10,ОК11</b>
	<b>Практические занятия.</b> Изучение разделов бизнес- плана	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.5</b> <b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b> <b>ОК10,ОК11</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития	<b>-</b>	
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Сущность, цели и задачи менеджмента.</b> <b>Предприятие как объект управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды		<b>ПК 6.1-6.5</b> <b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b> <b>ОК10,ОК11</b>
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание		<b>ПК 6.1-6.5</b> <b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b>

			ОК10,ОК11
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практические занятия.</b> Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	<b>2</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Практические занятия.</b> Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.		
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия.</b> Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	<b>2</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
<b>Тема 2.3.</b> <b>Коммуникация как функция менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.		
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость		

	руководителя как основа нормальной обстановки в организации		
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.5</b>
	<b>Практические занятия.</b> Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	<b>2</b>	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач		
<b>Раздел 3.</b>	<b>Основы маркетинга</b>	<b>16</b>	
<b>Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.		
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).		
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.		
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,</b>

			OK10,OK11
<b>Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ПК 6.1-6.5 OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11</b>
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.		
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<b>ПК 6.1-6.5 OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11</b>
	<b>Практические занятия.</b> Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия.</b> Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	-	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>96</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **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. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. 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.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

##### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>
2. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система
3. [http:// www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
4. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
5. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал
6. Егоршин А.П. Основы менеджмента. Учебник. М.: ИНФРА-М, 2018
7. Фридман А.М. Экономика организации. Учебник. М.: РИОР, 2018
8. Зайцева Т. В., Зуб А. Т. Управление персоналом. Учебник. М.: ФОРУМ, 2013
9. Кнышова Е. Н. Менеджмент. Учебное пособие. М.: ФОРУМ, 2015
10. Кнышова Е.Н., Панфилова Е.Е. Экономика организации. Учебник. М.: ФОРУМ, 2019
11. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент. Учебник. М.: Магистр, 2019

12. Грибов В.Д., Грузинов В.П. Экономика предприятия. Учебник. М.: КУРС, 2018
13. Тихомирова О. Г., Варламов Б. А. Менеджмент организации: теория, история, практика. Учебное пособие. М.: ИНФРА-М, 2015
14. Девяткин О.В., Акуленко Н.Б., Баурина С.Б. и др. Экономика предприятия (организации, фирмы). Учебник. М.: ИНФРА-М, 2019
15. Сафронов Н. А. Экономика организации (предприятия). Учебник. М.: Магистр, 2019
16. Волков О.И., Скляренко В.К. Экономика предприятия. Учебное пособие. М.: ИНФРА-М, 2018
17. Сафронов Н. А. Экономика организации (предприятия). Учебник. М.: Магистр, 2018
18. Румянцева З. П. Общее управление организацией. Теория и практика. Учебник. М.: ИНФРА-М, 2015
19. Кибанов А. Я. Управление персоналом организации: Практикум. Учебное пособие. М.: ИНФРА-М, 2015
20. Туровец О.Г., Бухалков М.И., Родионов В.Б. и др. Организация производства и управление предприятием. Учебник. М.: ИНФРА-М, 2015
21. Балашов А. П. Основы менеджмента. Учебное пособие. М.: Вузовский учебник, 2014
22. Дорофеев В. Д., Шмелева А. Н., Шестопал Н. Ю. Менеджмент. Учебное пособие. М.: ИНФРА-М, 2014
23. Басовский Л. Е. Менеджмент. Учебное пособие. М.: ИНФРА-М, 2014
24. Репина Е. А., Чернышев М. А., Анопченко Т. Ю. Основы менеджмента. Учебное пособие. М.: ИНФРА-М, 2013
25. Басовский Л. Е., Басовская Е. Н. Микроэкономика. Учебник. М.: ИНФРА-М, 2013
26. Нагапетьянц Н. А. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности. Учебное пособие. М.: Вузовский учебник, 2011

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</li> <li>-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

<p>методы определения эффективности их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</li> <li>-требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>-количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>-показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и</li> </ul>		
---	--	--

<p>методы их расчета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</li> </ul>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим</p>

<p>технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</li> <li>– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</li> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> </ul>	<p>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</li> </ul>		
--	--	--

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

*Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.*

село Большое Нагаткино  
2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовые основы в профессиональной деятельности» разработана на основе ФГОС СПО по специальности 42.03.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1565 и примерной программы учебной дисциплины «Правовые основы в профессиональной деятельности» (Приложение П.11 ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по ОГСЭ и  
правовым дисциплинам  
Председатель ЦМК



Филиппова С.Г.

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 11 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Разработчик: Филиппова С.Г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ " Правовые основы в профессиональной деятельности»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина " Правовые основы в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина«Правовые основы в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 6.1-6.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> <li>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;</li> <li>– права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>– понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>– организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>– правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>– права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li> <li>– роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>– право социальной защиты граждан</li> <li>– понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>– виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>– нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	68
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	66
в том числе:	
теоретическое обучение	60
практические занятия (если предусмотрено)	8
контрольная работа	
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Основные положения Конституции РФ</b>	<b>Должен знать:</b> основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации <b>Должен уметь:</b> использовать необходимые нормативно-правовые документы; использовать необходимые нормативно-правовые документы;	<b>10</b>	
<b>Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10</b>
<b>Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Правовой статус гражданина. Отличия прав и свободы человека. Политические, культурные, социальные, экономические права и свободы гражданина.	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10</b>
<b>Тема 1.3. Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Структура правового статуса личности. Гражданство. Гарантия государства в равенстве прав и свобод человека и гражданина.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.4. Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина. Отличие юридических обязанностей от прав и свобод человека.	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 6.1-6.4</b>
<b>Тема 1.5. Право</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>

социальной защиты граждан	Понятие социальной защиты в России. Метод правового регулирования .Система отрасли права социальной защиты. Принципы , источники права социальной защиты. Правоотношения по социальной защите: понятие , виды, состав; основания возникновения, изменения и прекращения. Порядок и способы защиты социальных прав граждан.		ПК 6.1-6.4
Раздел 2 Основы гражданского права	<b>Должен знать:</b> понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности <b>Должен уметь:</b> использовать необходимые нормативно-правовые документы;	16	
Тема 2.1Предмет, принципы и источники российского гражданского права	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права.		
Тема 2.2. Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью.	<b>Содержание учебного материала</b> Виды и формы хозяйственной деятельности, ее организации .Организация хозяйственной деятельности.	2	
Тема 2.3.Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	<b>Содержание учебного материала</b> Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	2	
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности	2	
	<b>Практическое занятие №1</b>		
	Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и		

	особенности правового регулирования их деятельности».		
<b>Тема 2.3.Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10,11</b>
<b>Тема 2.4.Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10,11</b>
<b>Тема 2.4.Понятие,формы собственности в РФ.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Собственность в экономической науке, собственность в юридическом смысле. Форма собственности в РФ.	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10,11</b>
<b>Раздел 3 Основы трудового права</b>	<b>Должен знать:</b> права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения <b>Должен уметь:</b> использовать необходимые нормативно-правовые документы	<b>22</b>	
<b>Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие трудового права. Предмет отрасли, и принципы цели и задачи трудового права. Правила действия трудовых норм. Основания возникновения трудовых отношений. Объекты, субъекты трудовых правоотношений. Источники трудового права.Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения.	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10,11</b>
<b>Тема 3.2.Рабочее время и время отдыха</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие рабочего времени, его виды. Режим рабочего времени и порядок его установления. Учет рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха. Отпуска: понятие, виды, порядок предоставления. Порядок установления рабочего времени и времени отдыха для лиц, совмещающих работу с обучением.	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10,11</b>

<b>Тема 3.3.Трудовая дисциплина</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10,11</b>
	Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения. Понятие дисциплинарной ответственности. Виды дисциплинарных взысканий. Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарных взысканий.	<b>2</b>	
<b>Тема 3.4.Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10,11 ПК 6.1-6.4</b>
	Понятие трудового договора, порядок заключения, .Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений. Права и обязанности сторон .		
<b>Тема 3.5. Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма.основания прекращения трудового договора</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10,11 ПК 6.1-6.4</b>
	Понятие трудового договора, виды трудовых договоров, испытательный срок. Порядок оформления на работу. Права и обязанности сторон трудового договора. Прекращение трудового договора.  <b>Практическое занятие №2 .Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»</b>		
<b>Тема 3.6.Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника	<b>2</b>	
<b>Тема 3.7 Материальная ответственность сторон трудового договора</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10,11 ПК 6.1-6.4</b>
	Материальная ответственность работодателя перед работником	<b>2</b>	
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.		
	<b>Практическое занятие №3</b> Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»		

<b>Тема 3.8</b> <b>Защита трудовых прав работников</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения		<b>ПК 6.1-6.4</b>
<b>Тема 3.9.Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>
	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения		<b>ПК 6.1-6.4</b>
<b>Раздел 4.Административные правонарушения и административная ответственность</b>	<b>Должен знать:</b> виды административных правонарушений и административной ответственности; <b>Должен уметь:</b> использовать необходимые нормативно-правовые	<b>8</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины		<b>ПК 6.1-6.4</b>
	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).		
<b>Тема 4.2.</b> <b>Административные правонарушения и административная ответственность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности		<b>ПК 6.1-6.4</b>
	<b>Практическое занятие №4</b>	<b>2</b>	
	Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»		
<b>Тема 4.3.</b> <b>Административные наказания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>
	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика		<b>ПК 6.1-6.4</b>
<b>Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности</b>	<b>Должен знать:</b> виды административных правонарушений и административной ответственности; <b>Должен уметь:</b> использовать необходимые нормативно-правовые	<b>10</b>	

<b>Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 6.1-6.4</b>
<b>Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Виды административных правонарушений и административной ответственности; Формы защиты. Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 6.1-6.4</b>
<b>Тема 5.2 Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Предмет и система арбитражного процессуального права. Понятие арбитражного процесса. Источники арбитражного процессуального права. Задачи и функции арбитражных судов.	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 6.1-6.4</b>
<b>Тема 5.2 Третейские суды в РФ</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие ,виды, порядок образования, полномочия , третейский судья.	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10. ПК 6.1-6.4</b>
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>68</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, мультимедийный проектор, экран.)

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1 Печатные издания:

1. Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2010г.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [посост. на 18 февр. 2010г.]—М.: Омега-Л, 2010.—474с.—(кодексы Российской Федерации).
3. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 23 окт. 2002г.: по состоянию на 01 авг. 2008г.]—М.: Инфра-М, 20013.—131с.—(Б-ка кодексов: выпуск 11(149)).
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: федер. Закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 20 дек. 2001г.: по состоянию на 21 июля 2013г.]—М.: Инфра-М, 2013.—320с.
5. Семейный кодекс Российской Федерации: федер. Закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 8 дек. 1995г.: по состоянию на 25 янв. 2010г.]—М.: ЮРАЙТ, 2013.—64с.—(Правовая библиотека).
7. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 21 дек. 2001г.: по состоянию на 1 апр. 2011г.]—М.: Рид Групп, 2013.—256с.—(Законодательство России с комментариями к изменениям).
9. Уголовный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 24 мая 1996г.: по состоянию на 10 февр. 2010г.]—М.: Проспект; КноРус, 2013.—176с.
10. Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 22 нояб. 2001 г.: по состоянию на 1 апреля 2008г.]—М.: Инфра-М, 2013.—248с.— (Б-ка кодексов: выпуск 10(148)).
11. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для сред. проф. образования.—5-е изд., стер./В.В. Румынина.—М.: Академия, 2012.—192с

##### 3.2.2. Интернет- ресурсы

1. Гарант: информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. —Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
2. КонсультантПлюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. —Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]. —Режим доступа: <http://www.best-students.ru/index.php?productID=3171>

4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: рабочие программы, методические указания и контрольные вопросы [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.nhtk-edu.ru/metodichki/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti>

5. Материал из Википедии — свободной энциклопедии  
[http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%D1%E8%F2%F0%E6%ED%FB%E9\\_%F1%F3%E4](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%D1%E8%F2%F0%E6%ED%FB%E9_%F1%F3%E4)

6. Тыщенко А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебное пособие. М.: РИОР, 2016

7. Тыщенко А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник. М.: РИОР, 2019

8. Гуреева М. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник. М.: ФОРУМ, 2019

9. Хабибулин А. Г., Мурсалимов К. Р. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник. М.: ФОРУМ, 2019

10. Матвеев Р. Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебное пособие. М.: Форум, 2015

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Бялт, В. С. Правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие

для СПО / В. С. Бялт. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 299 с.

<https://www.biblio-online.ru/viewer/D7CFD270-429E-4F82-9D86-8A9314202D8E#page/1>

2. Основы права : учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ. ред. А. А. Вологодина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 409 с.

<https://www.biblio-online.ru/viewer/FD57043F-8593-41E4-978C-5C76F292EDB1#page/1>

#### 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"> <li>– основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;</li> <li>– права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>– понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>– организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>– правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>– права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li> <li>– роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>– право социальной защиты граждан</li> <li>– понятие дисциплинарной и материальной ответственности</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.          Не менее 75% правильных ответов.          Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>          -письменного/устного опроса;          -тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>          в форме дифференцированного зачета в виде:          -письменных/ устных ответов,          -тестирования</p>

<p>работника;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>– нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</li> </ul>		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> </ul> <p>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</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><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Специальность: 43.02.15.«Поварское и кондитерское дело»**

село Большое Нагаткино  
2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности разработана на основе ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15.«Поварское и кондитерское дело»

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по математическим  
и общим естественно - научным  
дисциплинам  
Председатель ЦМК



С.В.Гордеева

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 10 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Автор: Вершинская Е.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

*ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности*

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина *ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности* является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности *43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»*

Учебная дисциплина *ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности* обеспечивает формирование элементов профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности *43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»*. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9-11.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9-11	<ul style="list-style-type: none"><li>• пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</li><li>• обрабатывать текстовую и табличную информацию;</li><li>• использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li><li>• использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения,</li><li>• применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li><li>• обеспечивать информационную безопасность;</li><li>• применять антивирусные средства защиты информации;</li><li>• осуществлять поиск необходимой информации</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• основные понятия автоматизированной обработки информации;</li><li>• общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</li><li>• базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</li><li>• состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li><li>• методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li><li>• основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</li></ul>

## 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

*ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности*

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	104
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	102
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	70
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК6,7,9
	Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение учебной дисциплины при освоении специальности. Правила техники безопасности.		
<b>Тема 1.</b> Автоматизированная обработка информации	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК1,3, 11
<b>Тема 1.1.</b> Основные понятия автоматизированной обработки информации	Информация и данные. Информационные процессы и информационные технологии. Виды информационных технологий. Основные этапы решения задач с помощью ПК в зависимости от вида информационной технологии. Автоматизированные системы, их виды и состав.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Цели, методы и средства информационных технологий	Понятие и виды технологий. Информационные технологии: цели и задачи, свойства, стратегии внедрения. Причины возникновения и развитие новых ИТ. Виды ИТ.	2	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие №1.</b> Выполнение заданий на осуществление выбора ИТ для выполнения профессиональных задач.	2	
<b>Тема 2.</b> Автоматизация профессиональной деятельности.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК9,11, ПК6.3
	Автоматизированные рабочие места. Понятие, основные элементы и виды АРМ. Техническое и программное обеспечение АРМ. АРМ в локальной и корпоративной сети.	2	
<b>Тема 3.</b> Техническое обеспечение информационных технологий.	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК9,10, ПК6.3

<b>Тема 3.1.</b> Персональный компьютер и устройства, подключаемые к нему.	Назначение и основные характеристики дополнительных периферийных устройств. <i>(Принтер, сканер, копир, МФУ, модем, мультимедийный проектор, факс, блок непрерывного питания, звуковые колонки и т.д.)</i> Область применения дополнительных периферийных устройств в профессиональной деятельности <i>(пароконвектомат, кулинарные 3D-компьютеры)</i>	2	
<b>Тема 3.2.</b> Компьютерные сети.	Компьютерные сети. Назначение и типы сетей. Аппаратное обеспечение сети.	2	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №2.</b> Подключение к ПК и изучение возможностей периферийных устройств.	2	
<b>Тема 4.</b> Программное обеспечение информационных технологий.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<i>OK1,3</i>
<b>Тема 4.1.</b> Базовое программное обеспечение.	Базовое программное обеспечение: назначение и принципы использования системного и прикладного ПО. Условия распространения и использования программного обеспечения и ИТ.	2	
<b>Тема 4.2.</b> Применение возможностей базового ПО в профессиональной деятельности	Возможности использования базового ПО в профессиональной деятельности. Проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ.	2	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №3.</b> Выполнение заданий на осуществление выбора ПО, позволяющего наилучшим образом решать профессиональные задачи.	2	
<b>Тема 5.</b> Применение информационных технологий в профессиональной деятельности: автоматизация офиса	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>52</b>	<i>OK1,2,3,5,9,10</i>
<b>Тема 5.1.</b> Обработка текстовой информации	Основные возможности текстового редактора и издательских систем. <i>Использование возможностей текстового редактора в профессиональной деятельности.</i>	2	
<b>Тема 5.2.</b> Обработка числовой информации	Основные возможности электронных таблиц. <i>Использование возможностей электронных таблиц в профессиональной деятельности: решение профессиональных задач; решение</i>	2	

	<i>экономических задач.</i>		
<b>Тема 5.3.</b> Сбор, и анализ информации	Основные возможности Open Office.org Base. Технология получение информации из БД. Создание базы данных. Операции с таблицами в БД. Создание и использование запросов и отчетов в БД.	2	
<b>Тема 5.4.</b> Представление информации	Основные возможности Open Office.org Impress. <i>Использование возможностей средств создания компьютерных презентаций в профессиональной деятельности.</i>	1	
<b>Тема 5.5.</b> Хранение и поиск информации	<i>Использование возможностей ОС для систематизации и хранения накопленной информации.</i> Работа с файлами и каталогами: создание, перемещение, копирование, удаление, поиск, переименование, сохранение, восстановление. Архивирование файлов. Определение объёма хранимой информации. Устройства хранения информации.	1	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>44</b>	
	<b>Практическое занятие №4.</b> Создание деловых документов в текстовом редакторе. Оформление текстовых документов, содержащих таблицы.	2	
	<b>Практическое занятие №5.</b> Создание текстовых документов на основе шаблонов. Создание формул в текстовом редакторе. Построение диаграмм в текстовом редакторе.	2	
	<b>Практическое занятие №6.</b> Использование программ – переводчиков и систем распознавания текстов для создания текстовых документов.	2	
	<b>Практическое занятие №7.</b> Оформление документов профессиональной направленности в соответствии с требованиями, предъявляемыми к ним.	2	
	<b>Практическое занятие №8.</b> Создание электронной книги. Организация расчётов в табличном процессоре.	2	
	<b>Практическое занятие №9.</b> Применение относительной и абсолютной адресации. Использование встроенных функций.	2	
	<b>Практическое занятие №10.</b> Расчёт сырья на одну порцию средствами электронных таблиц.	2	
	<b>Практическое занятие №11.</b> Использование возможностей электронных таблиц для расчета проекта рецептуры и калорийности блюда.	2	
	<b>Практическое занятие №12.</b> Использование электронных таблиц для создания актов отработки блюд.	2	
	<b>Практическое занятие №13.</b> Создание рабочей документации с помощью электронных таблиц. Построение диаграмм по данным рабочих документов.	2	
	<b>Практическое занятие №14.</b> Применение смешанных ссылок для расчёта продуктов на заданное количество порций и расчёта сырья по плану меню.	2	
	<b>Практическое занятие №15.</b> Применение смешанных ссылок для расчёта пищевой	2	

	ценности блюд. Изменение цвета ячеек в зависимости от содержимого.			
	<b>Практическое занятие №16.</b> Подготовка отчёта. Связи между файлами и консолидация данных.	2		
	<b>Практическое занятие №17.</b> Решение экономических задач и расчёт экономических показателей в ЭТ.	2		
	<b>Практическое занятие №18.</b> Расчёт премии. Организация обратного счёта.	2	<i>ОК1,3,9,11, ПК6.2,6.4</i>	
	<b>Практическое занятие №19.</b> Анализ товарооборота и расчёт премии.	2		
	<b>Практическое занятие №20.</b> Задачи оптимизации (поиск решения). Составление плана выгодного производства.	2		
	<b>Практическое занятие №21.</b> Создание реляционной БД предприятия. Создание запросов и отчётов.	2		
	<b>Практическое занятие №22.</b> Создание презентаций профессиональной направленности.	2		
	<b>Практическое занятие №23.</b> Показ и защита презентаций с использованием демонстрационного оборудования.	2		
	<b>Практическое занятие №24.</b> Создание файловой системы ПК с целью повышения эффективности выполняемых профессиональных задач.	2		
	<b>Практическое занятие №25.</b> Применение и обслуживание средств хранения информации. Сервисное обслуживание ПК.	2		
<b>Тема 6.</b> Применение телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		
<b>Тема 6.1.</b> Передача информации.	Технология подключения к локальной сети. Доступ к ресурсам. Корпоративные сети. Возможности глобальной сети Интернет. Пакетная передача данных. Организация межсетевое взаимодействия. Электронная почта.	1		
<b>Тема 6.2.</b> Поиск информации.	Методы и средства поиска информации в сети Интернет.	1		
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>6</b>		
	<b>Практическое занятие №26.</b> Поиск информации в сети Интернет. Правовые и эстетические нормы в сети Интернет.	2		
	<b>Практическое занятие №27.</b> Организация поиска профессионально – значимой информации в Интернете. Открытие, просмотр и сохранение веб - страниц.	2		
	<b>Практическое занятие №28.</b> Изучение способов обмена информацией.	2		
<b>Тема 7.</b> Основные	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<i>ОК6,9</i>	

методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие №29.</b> Изучение правил безопасного интернета.	2	
	<b>Практическое занятие №30.</b> Установка защиты информации.	2	
<b>Тема 8.</b> Автоматизированные системы в профессиональной деятельности.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<i>OK2,3,9,10</i>
	Назначение, состав и принципы организации профессиональных автоматизированных систем. Представление об автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования. Возможности российских справочно-правовых систем и история их развития. СПС «Консультант Плюс».	2	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие №31.</b> Изучение возможностей российских СПС. Знакомство с СПС «Консультант плюс».	2	
	<b>Практическое занятие №32.</b> Поиск инф в СПС «Консультант плюс»	2	
	<b>Практическое занятие №33.</b> Изучение функциональных возможностей программы «Технологическая карта 1.3»	2	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Проектирование АРМ технолога, калькулятора	2	<i>OK3, ПК 6.3,6.4</i>
<b>Тема 9.</b> Электронные коммуникации в профессиональной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<i>OK1,3,6,11</i>
	Система представления налоговой отчетности в электронном виде. Услуги Интернет-банкинга. Электронные деньги Web – Money. Возможности сайтов государственных органов.	2	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие №34.</b> Электронная коммерция.	2	
	<b>Практическое занятие №35.</b> Изучение интерфейса и возможностей портала госуслуг.	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>			
<b>Всего:</b>		<b>104</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

*ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности*

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия лаборатории информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству студентов;

- рабочее место преподавателя;

- УМК по дисциплине *ОП.07. Информационные технологии в профессиональной*

*деятельности:*

- методические указания к практическим работам,

- тесты к теоретическим материалам,

- СПС «Консультант плюс»,

- учебные презентации, видео уроки:

1. Архитектура ЭВМ.

2. Учебное пособие по безопасности при работе с компьютером.

3. История вычислительной техники.

4. Основные возможности *Excel*.

5. Общие принципы создания презентаций.

6. ОС *Windows*.

7. Основные возможности *Word*.

8. Базы данных.

9. Внешняя память.

10. Интернет.

11. Информация.

12. Компьютерные вирусы.

13. Компьютерные сети.

14. Компьютер изнутри.

15. Мультимедиа.

16. Программное обеспечение.

17. Сеть *Windows*.

18. Системный блок.

19. Спец.устройства.

20. Технические средства мультимедиа.

21. Устройства ввода.

22. Устройства вывода.

23. Файлы и файловая структура.

-стенды:

1. «Соблюдай технику безопасности».

2. «Основоположники науки информатики».

3. «Магистрально - модульный принцип построения компьютера».

4. «Периферийные устройства».

5. «Упражнения для восстановления зрения».

6. «Техническое и программное обеспечение компьютера».

Технические средства обучения:

- компьютеры с необходимым программным;

- компьютер преподавателя с необходимым программным обеспечением;

- видеопроектор;

- МФУ (принтер, сканер, копир),

- программное обеспечение: Open Office.org 3.0, Kaspersky Internet Security 2011, Microsoft Office Enterprise 2007, Skype™4.0, Total Commander 7.50a PowerPack, WinRAR, Яндекс.Бар 5.2 для Internet Explorer, KMPlayer, «Сократ Персональный»

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Немцова Т.И., Казанкова Т.В., Шнякин А.В. и др. Компьютерная графика и web-дизайн. Учебное пособие. М.: ФОРУМ, 2020
2. Кузин А.В., Чумакова Е.В. Основы работы в Microsoft Office 2013. Учебное пособие. М.: Форум, 2017
3. Гагарина Л.Г., Теплова Я.О., Румянцева Е.Л. и др. Информационные технологии. Учебное пособие. М.: ФОРУМ, 2015
4. Кравченко Л.В. Практикум по Microsoft Office 2007 (Word, Excel, Access), PhotoShop. Учебно-методическая литература. М.: Форум, 2015
5. Гвоздева В. А., Лаврентьева И. Ю. Основы построения автоматизированных информационных систем. Учебник. М.: ФОРУМ, 2019
6. Федотова Е.Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Учебное пособие. М.: ФОРУМ, 2019
7. Гвоздева В.А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы. Учебник. М.: ФОРУМ, 2019
8. Максимов Н. В., Попов И. И. Компьютерные сети. Учебное пособие. М.: Форум, 2019

Дополнительные источники:

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 256 с.: ил.
2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2012. – 314 с.
3. ЭБС [new.znaniium.com](http://new.znaniium.com)
4. [www.klyaksa.net/htm/kopilka/information/1\\_information\\_teoria.pdf](http://www.klyaksa.net/htm/kopilka/information/1_information_teoria.pdf)
5. [video.yandex.ru/search.xml](http://video.yandex.ru/search.xml)

#### 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"> <li>• основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>• общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</li> <li>• базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</li> <li>• состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>• методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>• основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-письменного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-устного опроса;</li> <li>-устного опроса;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена в виде: - оценка устных ответов на два (теоретических) вопроса экзаменационного билета</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</li> <li>• обрабатывать текстовую и табличную информацию;</li> <li>• использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>• использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения,</li> <li>• применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> <li>• обеспечивать информационную безопасность;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; ПЗ №№ 2,26,27</li> <li>ПЗ №№ 4-20</li> <li>ПЗ №№ 21,31-33</li> <li>ПЗ №№ 1-3, 22-25</li> <li>ПЗ №№ 28, 34,35</li> <li>ПЗ № 25,29</li> <li>ПЗ №30</li> <li>ПЗ №№ 24,26-27</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>

<ul style="list-style-type: none"><li>• применять антивирусные средства защиты информации;</li><li>• осуществлять поиск необходимой информации</li></ul>		- экспертная оценка выполнения третьего (практического) задания экзаменационного билета
--	--	---

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.08 ОХРАНА ТРУДА**

**Специальность: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело.***

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1564 и примерной программы (Приложение П.7 к ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по математическим  
и общим естественно - научным  
дисциплинам  
Председатель ЦМК



С.В.Гордеева

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 10 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Автор: Суродин Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<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 подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия</p>	<p>-системы управления охраной труда в организации;</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 инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>

	хранения	
--	----------	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	46
<b>Объем образовательной программы</b>	48
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
промежуточная аттестация в форме зачета	2
Самостоятельная работа	2

## 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
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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	2	ОК 1-7, ОК 9,10
<b>Раздел 1</b>	<b>Нормативно - правовая база охраны труда</b>	16	
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	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 ПК 6.3-6.5
	<b>Тематика практических работ</b>	2	
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	
<b>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда 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	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 ПК 6.3-6.5

	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения		
<b>Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям 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 Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	<b>4</b>	<b>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 ПК 6.3-6.5</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.		
<b>Раздел 2</b>	<b>Условия труда на предприятиях общественного питания</b>	<b>12</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>
<b>Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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, классификация. Краткая	<b>6</b>	<b>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5</b>

<b>факторы</b>	характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		<b>ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5</b>
	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда		
<b>Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>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 ПК 6.3-6.5</b>
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в 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		
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»		
<b>Раздел 3</b>	<b>Электробезопасность и пожарная безопасность</b>	<b>16</b>	

<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>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 ПК 6.3-6.5</b>
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		
	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>	<b>2</b>	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания		
<b>Тема 3.2 Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>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 ПК 6.3-6.5</b>
	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: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами		

	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	<b>4</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания		
<b>Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>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 ПК 6.3-6.5</b>
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>48</b>	

### 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), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями и т.д.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Печатные издания

###### Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
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.)

###### Основная литература:

1. Графкина М.В. Охрана труда. Учебное пособие. М.: Форум, 2019

### **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 Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

### **3.2.3. Дополнительная литература:**

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-системы управления охраной труда в организации;</li> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

<p>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 подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p>самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	
---	--	--

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
Специальность: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело.*

село Большое Нагаткино  
2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» разработана на основе ФГОС СПО по специальности 42.03.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1565 и примерной программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (Приложение II.14к ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по математическим  
и общим естественно - научным  
дисциплинам  
Председатель ЦМК



С.В.Гордеева

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 10 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Разработчик: Суродин Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>ПРОГРАММЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>		<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>		<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>		<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «Поварское и кондитерское дело» обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Компетенции	Уметь	Знать
ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10	организовывать и проводить мероприятия по защите 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; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	66
<b>Объем образовательной программы</b>	68
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	48
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>

## 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
<b>Раздел I. Гражданская оборона</b> <b>Должен знать:</b> - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях. <b>Должен уметь:</b> - организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту		12	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
<b>Тема 1.2.</b> <b>Организация гражданской обороны</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства 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	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	<b>Практическое занятие №1</b> Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	2	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Защита населения и территорий при стихийных</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Защита населения и территорий при стихийных бедствиях Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10

<p><b>бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах</b></p>	<p><b>Практическое занятие №2</b> Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке.</p>	<p>2</p>	<p>ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10</p>
<p><b>Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b> <b>Должен знать:</b> - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим <b>Должен уметь:</b> - оказывать первую помощь пострадавшим</p>		<p>12</p>	
<p><b>Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами. 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. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.</p>	<p>2</p>	<p>ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10</p>

	<b>Практическое занятие №3</b> Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки)	2	
	<b>Практическое занятие №4</b> Отработка умений пальцевого прижатия артерий	2	
	<b>Практическое занятие №5</b> Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности	2	
	<b>Практическое занятие №6</b> Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого	2	
	<b>Практическое занятие №7</b> Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца	2	
<b>Раздел 3. Основы военной службы</b> <b>Должен знать:</b> - 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 <b>Должен уметь:</b> -ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью		44	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны	2	
<b>Тема 3.2.</b> Гражданская оборона, ее	Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	2	

структура			
<b>Тема 3.3.</b> Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ	Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке	2	
<b>Тема 3.4.</b> Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации	2	
	<b>Практическое занятие №8</b> Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	2	
	<b>Практическое занятие №9</b> Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	2	
	<b>Практическое занятие №10</b> Изучение материальной части автомата	2	
	<b>Практическое занятие №11</b> Прицеливание из автомата	2	
	<b>Практическое занятие №12</b> Разборка автомата	2	
	<b>Практическое занятие №13</b> Сборка автомата	2	
	<b>Практическое занятие №14</b> Отработка строевой стойки	2	
<b>Практическое занятие №15</b> Отработка поворотов на право	2		
<b>Практическое занятие №16</b> Отработка поворотов на лево	2		
<b>Практическое занятие №17</b> Отработка поворотов кругом	2		
<b>Практическое занятие №18</b> Отработка поворотов на право в движении.	2		

	<b>Практическое занятие №19</b> Отработка поворотов на лево в движении	2	
	<b>Практическое занятие №20</b> Отработка поворотов кругом в движении	2	
	<b>Практическое занятие №21</b> Отработка движений походным шагом	2	
	<b>Практическое занятие №22</b> Отработка движений строевым шагом	2	
	<b>Практическое занятие №23</b> Отработка приветствия в движении	2	
<b>Самостоятельная работа</b>	Реферат на тему «Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье».	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>68</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями, тренажерами и т.д.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Печатные издания (ЭБС)**

1. Мельников В.П., Куприянов А.И., Назаров А.В. Безопасность жизнедеятельности. Учебник. М.: КУРС, 2017
2. Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А. и др. Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях. Учебник. М.: РИОР, 2020
3. Графкина М.В., Нюнин Б.Н., Михайлов В.А. Безопасность жизнедеятельности. Учебник. М.: Форум, 2018
4. Халилов Ш.А., Маликов А.Н., Гневанов В.П. и др. Безопасность жизнедеятельности. Учебное пособие. М.: ФОРУМ, 2020
5. Бондин В. И., Семехин Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности. Учебное пособие. М.: ИНФРА-М, 2014

##### **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. Журналы: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Военные знания». Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.
2. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 (ред. от 16.07.09) «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»
3. Постановление Правительства РФ от 11.11.2006г. № 663 «Об утверждении положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»
4. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 15.06.09) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»
5. Справочная правовая система «Консультант плюс», «Гарант»

6.Федеральный закон от 21.12.1994г. № 68-ФЗ (ред. от 25.11.09) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»

7.Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ (ред. от 14.03.09) «Об охране окружающей среды»

8.Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»

9.Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ (ред. 21.12.09) «О воинской обязанности и воинской службе»

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b>                      принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;                      принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;                      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;                      организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке;                      основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;                      область применения</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.                      Не менее 75% правильных ответов.                      Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>                      -письменного/устного опроса;                      -тестирования;                      -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>                      в форме дифференцированного зачета в виде:                      -письменных/ устных ответов,                      -тестирования</p>

<p>полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>		
<p><b>Умения:</b> организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

**Министерство образования и науки Ульяновской области  
областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.10. Технология профессионально-личностного развития**

**Специальность: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело.***

село Большое Нагаткино  
2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1564 и примерной программы (Приложение II.7 к ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по ОГСЭ и  
правовым дисциплинам  
Председатель ЦМК



Филиппова С.Г.

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 11 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТис



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Авторы-разработчики: Иванова Т.Н.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА ПРИМЕРНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

#### **Цель дисциплины:**

- обеспечение педагогического сопровождения профессионально-личностного развития студентов, включающего в себя: расширение знаний о себе, своих возможностях и способностях, о мире профессионального труда; соотнесения их с лично и профессионально важными качествами; развитие умений ориентироваться в мире людей, занимать активную жизненную позицию, преодолевать трудности адаптации и самореализации в профессиональной деятельности.

#### **Задачи дисциплины:**

1. Подготовить студентов к осознанию и пониманию многообразия окружающего мира; расширить границы самовосприятия, пробуждать потребность в личностном и профессиональном росте и развитии.

2. Формировать положительное отношение к себе, осознание себя как индивидуальности, уверенности в своих способностях применительно к реализации себя в будущей профессии.

3. Ознакомить со спецификой организации рынка труда в условиях конкуренции.

4. Развивать интерес к самому себе, формировать собственную культуру самопознания, саморазвития и самовоспитания.

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

- применять техники профессионально-личностного развития;  
- использовать приемы саморегуляции в процессе межличностного общения;  
- определять перспективы и направления профессионально-личностного роста, пути и способы самосовершенствования;

- эффективно взаимодействовать с другими людьми в процессе совместной учебно-профессиональной деятельности;

- осуществлять информационный поиск, обрабатывать и представлять информацию в соответствии с поставленными задачами;

- выявлять проблемы социально-профессиональных ситуаций, планировать и организовывать деятельность по их разрешению.

#### **1.3. В результате освоения учебной дисциплины студенты должны знать:**

- комплекс понятий: профессионализм, профессионал, профессиограмма, культура профессионально-личностного самоопределения, компьютерная грамотность, и др.;

- свои индивидуальные возможности и способности;

- роль и значение индивидуальной траектории самоопределения и самореализации в современных социально-экономических условиях производства;

- специфику организации рынка труда в условиях конкуренции.

- основные этапы личностно-профессионального самосовершенствования и саморазвития.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	44
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>46</b>
теоретическое обучение	<b>34</b>
практические занятия (если предусмотрено)	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме зачета</b>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**  
 «Технология профессионально-личностного развития»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> <b>Человек в мире профессий и людей.</b> <b>Самопознание себя и других.</b>	<b>В результате изучения темы студент должен</b> <b>уметь:</b> ориентироваться в мире профессий и специальностей, занимать активную жизненную позицию, преодолевать трудности адаптации и самореализации в профессиональной деятельности. <b>знать:</b> особенности, содержание и процесс трудовой деятельности, специфику организации рынка труда в условиях конкуренции; - иметь представление о мире профессионального труда; - владеть понятиями культура труда, профессионализм, профессиональный идеал. Формирование ОК 1 - ОК 4, ОК 11	4	
	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Труд в жизни человека и общества. Мир профессий: дороги, которые мы выбираем. 2. Содержание и характер труда. Культура труда. Понятие о профессионализме, требования к профессионалу. 3. Профессиональный идеал и профессиограммы. Перспективы изменения мира профессий. Непрерывность современного профессионального образования.	2	2
	<b>Практические занятия:</b> 1. Представление самого себя. Выработка правил работы в группе. Анкетирование « Кто Я? Какой Я?»	2	3
	<b>Самостоятельная работа .</b> 1. Профессional 21 века. Какой он? Мой профессиональный идеал (эссе)		
	<b>Тема 2.</b> <b>Ценности и ценностные ориентации личности и профессии</b>	<b>В результате изучения темы студент должен</b> <b>уметь:</b> осуществлять самодиагностику собственных ценностей, профессиональных склонностей и интересов; <b>знать:</b> собственные личностные и профессиональные ценностные ориентации и мотивы; типы и виды ценностей. Формирование ОК 4- ОК 9, ОК 11	6
<b>Содержание учебного материала</b>			

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие о ценностях и ценностных ориентациях личности, их значении в профессиональном становлении человека. Типы и виды ценностей: ценности материально духовные; ценности цели и ценности-средства, ценности-отношения и ценности-качества.</li> <li>2. Соотношение общечеловеческих и профессиональных ценностей в выборе профессии и специальности.</li> <li>3. Профессионально-ценностные ориентации и профессиональная направленность личности.</li> </ol>	4	2
	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p>2. Диагностика и самоанализ терминальных и инструментальных ценностей, выполнение теста «Ценностные ориентации» (методика М. Рокича «Ценностные ориентации»).</p>	2	3
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>1. Гуманистическая природа и творческий характер профессионального труда. Подготовка письменных ответов на вопросы темы:</p> <p>1) Какова социальная миссия и назначение профессий и специальностей в современных социально-экономических условиях?</p> <p>2) Социальный статус и социальная значимость профессии: всегда ли они совпадают?</p>		
<b>Тема 3.</b> <b>Саморазвитие личности и личностно-профессиональное самоопределение и самореализация</b>	<p><b>В результате изучения темы студент должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять техники профессионально-личностного развития;</li> <li>- раскрывать внутренние потенциальные возможности своей личности.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль и значение индивидуальной траектории самоопределения и самореализации в современных социально-экономических условиях производства;</li> <li>- истоки профессионально-личностного самоопределения;</li> <li>- потребности и мотивы самоопределения;</li> <li>- основные закономерности развития своих возможностей и способностей.</li> </ul> <p>Формирование ОК 5- ОК 8, ОК 11</p>	6	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	4	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Представление о себе. Образ «Я» как система представлений о себе. Структура образа «Я»; знания о себе, оценка себя, умение управлять собой.</li> <li>2. Потребности и мотивы как условие активности личности. Многообразие личностных качеств. Активная роль личности при выборе профессии. Классификация профессий разных типов :«человек-природа», « человек-человек», «человек-техника», «человек-знак», « человек - художественный образ».</li> <li>3. Саморазвитие личности и профессиональное самоопределение. Способы и приемы</li> </ol>		2

	самопознания. Профессиональная деятельность как способ самореализации и самоутверждения личности.		
	<b>Практические занятия:</b> 3. Составление программы саморазвития и пути ее реализации.	2	3
	<b>Самостоятельная работа .</b> 1. Подобрать пословицы, поговорки, высказывания знаменитых людей о значении целеполагания и интереса в жизни человека (индивидуальное творческое задание). 2. Подготовка рефератов по темам: 1. Я и мой внутренний мир. 2. Мои жизненные цели. 3. Смысл жизни и призвание. 4. Истоки личностно - профессионального самоопределения.		
<b>Тема 4. Когнитивные основы овладения профессией, специальностью</b>	<b>В результате изучения темы обучающийся должен уметь:</b> - осуществлять информационный поиск, обрабатывать и представлять информацию в соответствии с поставленными задачами; - выполнять презентации в программе « PoverPoint». <b>знать:</b> - закономерности формирования общеучебных умений и навыков; - понятие «успех» в жизни и профессиональной деятельности; - особенности работы с информацией. Формирование ОК 1- ОК 3, ОК 11	6	
	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	1. Успешность в профессиональной деятельности. 2. Речемыслительные действия (умения). Общеучебные умения и навыки. Современные информационные технологии. Понятие: «компьютерная грамотность». Поиск, анализ и обработка информации. Работа с различными источниками информации. 3. Презентация: типы, формы, структура.		
	<b>Практическое занятия:</b> 4. Диагностика учебно-интеллектуальных умений и действий. Решение познавательных задач на сравнение, обобщение, нахождение отношений между фактами, явлениями, понятиями. Развитие умения делать умозаключение.	2	3
	<b>Самостоятельная работа :</b> 1. Методы сбора информации: наблюдение, опрос, интервьюирование, анализ письменных источников информации. (конспект)		

	<b>2. Подготовка презентаций в программе Pover Point.</b>		
<b>Тема 5. Основы социально- коммуникативной деятельности</b>	<b>В результате изучения темы обучающийся должен</b> <b>уметь:</b> эффективно взаимодействовать с другими людьми в процессе совместной учебно-профессиональной деятельности, владеть самопрезентацией; - использовать приемы саморегуляции в процессе межличностного общения. <b>знать:</b> - структуру личности; - тактики поведения в конфликте; - виды устной и письменной коммуникации; - основы самопрезентации. Формирование ОК 4, ОК 8, ОК 11	<b>6</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	1 Личность и межличностные отношения в группах. Совместная деятельность в трудовом коллективе. Тактики поведения в конфликте. 2 Социально-профессиональная мобильность. Ответственность. Письменная и устная деловая коммуникация. Сотрудничество. 3 Продуктивная групповая коммуникация. 4 Особенности самовыражения и самооценивания.		
	<b>Практические занятия:</b> <b>5.</b> Выполнение теста «Коммуникативные и организаторские способности» (КОС). Анализ, обсуждение, выводы.	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Самостоятельная работа :</b> 1. Требования к устным выступлениям (сообщение). 2. Подготовка к дискуссии: «Какой специалист нужен нашему городу?». Вопросы для обсуждения: - Что, значит, сегодня быть конкурентоспособным специалистом на рынке труда? - Какие профессии и специальности востребованы в нашем городе? - Какие факторы на ваш взгляд влияют на выбор профессии, специальности? - Объясните выражение «Инновационной экономике - инновационное профессиональное образование». - Какими качествами должен обладать профессионал 21 века?			
<b>Тема 6. Личностно- профессиональный рост и самосовершенствова</b>	<b>В результате изучения темы обучающийся должен</b> <b>уметь:</b> - определять перспективы и направления профессионально-личностного роста, пути и способы самосовершенствования; - выявлять проблемы социально-профессиональных ситуаций, планировать и организовывать	<b>16</b>	

<b>ние</b>	деятельность по их разрешению. <b>знать:</b> - основные этапы личностно-профессионального самосовершенствования и саморазвития; - направления личностно-профессионального роста. ОК 6, ОК 8, ОК 10, ОК 11		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	<b>2</b>
	1   Сущность и направления личностно- профессионального роста. 2   Основные этапы процесса самосовершенствования и саморазвития. 3   Профессиональный идеал и его роль в профессиональном становлении личности		
	<b>Самостоятельная работа :</b> 1. Профессионально-личностная перспектива (конспект) 2. Самоанализ профессионально-личностной перспективы по методике Н.С. Пряжникова.		
	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>зачет</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет общественных дисциплин.

*Оборудование учебного кабинета:*

- посадочные места по количеству обучающихся (15-17 человек);
- рабочее место преподавателя;
- доска магнитная;
- мебель: стеллажи, полки, шкафы.

*Технические средства обучения:*

- персональный компьютер (ПК);
- мультимедиа;
- видеопроектор, видеоплеер,
- экран.

**Диагностического обеспечения программы:**

- анкеты «Мои жизненные ценности», «Моя профессиональная перспектива»;
- дифференциально-диагностический опросник Е.А. Климова;
- методика анализа и самоанализа личности учащихся;
- методика оценки коммуникативных и организаторских склонностей;
- опросник личной профессиональной перспективы по Н.С. Пряжникову, профессиограммы;
  - шкала социально-психологической адаптированности;
  - тест смысложизненных ориентаций (СЖО) Д.А. Леонтьева;
  - тесты по определению уровня развития социально и профессионально значимых качеств обеспечивающих профессионально-личностное развитие.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Кошечкина И.П., Канке А.А. Профессиональная этика и психология делового общения. Учебное пособие. М.: ФОРУМ, 2019.
2. Тамочкина О.А. Первые шаги к успешной карьере и творческому потенциалу. Учебно-методическая литература. Волгоград. Волгоградский государственный аграрный университет, 2018
3. Гарькуша О.Н. Профессиональное общение. Учебное пособие. М.: РИОР, 2019
4. Ефимова Н.С. Психология общения. Практикум по психологии. Учебное пособие. М.: ФОРУМ, 2019

##### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.e-profobr.ru/index.html>
2. [http://www.ido.edu.ru/psychology/labour\\_psychology/index.html](http://www.ido.edu.ru/psychology/labour_psychology/index.html)
3. <http://www.psybooks.ru/index.php>.
4. [auditorium.ru](http://auditorium.ru)
5. <http://www.lib.ru/PSIHO>.
6. <http://psinfo.ru>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Оценка** результатов освоения данной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, самодиагностики, контрольной работы, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, диагностических исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы оценки результатов обучения
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять техники профессионально-личностного развития;</li> <li>- использовать приемы саморегуляции в процессе межличностного общения;</li> <li>- определять перспективы и направления профессионально-личностного роста, пути и способы самосовершенствования;</li> <li>- эффективно взаимодействовать с другими людьми в процессе совместной учебно-профессиональной деятельности</li> <li>- осуществлять информационный поиск, обрабатывать и представлять информацию в соответствии с поставленными задачами;</li> <li>- выявлять проблемы социально-профессиональных ситуаций, планировать и организовывать деятельность по их разрешению.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятия: профессионализм, профессионал, профессиограмма, культура профессионально-личностного самоопределения;</li> <li>- структура личности, пути развития своих возможностей и способностей;</li> <li>- роль и значение индивидуальной траектории самоопределения и самореализации в современных социально-экономических условиях производства;</li> <li>- истоки профессионально-личностного самоопределения;</li> <li>- специфика организации рынка труда в условиях конкуренции;</li> <li>- основные этапы личностно-профессионального самосовершенствования и саморазвития.</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка хода выполнения практического задания на практических занятиях</i></p> <p><i>Процесс выполнения деятельности на практических занятиях</i></p> <p><i>Презентация результатов творческих и поисковых работ</i></p> <p><i>Наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях</i></p> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Интервьюирование</i></p> <p><i>Контрольная работа</i></p> <p><i>Зачет</i></p>

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.11 Основы предпринимательской деятельности**

**Специальность: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело.***

село Большое Нагаткино  
2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» разработана на основе ФГОС СПО по специальности 42.03.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1565 и примерной программы учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» ( ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

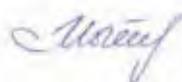
РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по ОГСЭ и  
правовым дисциплинам  
Председатель ЦМК



Филиппова С.Г.

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 11 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Автор: Мулянова Л.Ю.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» является частью вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, разработанных в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. ПК 6.2, 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК6.2 ПК6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	- моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов малого и среднего бизнеса; - разрабатывать бизнес-план предприятия; - определять стратегию открываемого бизнеса; - оценивать конъюнктуру рынка; - определять эффективность бизнеса.	- базовые определения, функции и задачи предпринимательства; - сущность предпринимательской среды; - историю развития предпринимательства в России; - роль государства в развитии предпринимательской деятельности; - различные способы создания предпринимательской организации; - этапы организации собственного предприятия; - механизм осуществления предпринимательской деятельности; - этические нормы предпринимательской деятельности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	68
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	66
в том числе:	
теоретическое обучение	56
практические занятия	8
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	История предпринимательства в России: Особенности предпринимательского ресурса. Зарождение российского предпринимательства. Предпринимательские династии. Социальная ответственность, благотворительность и меценатство в истории российского предпринимательства.		
Тема 1. 1Сущность предпринимательства и его виды	<b>Должен уметь:</b> характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду; <b>Должен знать:</b> - типологию предпринимательства.		
	<b>Содержание учебного материала</b> Сущность предпринимательства и предпринимательской деятельности. Виды предпринимательской деятельности. Индивидуальное предпринимательство. Совместное предпринимательство. Сущность инновационного предпринимательства. Региональные сети : бизнес –центры, бизнес- инкубаторы.	2	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
Тема 1.2.Принятие предпринимательского решения	<b>Должен уметь:</b> - оперировать в практической деятельности экономическими категориями; - определять приемлемые границы производства; <b>Должен знать:</b> - роль среды в развитии предпринимательства; - технологию принятия предпринимательских решений; - базовые составляющие внутренней среды фирмы.		
	<b>Содержание учебного материала</b> Сфера принятия управленческих решений. Внутренняя и внешняя среда предпринимательства. Базовые составляющие	2	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11

	внутренней среды. Факторы косвенного воздействия на принятие управленческих решений. Технология принятия предпринимательских решений. Экономические методы принятия предпринимательских решений.		
Тема 1.3. Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия	<p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать бизнес – план;</li> <li>- составлять пакет документов для открытия своего дела;</li> <li>- оформлять документы для открытия расчетного счета в банке;</li> </ul> <p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;</li> <li>- особенности учредительных документов;</li> <li>- порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия.</li> </ul>		
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Выбор сферы деятельности нового предприятия. Технико-экономическое обоснование создания нового предприятия. Фирменное наименование предприятия: особенности и назначение. Учредительные документы Государственная регистрация предприятий Лицензирование деятельности предприятий. Оформление документов для открытия расчетного счета в банке.</p>	2	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
	<p><b>Практическое занятие № 1</b> Тема: «Разработка бизнес-плана».</p>	2	
Тема 1.4. Организационно-управленческие функции предприятия	<p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять организационно-правовую форму предприятия;</li> <li>- разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия;</li> </ul> <p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- механизмы функционирования предприятия.</li> </ul>		
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11

	Разработка стратегии и тактики нового предприятия. Организация управления предприятием. Структура предприятия. Процессы, осуществляемые на предприятии. Функции управления на предприятии. Организация планирования деятельности предприятия. Основные функции организации на предприятии. Механизм функционирования предприятия. Маркетинг и логистика в предпринимательской деятельности. Прекращение деятельности предприятия.		
Тема 1.5. Предпринимательский риск	<b>Должен знать:</b> - сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска.		
	<b>Содержание учебного материала:</b> Сущность предпринимательского риска. Классификация предпринимательских рисков. Показатели риска и методы его оценки. Основные способы снижения риска: страхование, лизинг, факторинг, франчайзинг, хеджирование, форвардный контракт, фьючерсный контракт, опционный контракт.	2	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
Тема 1.6. Трудовые ресурсы. Оплата труда на предприятии предпринимательского типа	<b>Должен знать:</b> - основные положения об оплате труда на предприятиях предпринимательского типа.		
	<b>Содержание учебного материала</b> Структура персонала предпринимательской фирмы Процесс управления персоналом в ПД Основные положения об оплате труда на предприятии предпринимательского типа	2	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
Тема 1.7. Культура предпринимательства	<b>Должен уметь:</b> - соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса; <b>Должен знать:</b> - основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры.		
	<b>Содержание учебного материала</b> Сущность культуры предпринимательства. Корпоративная культура. Предпринимательская этика и этикет.	2	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11

	Возникновение и формирование культуры предпринимательской организации за рубежом.		
Тема 1.8. Предпринимательская тайна	<b>Должен уметь:</b> - характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны; <b>Должен знать:</b> - перечень сведений, подлежащих защите.		
	<b>Содержание учебного материала</b> Сущность предпринимательской тайны. Отличие предпринимательской тайны от коммерческой. Формирование сведений, составляющих предпринимательскую тайну. Внешние и внутренние угрозы безопасности фирмы. Основные элементы механизма защиты предпринимательской тайны	2	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
Тема 1.9. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности	<b>Должен уметь:</b> - различать виды ответственности предпринимателей. <b>Должен знать:</b> - сущность и виды ответственности предпринимателей.		
	<b>Содержание учебного материала</b> Сущность и виды ответственности предпринимателей. Условия возникновения гражданской ответственности предпринимателей. Способы обеспечения исполнения предпринимателями своих обязательств. Административная ответственность предпринимателей. Ответственность предпринимателей за нарушение антимонопольного законодательства. Ответственность за низкое качество продукции (работ, услуг). Ответственность за совершение налоговых правонарушений.	2	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
Тема 1.10 .Управление финансами предприятия предпринимательского типа	<b>Должен уметь:</b> - анализировать финансовое состояние предприятия; - осуществлять основные финансовые операции; <b>Должен знать:</b> - методы и инструментарий финансового анализа; - основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях.		

Тема 1.11 Система нормативного регулирования бухгалтерского учета на малых предприятиях, организация бухгалтерского учета на малых предприятиях.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
	Финансовые ресурсы предприятия. Система управления финансами на предприятии. Оценка финансового состояния предприятия: сущность и назначение финансового анализа, методы и инструментарий финансового анализа, анализ платежеспособности и финансовой устойчивости предприятия, анализ эффективности использования оборотных активов.		
	<b>Должен Уметь:</b> - анализировать финансовое состояние предприятия; - осуществлять основные финансовые операции; <b>Должен знать:</b> - методы и инструментарий финансового анализа; - основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях.		ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Система нормативного регулирования бухгалтерского учета на малых предприятиях, организация бухгалтерского учета на малых предприятиях. Взаимодействия предпринимателей с кредитными организациями. Расчет по кредитам. Банкротство предприятия.		
Тема 1.12. Налогообложение предпринимательской деятельности	<b>Должен знать:</b> - виды налогов.		
	<b>Содержание учебного материала</b> Общая характеристика налоговой системы. Виды налогов: НДС, акциз, налог на прибыль, налог на имущество предприятий, взнос	2	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
Тема 1.13. Оценка эффективности предпринимательской деятельности	<b>Должен уметь:</b> - рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности. <b>Должен знать:</b> - систему показателей эффективности предпринимательской деятельности; - принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности;		

Тема 1.14. Организация обслуживания предпринимательского дела, бизнеса	- пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
	Система показателей эффективности предпринимательской деятельности. Принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности. Пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности.		
	<b>Практическое занятие № 2</b> Тема: «Расчет рентабельности предпринимательской деятельности»	2	
	<b>Должен знать:</b> методы и формы обслуживания; формы расчетов		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Формы дополнительного обслуживания клиентов. Приемы СТИС, ФОССТИС, целесообразность использования. Психология обслуживания клиентов.		ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
Тема 1.15. Правовые основы защиты прав потребителей.	<b>Должен уметь:</b> составлять претензию, исковое заявление <b>Должен знать:</b> общие положения о защите прав потребителей, правовое регулирование качества товаров, ответственность в сфере защиты прав потребителей, порядок и способы защиты прав потребителей		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Общие положения о защите прав потребителей, правовое регулирование качества товаров, ответственность в сфере защиты прав потребителей, порядок и способы защиты прав потребителей		ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
Тема 1.16. Общая система налогообложения, её практическое применение	<b>Должен уметь:</b> Рассчитать налоги, взимаемых при осуществлении предпринимательской деятельности. <b>Должен знать:</b> отличие общего режима налогообложения от		

	специальных налоговых режимов; объекты налогообложения; налоговую базу; налоговый период.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
	Классификация налогов и сборов в РФ. Схемы взимания федеральных налогов. Схемы взимания региональных и местных налогов		
Тема 1.17.Специальные налоговые режимы, их практическое применение	<b>Должен уметь:</b> Рассчитать налоги, взимаемых при осуществлении предпринимательской деятельности. <b>Должен знать:</b> отличие общего режима налогообложения от специальных налоговых режимов; объекты налогообложения; налоговую базу; налоговый период.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
	Упрощенная система налогообложения. Ведение учета при упрощенной системе налогообложения. Система налогообложения в виде единого налога на вмененный доход.		
	<b>Практическое занятие № 3</b> Расчет налогов, взимаемых при осуществлении предпринимательской деятельности	2	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
Тема 1.18. Государственная поддержка предпринимательства	<b>Должен знать:</b> основные механизмы, инструменты поддержки предпринимательства.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Правовые основы поддержки предпринимательства.</b> Нематериальные формы государственной поддержки предпринимательства. Материальные формы поддержки предпринимательства. Поддержка предпринимательства в Ростовской области		ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
Тема 1.19Антикоррупционная политика в сфере предпринимательской деятельности	<b>Должен знать:</b> Цели и задачи концепции. Основные направления антикоррупционной политики в сфере предпринимательской деятельности.		

	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Опасность коррупции для предпринимательства. Цели и задачи концепции. Основные направления антикоррупционной политики в сфере предпринимательской деятельности.		ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
Тема 1.20 Бизнес-планирование	<b>Должен уметь :</b> разрабатывать разделы бизнес плана <b>Должен знать:</b> понятие, структуру бизнес-плана.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Понятие и преимущества бизнес-планирования .Маркетинговые исследования. Разработка целевого рынка. Товарная политика предприятия. Ценовая политика предприятия. Система маркетинговых коммуникаций. Стратегическое маркетинговое планирование. Структура бизнес-плана.		ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
	<b>Практическое занятие № 4</b> Разработка разделов бизнес-проекта "Описание продукции (услуги)" и " Маркетинг и сбыт продукции (услуги)"	2	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
	<b>Самостоятельная работа</b> Решение задачи по теме «Разработка бизнес-плана малого предприятия»	2	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
<b>Тема 1.21.Маркетинговая деятельность</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие маркетинга. Основные цели, принципы, функции маркетинга Сегментация и выбор целевых рынков Методы изучения рынка. Назначение, разновидности методов, их возможности, достоинства и недостатки. Методика проведения анкетирования Бенчмаркинг: сущность, применение для поиска и обоснования предпринимательских идей Методика проведения анкетирования Характеристика и этапы разработки фирменного стиля.	2	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11

<b>Тема 1.22. Реклама как средство продвижения бизнес-идеи</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Реклама – инструмент продвижения товаров на рынок. Цели, задачи и функции рекламы. Правовые основы рекламной деятельности. Требования к рекламе. Виды и средства рекламы и их применение Организация проведения рекламной кампании	<b>2</b>	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
<b>Тема 1.23. Управление качеством продукта и сервиса</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Требования к системе управления качеством Стандарты качества в выбранной области бизнеса и их значение для повышения эффективности Ключевые стандарты обслуживания. Приемы клиентоориентированности. Методы контроля качества сервиса: «Тайный покупатель», «Народная оценка», обратная связь и т.д.	<b>2</b>	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
<b>Тема 2.4. Юридическое оформление и сопровождение бизнеса</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация законодательных актов в области предпринимательства. Изучение основных законодательных актов в области предпринимательства. Государственная поддержка малого и среднего бизнеса. Права, обязанности, ответственность предпринимателей. Формы предпринимательства, их преимущества и недостатки. Выбор организационно правовой формы предпринимательства Процедура государственной регистрации для коммерческих и некоммерческих организаций, индивидуальных предпринимателей в соответствии с законодательством РФ Порядок разработки учредительных документов, учредительного договора. Процедура получения лицензии на осуществление отдельных видов деятельности	<b>2</b>	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
<b>Тема 2.5. Управление рисками и инновациями</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие инноваций, их роль и функции в современном мире. Классификации инноваций. Управление инновациями в малом бизнесе. Оценка экономической эффективности инноваций. Предпринимательские риски. Типы и виды предпринимательских рисков. Факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска. Виды потерь при наступлении риска. Страхование и пути снижения предпринимательского	<b>2</b>	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11

	<p>риска</p> <p>Стратегии управления инновациями и предпринимательскими рисками в малом бизнесе.</p> <p>Стратегия отсечения всего лишнего, убыточного: плюсы и минусы, необходимость использования, перспективы</p>		
<p><b>Тема 2.6.</b></p> <p><b>Анализ существующих и возможных рисков улучшенного бизнеса (идеи)</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Определение показателей оценки эффективности бизнеса с учетом улучшений и нововведений. Анализ существующих и возможных рисков улучшенного бизнеса (идеи).</p>	<b>2</b>	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
<p><b>Тема 2.7. Организация обслуживания кооперативного дела, бизнеса</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Формы дополнительного обслуживания клиентов. Приемы СТИС, ФОССТИС, целесообразность использования</p> <p>Психология обслуживания клиентов. Правовые основы защиты прав потребителей. Совершенствование ведения деятельности на основе требований стандартов качества.</p> <p>Показатели эффективности работы организации.</p>	<b>2</b>	ПК6.2,ПК6.4,ОК 01-11
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>68</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, мультимедийный проектор, экран.)

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1 Печатные издания (ЭБС):**

1. Лапуста М.Г. Предпринимательство. Учебник. М.: ИНФРА-М, 2020.
2. Беспалов М.В. Особенности развития предпринимательской деятельности в условиях современной России. Учебное пособие. М.: ИНФРА-М, 2017.
3. Голубева Т. М. Основы предпринимательской деятельности. Учебное пособие. М.: Форум, 2013

##### **3.2.2 Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.aup.ru/books/m91/>
2. [http://enbv.narod.ru/text/Econom/business/bagiev\\_bizstart/](http://enbv.narod.ru/text/Econom/business/bagiev_bizstart/)
3. <http://institutiones.com/download/books/1367-organizaciya-predprinimatelskoj-deyatelnosti.html>
4. <http://ecsocman.edu.ru/text/19208131/>
5. <http://www.kodges.ru/48435-organizaciya-predprinimatelskoj-deyatelnosti.html>

##### **3.2.3 Дополнительные источники:**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть первая. – М.: Издательство КОДЕКС, 2015. – 240 с.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть вторая. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 352 с.
3. Белов А.М., Добрин Г.Н., Карлик А.Е. Экономика организации (предприятия): Практикум / Под общ. Ред. Проф. А.Е. Карлика. – М.: ИНФРА-М, 2003. – 272 с.
4. Бусыгин А.В. Предпринимательство. Учебник. – М.: Дело, 1999. – 640с.
5. Крутик А.Б., Решетова М.В. Теория и методика обучения предпринимательству. - М. : изд. Центр «Академия», 2010., 336с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду; оперировать в практической деятельности экономическими категориями;</p> <p>определять приемлемые границы производства;</p> <p>разрабатывать бизнес – план</p> <p>составлять пакет документов для открытия своего дела</p> <p>оформлять документы для открытия расчетного счета в банке;</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 терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.12 Товароведение продовольственных товаров**

*Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.*

село Большое Нагаткино  
2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1564 и примерной программы (Приложение П.7 к ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по  
дисциплинам сферы обслуживания  
Председатель ЦМК



Нуйкина В.С.

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 17 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Авторы-разработчики: Горлова Е.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

### 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 1-7,9,10	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>46</b>
Самостоятельная работа	<b>2</b>
<b>Объем учебной дисциплины</b>	<b>48</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия (если предусмотрено)	16
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	*
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 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
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2	ОК 1-7,9,10 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
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов		
<b>Тема 2. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 1-7,9,10 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. Классификация продовольственных товаров.		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
<b>Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-7,9,10 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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	4	
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2	
2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	2		

			<b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>1</b>	
<b>Тема 4.</b> <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.		
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>1</b>	
<b>Тема 5.</b> <b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров		
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	<b>2</b>	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 6.</b> <b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>1</b>	
<b>Тема 7.</b> <b>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.		
	2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1. Органолептическая оценка качества мяса	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение	<b>1</b>	

	нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 8.</b> <b>Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов		
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		
	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. 2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	<b>2</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>1</b>		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
<b>Тема 9.</b> <b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		
	2. Условия и сроки хранения		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b>	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			

			<b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
<b>Всего:</b>		<b>48</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (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 должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **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 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

4. Павлова Т.С. Основы товароведения продовольственных товаров. Учебное пособие. М.: ИНФРА-М, 2020

##### **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]. <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/](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/](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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Осваиваемые знания:</b>		
<p>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</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
<b>Осваиваемые умения:</b>		
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода</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</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></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><b>Промежуточная аттестация:</b></p>

продуктов		- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
-----------	--	--

Министерство образования и науки Ульяновской области  
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.13 Бухгалтерский учет**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

с. Большое Нагаткино  
2020 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО по специальности 42.03.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1565

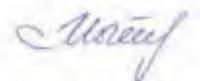
РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по ОГСЭ и  
правовым дисциплинам  
Председатель ЦМК



Филиппова С.Г.

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 11 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

**Автор-разработчик:**  
Мынина О.Ю., преподаватель техникума

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	15
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	16

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл в раздел общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;
- особенности ценообразования в общественном питании;
- нормативно – правовую базу бухгалтерского учета.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	144
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	140
в том числе:	
теоретическое обучение	60
практические занятия	80
<b>Самостоятельная работа</b>	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.13 «Бухгалтерский учет»

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
<b>Раздел 1 Теоретические основы бухгалтерского учета</b>		<b>39</b>	
Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета	<b>Иметь представление:</b> о роли и месте знаний по дисциплине в профессиональной деятельности. <b>Знать:</b> виды хозяйственного учета; измерители в учете; сущность, задачи, функции, метод бухгалтерского учета; правовую и нормативную базу бухгалтерского учета.	<b>6</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	
	<b>1.</b> <b>Виды хозяйственного учета.</b> Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, межпредметные связи. Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета.	1	
	<b>2.</b> <b>Измерители, применяемые в учете.</b> Натуральные, трудовые и стоимостные измерители хозяйственного учета.	1	
	<b>3.</b> <b>Сущность, задачи, функции бухгалтерского учёта.</b> Роль знаний по бухгалтерскому учету в профессиональной деятельности. Задачи бухгалтерского учета, его функции.	1	
	<b>4.</b> <b>Предмет и метод бухгалтерского учета.</b> Предмет и метод бухгалтерского учета, объекты и элементы метода бухгалтерского учета.	1	2
	<b>5.</b> <b>Нормативное регулирование бухгалтерского учета.</b> Нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учета в Российской Федерации.	2	2
<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Изучить Федеральный закон от 6 декабря 2011 г. N 402-ФЗ "О бухгалтерском учете" и письменно ответить на поставленные вопросы	<b>2</b>		
Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета	<b>Уметь:</b> производить группировку хозяйственных средств по составу, размещению и источникам образования; проводить запись хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического учета; составлять оборотные ведомости по счетам бухгалтерского учета. <b>Знать:</b> группировку хозяйственных средств по составу и источникам образования; понятие и назначение бухгалтерского баланса; понятие счетов бухгалтерского учета и двойной записи; назначение оборотных ведомостей; классификация счетов; понятие плана счетов бухгалтерского учета.	<b>24</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>12</b>	3
	<b>1.</b> <b>Классификация хозяйственных средств по составу и функциональной роли.</b> Хозяйственные средства: понятие, назначение, классификация по составу и выполняемым функциям.	1	
	<b>2.</b> <b>Классификация хозяйственных средств по источникам формирования.</b> Источники образования хозяйственных средств	1	
<b>3.</b> <b>Понятие, содержание и структура бухгалтерского баланса.</b> Бухгалтерский баланс:	1		

		назначение, содержание, структура и виды. Требования, предъявляемые к балансу.		
	4.	<b>Типы изменений бухгалтерского баланса под влиянием хозяйственных операций</b> Влияние хозяйственных операций на баланс: типовые изменения.	1	
	5.	<b>Счета бухгалтерского учета.</b> Счета бухгалтерского учета, их содержание и строение. Счета активные, пассивные и активно – пассивные. Счета синтетического и аналитического учета, их назначение и взаимосвязь.	2	
	6.	<b>Понятие и структура плана счетов бухгалтерского учёта.</b> План счетов бухгалтерского учета: понятие, структура.	1	
	7.	<b>Сущность и значение двойной записи.</b> Взаимосвязь между счетами и балансом. Двойная запись, ее сущность и значение. Правила записи хозяйственных операций на счетах бухгалтерского учета. Корреспонденция счетов, бухгалтерские проводки.	3	
	8.	<b>Оборотные ведомости по счетам синтетического и аналитического учёта</b> Обобщение данных текущего бухгалтерского учета. Виды оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учета	2	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>12</b>	
	1.	Группировка хозяйственных средств по составу, размещению и источникам их образования.	2	
	2.	Отражения хозяйственных операций на синтетических счетах; Составление оборотной ведомости и бухгалтерского баланса (сквозная задача)	10	
	<b>Самостоятельная работа:</b> 2. Решить задачи на определение типов изменений баланса под влиянием хозяйственных операций 3. Составить бухгалтерские проводки по указанным хозяйственным операциям		<b>10</b>	
Тема 1.3 Документация и инвентаризация.		<b>Уметь:</b> составлять первичные документы, исправлять допущенные в них ошибки. <b>Знать:</b> понятие бухгалтерских документов, обязательные реквизиты и требования к оформлению бухгалтерских документов, понятие о документообороте, правила хранения бухгалтерских документов, понятие инвентаризации, роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей, общие правила проведения инвентаризации; понятие об учетных регистрах.	<b>8</b>	3
	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>	
	1.	<b>Бухгалтерские документы.</b> Документ: понятие, назначение, обязательные и дополнительные реквизиты. Документация хозяйственных операций: сущность, значение. Классификация документов. Требования к оформлению документов. Способы исправления ошибок в документах. Документооборот: понятие, этапы и организация. Правила хранения бухгалтерских документов.	2	
	2.	<b>Инвентаризация:</b> понятие, назначение, общие правила проведения. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей.	2	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>4</b>	
	3.	Заполнение первичных бухгалтерских документов	2	
	4.	Составление сличительной ведомости при инвентаризации материальных ценностей.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучить инструкцию по проведению инвентаризации: письменно ответить на поставленные вопросы		<b>4</b>	

<b>Раздел 2</b> <b>Бухгалтерский учет</b> <b>в организациях</b> <b>(предприятиях)</b> <b>общественного</b> <b>питания</b>		<b>106</b>		
Тема 2. 1 Ценообразование на предприятиях общественного питания	<b>Уметь:</b> производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию и услуги; оформлять заказы – счета на обслуживание торжеств. <b>Знать:</b> виды цен, их структуру, механизм ценообразования на продукцию и услуги;	<b>14</b>		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>5</b>		
	<b>1.</b>	<b>Понятие цены и её виды. Единая торговая наценка</b> Цена: понятие, назначение, виды. Калькуляция цен на продукцию собственного производства. Понятие и назначение торговой наценки.	1	
	<b>2.</b>	<b>Составление калькуляций на блюда.</b> Калькуляция: понятие и назначение. Калькуляционная карточка. Этапы исчисления продажной цены на блюдо. Оценка сырья при калькуляции цен.	2	
	<b>3.</b>	<b>План-меню.</b> Содержание и назначение плана-меню. Прейскуранты постоянно действующих цен, их значение.	1	
	<b>4.</b>	<b>Сборник рецептур блюд.</b> Структура и содержание сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.	1	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>9</b>	
	<b>5.</b>	Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть.	1	
	<b>6.</b>	Определение норм вложения сырья различных кондиций с учетом взаимозаменяемости продуктов.	2	
	<b>7.</b>	Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда.	2	
	<b>8.</b>	Калькуляция свободных розничных цен на соусы, вторые блюда и гарниры.	2	
<b>9.</b>	Калькуляция свободных розничных цен на сладкие блюда, напитки и кондитерские изделия.	2		
<b>Самостоятельная работа:</b> 4. Изучить ставки НДС и письменно указать товары, которые облагаются по ставке 10% и 18%.		14		
<b>Контрольная работа № 1</b>		<b>2</b>		
Тема 2.2 Учёт сырья, товаров и тары в кладовых	<b>Уметь:</b> оформлять доверенности; составлять товарно-транспортные накладные и счета – фактуры, накладные на отпуск товаров и тары из кладовой, товарный отчет, инвентаризационную опись и сличительную ведомость. <b>Знать:</b> нормативные документы и методические рекомендации, регламентирующие порядок учета; понятие материальной ответственности, ее организацию и документальное оформление способы документального оформления товарных операций в кладовых; отчетность материально –	<b>14</b>	3	

	ответственных лиц;		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	
	<b>1. Материальная ответственность:</b> понятие, организация, виды, документальное оформление.	2	
	<b>2. Учёт поступления продуктов, товаров и тары.</b> Приём товаров на складе поставщика. Приём товаров на железнодорожной станции, пристани, в аэропорту. Получение товаров автотранспортом. Приём товаров на складе покупателя. Поступление тары.	4	
	<b>3. Порядок отпуска и учёта продуктов, товаров и тары из кладовой. Организация складского учета.</b> Способы учета товаров в кладовой. Порядок ведения карточек складского учета (товарной книги кладовщика). Товарный отчет кладовщика: назначение, сроки и порядок составления.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>6</b>	
	<b>10.</b> Оформление товарно-транспортной накладной, счета – фактуры, доверенности.	2	
	<b>11.</b> Оформление накладной на отпуск товаров и тары из кладовой (форма № ОП-4).	2	
	<b>12.</b> Составление товарного отчета.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучить ПБУ 5/01 «Учет материально – производственных запасов» и Методические указания по бухгалтерскому учету материально – производственных запасов, утв. Приказом Минфина от 28.12.01 № 1194, подготовить конспект	7	
Тема 2.3 Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции	<b>Уметь:</b> составлять первичные документы по реализации готовой продукции. <b>Знать:</b> принципы организации бухгалтерского учета производства и реализации продукции; документальное оформление операций производства.	<b>11</b>	<b>3</b>
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	
	<b>1. Задачи организации бухгалтерского учёта производства и реализации готовой продукции.</b>	1	
	<b>2. Документальное оформление поступления сырья на производство</b>	2	
	<b>3. Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции.</b> Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зависимости от назначения, формы обслуживания, порядка расчета и т.д. Порядок составления ведомости учета движения продуктов и тары на кухне.	2	
	<b>4. Синтетический учёт реализации готовой продукции.</b> Структура товарооборота предприятий общественного питания. Счет 90 «Продажи».	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>5</b>	
	<b>13.</b> Оформление Дневного заборного листа (форма № ОП-6) и Акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (форма № ОП-12)	2	
	<b>14.</b> Составление Ведомости учета движения продуктов и тары на кухне (форма № ОП-14)	2	

	<b>15.</b> Составление Акта о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни (форма № ОП-15)	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучить тему « Отчетность материально – ответственных лиц на производстве в социально – ориентированных предприятиях общественного питания» Подготовить сообщение.	7	
Тема 2.4 Учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети	<b>Уметь:</b> составлять первичные документы по движению товаров и тары в буфетах, товарный отчет, документы по инвентаризации. <b>Знать:</b> документальное оформление операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети; особенности проведения инвентаризации в буфетах и мелкорозничной сети.	<b>6</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>3</b>	
	<b>1.</b> Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки. Документальное оформление и учет движения товаров и готовой продукции в буфетах, в мелкорозничной сети. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственного лица.	2	
	<b>2.</b> Особенности инвентаризации товаров и тары в буфетах и мелкорозничной сети	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>3</b>	
	<b>16.</b> Оформление накладной на отпуск товаров и тары (форма № ОП-4) и Ведомости учета движения готовых изделий в кондитерском и других цехах (форма № ОП-24)	2	
	<b>17.</b> Составление Акта о передаче товаров и тары при смене материально-ответственного лица (форма № ОП-18)	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Доработать лекцию: Составить журнал учета столовой посуды и приборов, выдаваемых под отчет работникам организации.	4	
Тема 2.5 Учет расчетов по оплате труда	<b>Уметь:</b> оформлять табель учета рабочего времени; производить расчет заработной платы при повременной и сдельной оплате труда, пособий по временной нетрудоспособности, оплаты за дни отпуска, доплаты за сверхурочные часы, праздничные и выходные дни, удержаний из заработной платы; оформлять расчётно – платежную ведомость. <b>Знать:</b> задачи учета труда и расчетов по оплате; действующие нормативные документы по оплате труда; порядок начисления заработной платы и удержаний из заработной платы; особенности оплаты труда на предприятиях общественного питания; расчет отчислений на социальное страхование и обеспечение; документальное оформление оплаты труда.	<b>19</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>13</b>	
	<b>1.</b> Задачи и значение учета труда и заработной платы. Задачи учета труда и расчетов по его оплате. Состав фонда оплаты труда. Виды заработной платы	1	
	<b>2.</b> Формы и системы оплаты труда.	2	

	<b>3.</b>	<b>Документальное оформление и учет использования рабочего времени, норм выработки и расчетов по оплате труда.</b> Документы для учета численности персонала. Отдел кадров и его функции. Учет рабочего времени, норм выработки. Назначение лицевого счета и расчетно-платежной ведомости.	2	
	<b>4.</b>	<b>Порядок расчета заработной платы различным категориям работников, надбавок, доплат, компенсаций.</b> Расчет заработной платы различным категориям работников, состоящим в штате организации.	2	
	<b>5.</b>	<b>Начисление заработной платы и других выплат.</b> Порядок начисления сдельной и повременной заработной платы. Порядок исчисления среднего заработка, оплата очередного отпуска и другие выплаты, связанные с расчетом среднего заработка. Расчет пособий по временной нетрудоспособности. Синтетический учет начисления и выдачи заработной платы.	2	
	<b>6.</b>	<b>Удержания и вычеты из заработной платы.</b> Виды удержаний из заработной платы и их расчет. Налог на доходы физических лиц. Синтетический учет удержаний.	2	
	<b>7.</b>	<b>Порядок обязательных отчислений от фонда оплаты труда (ФОТ).</b> Состав выплат социального характера. Размеры отчислений во внебюджетные фонды РФ и порядок расчета взносов. Синтетический учет расчетов по взносам.	2	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>6</b>	
	<b>18.</b>	Оформление табеля учета использования рабочего времени. Расчет заработной платы различным категориям работников при повременной и сдельной оплате труда.	2	
	<b>19.</b>	Расчет оплаты за дни отпуска, пособий по временной нетрудоспособности, доплат за сверхурочную работу, работу в праздничные и выходные дни.	2	
	<b>20.</b>	Расчет удержаний из заработной платы. Составление расчетно – платежной ведомости.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Доработать лекцию: Рассчитать заработную плату бригаде официантов с учетом КТУ. Рассчитать отчисления в фонд социального страхования, пенсионный фонд, фонд обязательного медицинского страхования.		6	
<b>Контрольная работа № 2</b>			<b>1</b>	
Тема 2.6 Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	<b>Уметь:</b> вести книгу кассира – операциониста; составлять кассовые документы и отчет кассира, авансовый отчет; оформлять платежные поручения. <b>Знать:</b> порядок оформления и учет кассовых операций; учет расчетов за обслуживание посетителей; особенности инвентаризации кассы; формы расчетов между предприятиями за товары и услуги; состав дебиторской и кредиторской задолженности; порядок документального оформления расчетных и кредитных операций.		<b>12</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>8</b>	

	<b>1.</b> <b>Учет денежных средств в кассе.</b> Порядок ведения и документального оформления кассовых операций. Ведение книги кассира - операциониста. Учет расчетов за обслуживание посетителей через официанта: по счету, чеку, заказ – счету, гарантийным письмам организаций. Ответственность официанта. Подготовка денег и сдача выручки официантов в конце рабочего дня. Порядок ведения и оформления кассовых операций. Порядок сдачи выручки в банк. Учет денежных документов, переводов в пути. Ответственность кассира. Инвентаризация денежных средств и денежных документов в кассе.	2	
	<b>2.</b> <b>Учет операций на расчетном счете в банке.</b> Учет денежных средств на расчетном счете, порядок открытия расчетного счета. Документальное оформление операций по расчетному счету. Проверка выписок банка.	1	
	<b>3.</b> <b>Учет расчетов с подотчетными лицами.</b> Организация расчетов с подотчетными лицами. Порядок оплаты служебных командировок, составления авансового отчета.	1	
	<b>4.</b> <b>Учет расчетов по возмещению материального ущерба.</b> Порядок расчетов по возмещению материального ущерба.	1	
	<b>5.</b> <b>Учет расчетов с поставщиками и подрядчиками, с покупателями и заказчиками.</b> Порядок расчетов с поставщиками и подрядчиками, с покупателями и заказчиками.	1	
	<b>6.</b> <b>Учет кредитов и займов.</b> Порядок учета кредитов банка. Учет заемных средств.	1	
	<b>7.</b> <b>Учет расчетов по налогам и сборам. Учет расчетов с разными дебиторами и кредиторами.</b> Порядок учета расчетов с бюджетом по федеральным налогам, налогам субъектов РФ, местным налогам и сборам. Порядок расчетов с разными дебиторами и кредиторами.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	<b>21.</b> Оформление приходных и расходных кассовых документов. Составление кассового отчета.	2	
	<b>22.</b> Составление авансового отчета.	1	
	<b>23.</b> Заполнение платежного поручения	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучить ФЗ «О применении контрольно – кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» от 22.05.03 № 54 – ФЗ, подготовить конспект.	7	
Тема 2.7 Учет доходов, расходов, и финансовых результатов	<b>Уметь:</b> производить расчет амортизации основных средств, составлять документы на списание инвентаря и основных средств; выявлять финансовый результат от обычных видов деятельности. <b>Знать:</b> состав доходов и расходов организации; порядок формирования финансовых результатов хозяйственной деятельности.	<b>14</b>	
	<b>Содержание учебного материала: ПК 1.4.</b>	<b>8</b>	

	1.	<b>Понятие и порядок формирования финансовых результатов.</b> Финансовые результаты хозяйственной деятельности: понятие, структура, порядок формирования.	1	
	2.	<b>Понятие и состав доходов организации.</b> Положение по бухгалтерскому учету ПБУ 9/99 «Доходы организации». Доходы от обычных видов деятельности. Расчет суммы наценки, относящейся к проданной продукции. Налог на добавленную стоимость и порядок его исчисления.	2	
	3.	<b>Понятие и состав расходов организации.</b> Положение по бухгалтерскому учету ПБУ 10/99 «Расходы организации». Издержки обращения общественного питания.	2	
	4.	<b>Прочие доходы и расходы организации.</b> Понятие прочих доходов и расходов.	1	
	5.	<b>Учет прибыли (убытка).</b> Понятие, структура, порядок формирования финансовых результатов деятельности организации. Расчеты по налогу на прибыль. Учет использования прибыли. Понятие нераспределенной прибыли (непокрытого убытка)	2	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>6</b>	
	24.	Расчет торговой наценки, относящейся к проданным товарам. Расчет расходов на продажу на остаток товаров.	2	
	25.	Расчет амортизации основных средств. Составление документов на списание основных средств.	2	
	26.	Выявление финансового результата хозяйственной деятельности организации.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучить ПБУ 9/99 «Доходы организации» и ПБУ 10/99 «Расходы организации», подготовить конспект.		7	
Тема 2. 8 Учетная политика организации (предприятия)	<b>Знать:</b> понятие учетной политики, основные принципы ее формирования. <b>Уметь:</b> составлять приказ об учетной политике организации		<b>6</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>	
	1.	Учетная политика: понятие, принципы формирования, требования, документальное оформление. Содержание, основные положения учетной политики организации.	2	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>4</b>	
	27.	Составление приказа об учетной политике организации	4	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучить ПБУ «Учетная политика организации», подготовить конспект		3	
Тема 2. 9 Бухгалтерская (финансовая) отчетность	<b>Уметь:</b> составлять бухгалтерский баланс; отчет о прибылях и убытках. <b>Знать:</b> понятие, состав и виды отчетности, содержание основных форм отчетности.		<b>6</b>	
	<b>Содержание учебного материала: ПК 1.4.</b>		<b>4</b>	
	1.	Бухгалтерская отчетность: понятие, виды и назначение, основные требования. Состав финансовой отчетности и принципы ее составления.	2	

	<b>2.</b>	Бухгалтерский баланс (форма № 1). Отчет о прибылях и убытках (форма № 2)	2	
	<b>Практическое занятие:</b>		<b>2</b>	
	<b>28.</b>	Составление бухгалтерского баланса предприятия.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b>		4	
	Подготовиться к практическому занятию: Составить отчет о прибылях и убытках предприятия.			
<b>Контрольная работа № 3</b>			<b>2</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, мультимедийный проектор, экран.)

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

Основные источники:

- 1 Бурмистрова Л. М. Бухгалтерский учет. Учебное пособие. М: Форум, 2014
- 2 Кучма В.Н. Бухгалтерский учет. Практическое пособие. М: ИНФРА-М, 2017
- 3 Бурлуцкая Т.П. Бухгалтерский учет для начинающих. Теория и практика. Учебно-методическая литература. Вологда: Инфра-Инженерия, 2016
- 4 Самохвалова Ю. Н. Бухгалтерский учет: Практикум. Учебное пособие. М: Форум, 2016
- 5 Елицур М.Ю., Носова О.М., Фролова М.В. Экономика и бухгалтерский учет. Профессиональные модули. Учебник. М: Форум, 2020
- 6 Елицур М.Ю., Наумов В.П., Носова О.М. и др. Экономика и бухгалтерский учет. Общепрофессиональные дисциплины. Учебник. М: Форум, 2020
- 7 Щербакова В.И. Теория бухгалтерского учета. Учебное пособие. М: ФОРУМ, 2015
- 8 Акатьева М.Д. Практические основы бухгалтерского учета имущества организации. Учебник. М: ИНФРА-М, 2019
- 9 Акатьева М.Д., Никандрова Л.К. Практические основы бухгалтерского учета источников формирования имущества организации. Учебник. М: ИНФРА-М, 2020
- 10 Миршук Т.В. Практикум по бухгалтерскому (финансовому) учету. Учебное пособие. М: Форум, 2018

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b> - использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности	Практические занятия № 1 – 36 Контрольные работы Дифференцированный зачет Экзамен
<b>Знания:</b> - основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность - особенности ценообразования в общественном питании - нормативно – правовую базу бухгалтерского учета	Тестирование Практические занятия № 1 – 36 Контрольные работы Дифференцированный зачет Экзамен

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**Специальность: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело.***

село Большое Нагаткино  
2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1564 и примерной программы (Приложение I.1 к ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по  
дисциплинам сферы обслуживания  
Председатель ЦМК



Нуйкина В.С.

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 17 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Авторы-разработчики: Козлова О.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

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.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

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p>

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - **252**

Из них на освоение МДК - **108**

на практики:

- учебную **72**

- производственную **72**

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный Объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная		
лабораторные и практические занятия, часов	курсовых работ (проектов), час								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 1.1-1.4 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	48	38	8	-	-	-	2	
ПК 1.1.-1.4	<b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	60	46	12	-	-	-	2	
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	144	-	-	-	72	72	-	
	<b>Всего:</b>	<b>252</b>	<b>84</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	

## 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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов .</b>		<b>48</b>
<b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>48</b>
<b>Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<p><b>Должен знать:</b> Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе. Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента.</p> <p><b>Должен уметь:</b> Разрабатывать ассортимент продукции в соответствии с типом предприятия. Решать ситуационные задачи по адаптации рецептур полуфабрикатов из традиционных овощей и грибов, из экзотических редких видов овощей и грибов, из рыбного сырья, из экзотического редкого рыбного и нерыбного водного сырья, из мяса и мясных продуктов с учетом специализации предприятия.</p>	<b>12</b>
<b>1.1.1Классификация кулинарной продукции</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Методы классификации: иерархический метод, фасетный метод. Полуфабрикаты из рыбы, полуфабрикаты из мяса, полуфабрикаты из домашней птицы, простые полуфабрикаты.</p>	<b>2</b>
<b>1.1.2 Актуальные направления в разработке ассортимента</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Принцип безопасности (физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность кулинарной продукции); принцип взаимозаменяемости, принцип совместимости, принцип рационального использования сырья, принцип сокращения времени кулинарной обработки, принцип наилучшего использования оборудования, принцип сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами.</p>	<b>2</b>
<b>1.1.3Международные</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>

<b>термины и понятия в области приготовления п/ф</b>	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе.	
<b>1.1.4 Правила расчета массы сырья для изготовления п/ф</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, где указаны нормы закладки продуктов по рецептурам. Справочные данные: рецептуры, расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий; нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; размеры потерь при тепловой обработке.	
<b>1.1.5 Правила адаптации рецептов с учетом специализации предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2
	<b>Практическое занятие № 1</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента .	2
<b>Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</b>	<b>Должен знать:</b> Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). <b>Должен уметь:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности.	18
<b>1.2.1 Технологические принципы производства кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов. Виды сырья и свойства используемых продуктов в кулинарии.	
	<b>Содержание учебного материала</b>	

<b>1.2.2</b> <b>Характеристика</b> <b>способов обработки</b> <b>овощей, грибов и</b> <b>фруктов</b>	Характеристика способов обработки овощей, грибов и фруктов для приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	<b>2</b>
<b>1.2.3</b> <b>Характеристика</b> <b>способов обработки</b> <b>рыбы, нерыбного</b> <b>водного сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика способов обработки рыбы и нерыбного сырья для приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	<b>2</b>
<b>1.2.4</b> <b>Характеристика</b> <b>способов обработки</b> <b>мяса говядины</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика способов обработки мяса говядины для приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	<b>2</b>
<b>1.2.5</b> <b>Характеристика</b> <b>способов обработки</b> <b>мяса свинины</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика способов обработки мяса свинины для приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	<b>2</b>
<b>1.2.6</b> <b>Характеристика</b> <b>способов обработки</b> <b>мяса баранины</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика способов обработки мяса баранины для приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов	<b>2</b>

	ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	
<b>1.2.7</b> <b>Характеристика</b> <b>способов обработки</b> <b>мяса птицы и дичи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Характеристика способов обработки мяса птицы и дичи для приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	
<b>1.2.8</b> <b>Характеристика</b> <b>способов хранения</b> <b>обработанного</b> <b>сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Характеристика способов хранения обработанного сырья: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	
<b>1.2.9</b> <b>Характеристика</b> <b>способов хранения</b> <b>готовых</b> <b>полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	
<b>1.2.10</b> <b>Физико-</b> <b>химические</b> <b>процессы,</b> <b>формирующие</b> <b>качество и</b> <b>безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов. Контроль поступающего сырья, в ходе технологического процесса, выходной контроль (проверка качества (бракераж)).	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация работ</b> <b>по обработке сырья</b> <b>и приготовлению</b> <b>полуфабрикатов</b>	<b>Должен знать:</b> Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	<b>16</b>

	<p><b>Должен уметь:</b>          применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;          соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;          использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;          организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<b>1.3.1 Оценка наличия и ресурсное обеспечение. Расчет сырья</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2
	<p>Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах.</p>	
<b>1.3.2 Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2
	<p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).</p>	
<b>1.3.3 Организация работы мясного цеха</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2
	<p>Технологический процесс обработки мяса. Организация и техническое оснащение процессов обработки мяса (говядины, свинины, баранины) и производства полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, из натурального рубленного мяса и котлетной массы) для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.</p>	
<b>1.3.4 Организация работы рыбного цеха</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2
	<p>Технологический процесс обработки рыбы. Организация и техническое оснащение процессов обработки рыбы и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.</p>	

<b>1.3.5 Организация работы птицегольевого цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технологический процесс обработки птицы и субпродуктов. Организация и техническое оснащение процессов обработки птицы и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие № 2</b> Составление заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2
	<b>Практическое занятие № 3</b> Составление инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
	<b>Практическое занятие № 4</b> Решение ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b> Характеристика методов кулинарной обработки		2
<b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>60</b>
<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>60</b>
<b>Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</b>	<b>Должен знать:</b> Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. <b>Должен уметь:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям.	6

<b>2.1.1 Ассортимент экзотических и редких видов овощей и грибов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Ассортимент экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.</p>	<b>1</b>
<b>2.1.2 Основные характеристики редких видов овощей и грибов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Значение грибов в питании. Ассортимент различных видов грибов (свежие, сушеные, соленые, маринованные) и их товароведная характеристика. Консервирование грибов. Органолептический способ оценки годности грибов: внешний вид, запах, вкус, наличие посторонних примесей. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке грибов. Техника первичной кулинарной обработки грибов (свежие грибы: очистка, промывание, сортировка и нарезка; сушеные грибы: перебирание, промывание, замачивание; соленые и маринованные грибы: отделение от рассола, сортировка, нарезание). Способы минимизации отходов при нарезке и обработке грибов и их использование.</p>	<b>1</b>
<b>2.1.3 Технологический процесс механической обработки овощей</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.</p>	<b>1</b>
<b>2.1.4 Технологический процесс механической обработки грибов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки грибов. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Предохранение очищенных грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке грибов. Методы определения норм выхода грибов после обработки для последующего использования.</p>	<b>1</b>
<b>2.1.5 Требования к качеству и сроки хранения овощей и грибов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.</p>	<b>2</b>

<p><b>Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</b></p>	<p><b>Должен знать:</b>          Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.          Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья</p> <p><b>Должен уметь:</b>          оценивать качество полуфабрикатов и их соответствие технологическим требованиям;          организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;          применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;          соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;          использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.</p>	<p><b>8</b></p>
<p><b>2.2.1 Классификация, пищевая ценность рыбного сырья</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.</p>	<p><b>1</b></p>
<p><b>2.2.2 Технология обработки рыбы</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья.</p>	<p><b>1</b></p>
<p><b>2.2.3 Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы (сом, налим, угорь, зубатка, миноги, бельдюга, судак, линь, камбала, навага, треска, щука, морской язык, хек). Технология обработки осетровой рыбы          Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества.</p>	<p><b>1</b></p>
<p><b>2.2.4 Технология</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	

<b>приготовления рыбных полуфабрикатов</b>	Технология приготовления рыбных полуфабрикатов: для варки, припускания: рыбы в целом виде, звенья, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей, без кожи и костей. Виды и технология приготовления мучной панировки: красная, белая, сухая, льезон, фигурная. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	<b>2</b>
<b>2.2.5 Технология приготовления рыбных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Технология приготовления рыбных полуфабрикатов: для жарки основным способом, для жарки во фритюре: рыба в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	<b>1</b>
<b>2.2.6 Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов: котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки. Технология приготовления кнельной массы. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Правила хранения и требования к качеству готовых полуфабрикатов из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	<b>1</b>
<b>2.2.7 Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранение. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	<b>1</b>
<b>Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</b>	<b>Должен знать:</b> Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки. Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбного водного сырья. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. <b>Должен уметь:</b> использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<b>4</b>

	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
<b>2.3.1 Классификация, пищевая ценность нерыбных морепродуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Ассортимент нерыбных морепродуктов. Химический состав. Пищевая ценность. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	
<b>2.3.2 Технологический процесс механической обработки нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	
<b>2.3.3 Требования к качеству нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	
<b>Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Должен знать:</b> Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.	<b>10</b>
	<b>Должен уметь:</b> соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
<b>2.4.1 Приготовление</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>

<b>полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья и нерыбного водного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	
<b>2.4.2 Технология приготовления начинок для фарширования рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	
<b>2.4.3 Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Применения приправ и пряностей к рыбе и нерыбного водного сырья :классические приправы, луковичные растения, свежая зелень и пряности, экзотические специи, перец, розовый перец, сычуаньский перец, мускатный орех, корень имбиря, эстрагон, лимонная мята или мелисса, петрушка, укроп, фенхель, испанский кервель.	
<b>2.4.4 Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Приготовление массы с использованием малокоистой чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы с костным скелетом, морскую с хрящевым скелетом. Рецепт кнельной массы, рецепт котлетной массы, тельное, рулет.	
<b>2.4.5 Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы.	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья.	<b>2</b>
<b>Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных</b>	<b>Должен знать:</b> Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросеночьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических	<b>6</b>

	<p>требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.</p> <p><b>Должен уметь:</b>          разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;          обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;          оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям</p>	
<b>2.5.1 Основные характеристики мяса диких животных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	<p>Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p>	
<b>2.5.2 Схема механической обработки мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	<p>Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>	
<b>2.5.3 Обработка и подготовка мяса для сложных блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	<p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса диких животных. Выбор методов для обработки мяса для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.</p>	
<b>2.5.4 Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения мяса.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	<p>Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p>	
<b>2.5.5 Требования к качеству и правила хранения мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	<p>Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек мяса. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.</p>	

<p><b>Тема 2.6</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Должен знать:</b> Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><b>Должен уметь:</b> соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.</p>	<p><b>12</b></p>
<p><b>2.6.1 Основные характеристики мяса</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Признаки по которым определяется вид мяса. Подразделение мяса по термическому состоянию (охлажденное, замороженное, остывшее, подмороженное, замороженное). Медленное размораживание, быстрое размораживание, применение СВЧ-нагрева. Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса.</p>	<p><b>1</b></p>
<p><b>2.6.2 Обработка и подготовка мяса для сложных блюд</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Прием и хранение сырья.</p>	<p><b>1</b></p>
<p><b>2.6.3 Обработка ягнят, поросят, свиных голов</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции из мяса ягнят, поросят, свиных голов с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).</p>	<p><b>1</b></p>
<p><b>2.6.4 Требования к качеству и правила хранения мяса</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Показатели свежести мяса (внешний вид, окраска, запах, цвет, консистенция). Условия и сроки хранения мяса. Правила хранения и сроки хранения мяса и мясного сырья.</p>	<p><b>1</b></p>
<p><b>2.6.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Ростбиф (говядина), буженина (свинина), карбонад (свинина), Грудинка фаршированная, мясо шпигованное, молочный поросенок фаршированный, мясной рулет, рулет карпаччо.</p>	<p><b>1</b></p>
<p><b>2.6.6 Приготовление кнельной массы</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Технологический процесс приготовления кнельной массы. Приготовление маринадов: сухие маринады и пасты. Варианты маринада.</p>	<p><b>1</b></p>

<b>2.6.7 Требования к качеству полуфабрикатов из мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Показатели качества полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования (внешний вид и вид на срезе, запах, цвет).	
<b>2.6.8 Требования к безопасности хранения п/ф из мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса. Сроки годности. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа № 3</b> Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса.	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа № 4</b> Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	<b>2</b>
<b>Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи</b>	<b>Должен знать:</b> Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. <b>Должен уметь:</b> использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	<b>2</b>
<b>2.7.1 Характеристика сырья и пищевая ценность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.	
<b>2.7.2 Оценка качества и безопасности пернатой дичи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
<b>Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из</b>	<b>Должен знать:</b> Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное	<b>10</b>

птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <b>Должен уметь:</b> использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
2.8.1 Подготовка птицы и дичи для приготовления сложных блюд	<b>Содержание учебного материала</b> Подготовка домашней птицы и пернатой дичи: оттаивание, опаливание, удаление шейки, потрошение. Подготовка пернатой дичи, обработка дичи.	1
2.8.2 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	<b>Содержание учебного материала</b> Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Курица фаршированная (галантин), фарширование тушки целиком, цыпленка, утка фаршированная, гусь фаршированный, рулет из мякоти птицы, котлеты из филе птицы, кнельная масса, суфле из птицы.	2
2.8.3 Приготовление начинок для фарширования птицы	<b>Содержание учебного материала</b> Фарш хлебный с изюмом и яблоками, фарш с фисташками, фарш с хлебом и картофелем, фарш с клюквой, фарш со свиной и языком, начинка из тертого сыра с печенью, соус молочный с грибами.	2
2.8.4 Требования к качеству и сроки хранения птицы, дичи	<b>Содержание учебного материала</b> Требования к качеству (внешний вид поверхности тушки, цвет, мышцы на разрезе, запах), условия и сроки хранения.	1
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	4
	<b>Лабораторная работа № 5</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы.	2
	<b>Лабораторная работа № 6</b> Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2	Написание реферата по теме «Нормы выхода мякоти при холодной обработке птицы»	2
<b>Учебная практика по ПМ.01</b> <b>Виды работ:</b> 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		72

требованиями санитарных правил.

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.

Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.

Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

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.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

<p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.  Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.  Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты  Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.  Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.  Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  Организация хранения 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  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>	<p><b>72</b></p>
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>252</b></p>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **Кабинеты:**

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных 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).

#### **Лаборатория:**

**Учебная кухня ресторана,** оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **3.2. 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.

#### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова.- 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

2. 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].

3. 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].

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

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

10. 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.

11. 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. – Ш, 10 с.
12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
13. 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.
14. 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.
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
17. [Мальчикова И. Г., Мурадова Е.О., Рамзаева Н. Н., Ткаченко И. В., Троянская Н. А.](#) Кулинария. Учебное пособие. М.: [Альфа-М](#), 2006
18. Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Учебное пособие. Рн/Д.: Феникс, 2018
19. Рагель С.И. Технология приготовления пищи. Минск: Республиканский институт профессионального образования, 2018
20. А.С.Ратушный Технология продукции общественного питания. Учебник. М.: Дашков и К, 2016
21. Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. Технология продукции общественного питания. Учебник. М.: Дашков и К, 2018
22. Василенко З.В., Болашенко Т.Н. Кулинарная характеристика блюд. Учебное пособие. Минск: Республиканский институт профессионального образования, 2019

### **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]. <http://base.garant.ru>
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. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
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:
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  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
8. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
13. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b>            Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:            оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);            рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;            точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;            соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;            соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);            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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;            соответствие правилам оформления</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>            экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:            - заданий для практических/ лабораторных занятий;            - заданий по учебной и производственной практикам;            - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>            экспертное наблюдение и оценка выполнения:            - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;            - выполнения заданий экзамена по модулю;            - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>заявки на сырье, продукты</p> <p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: 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 навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике 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,</p>	
---	--	--

	<p>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> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</p> <p>точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос</p>	
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <p>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</p> <p>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</p> <p>оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</p> <p>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов</p>	

	<p>проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</p> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p><b>ОК. 02</b> 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</p>	<p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	информации в контексте профессиональной деятельности;	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной	

иностранном языках	деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--------------------	---	--

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**Специальность: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело.***

село Большое Нагаткино  
2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1564 и примерной программы (Приложение I.2 к ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по  
дисциплинам сферы обслуживания  
Председатель ЦМК



Нуйкина В.С.

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 17 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Авторы-разработчики: Нуйкина В.С.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

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.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 языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

### 1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>В разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>В разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>В организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>В подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>В упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>В контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>В контроле хранения и расхода продуктов</p>
<b>уметь</b>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с</p>

	<p>инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
<b>знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 420

Из них на освоение МДК - 204

на практики:

учебную 72

производственную 144 часа

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак.час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			всего, часов	Обучение по МДК		Практики		
				в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовых работ (проектов), часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1.-2.8 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>50</b>	<b>42</b>	6	-	-	-	<b>2</b>
ПК 2.1.-2.8	<b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>154</b>	<b>94</b>	42	16	-	-	<b>2</b>
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	<b>216</b>				<b>72</b>	<b>144</b>	-
	<b>Всего:</b>	<b>420</b>	<b>204</b>	<b>48</b>	<b>16</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>4</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		50
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		50
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	<p><b>Должен знать:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества горячей кулинарной продукции, пищевых продуктов.</p> <p><b>Должен уметь:</b> составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов ;распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией.</p>	8
1.1.1 Классификация горячей кулинарной продукции	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Классификация горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания.</p>	2
1.1.2 Ассортимент, товароведная характеристика продукции	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания).</p> <p>Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.</p>	2
1.1.3.Формирование качества кулинарной продукции	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Основные этапы формирования качества: маркетинг, проектирование и разработка продукции, планирование и разработка технологического процесса, материально-техническое снабжение, производство продукции, контроль качества, упаковка, транспортирование, хранение, реализации, утилизация отходов.</p>	2

	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 1</b> Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	<b>2</b>
<b>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>	<b>Должен знать:</b> Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции. <b>Должен уметь:</b> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	<b>16</b>
<b>1.2.1 Технологические основы производства продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Нормативная документация, на основании которой приводится ряд понятий: сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, кондитерское изделие, блюдо, кулинарная продукция, кулинарная обработка, отходы при кулинарной обработке, потери при кулинарной обработке, рецептура.	<b>2</b>
<b>1.2.2 Качество кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции.	<b>2</b>
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>

<b>1.2.3 Контроль качества кулинарной продукции</b>	<p>Проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям. Предварительный контроль качества (контроль поступающего сырья и полуфабрикатов), операционный контроль ( по ходу технологического процесса), выходной контроль (проверка качества готовой продукции). Бракераж пищи, лабораторный контроль на полноту вложения сырья, безопасность и т.д. Органолептическая оценка, физико-химические показатели, микробиологические показатели. Сохранение качества готовой кулинарной продукции.</p>	
<b>1.2.4 Способы кулинарной обработки продуктов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения</p>	2
<b>1.2.5 Характеристика тепловой кулинарной обработки продуктов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции.</p>	2
<b>1.2.6 Современные подходы к тепловой обработке продуктов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Современные способы тепловой обработки: аль-денте, Blue, Rare, Medium rare, Medium, Medium well, Well done (английская терминология); Bleu, Saignant, Leqerement saignant, A point, Bien cuit (французская терминология). Тушение, де глазирование, фламбирование, барбекю.</p>	2
<b>1.2.7 Свойства пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Физико-химические изменения в продуктах после кулинарной обработки. Потери питательных веществ. Образование новых вкусовых и ароматических веществ, влияние на усвояемость и пищевую ценность продуктов, изменение их цвета. Значение белков в кулинарных рецептурах. Химическая природа и строение белков. Гидратация и дегидратация белков. Денатурация белков. Деструкция белков. Пенообразование. Жиры. Изменение жиров при варке и припускании продуктов, изменение жиров при жарке продуктов основным способом, при жарке во фритюре.</p>	2

	Углеводы. Изменения сахаров. Гидролиз дисахаридов, брожение, карамелизация, меланоидинообразование, изменения крахмала, набухание и клейстеризация крахмала, гидролиз крахмала, декстринизация крахмала. Роль воды в формировании качества продукции. Теплофизические и массово-обменные свойства сырья.	
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 2</b> Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции.	<b>2</b>
<b>Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>	<b>Должен знать:</b> Методы разработки рецептуры на новые и фирменные горячие блюда, кулинарные изделия и закуски сложного ассортимента. Что включает в себя технико-технологическая карта (наименование изделий, перечень сырья, требования к качеству сырья, нормы закладки сырья, описание технологического процесса приготовления, требования к оформлению и подаче, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, показатели пищевого состава и энергетической ценности). <b>Должен уметь:</b> Составлять проект рецептуры, разрабатывать технико-технологические карты, составлять калькуляционную карту по форме № ОП-1, решать технологические задачи по технологии приготовления блюд и изделий.	<b>8</b>
<b>1.3.1 Методика разработки рецептур блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	<b>2</b>
<b>1.3.2 Порядок разработки, оформления и утверждения технико-технологических карт</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	<b>2</b>
<b>1.3.3 Составление технико-технологических карт</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Обработку рецептуры проводят с соблюдением действующих санитарно-технологических требований и режимов обработки.	<b>2</b>
<b>1.3.4 Разработка калькуляционных карт</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	<b>2</b>

<p><b>Тема 1.4.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p><b>Должен знать:</b> Горячие цехи организуют в предприятиях, выполняющих полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи. Организацию и техническое оснащение работ в зоне кухни. Требования к организации рабочих мест. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p><b>Должен уметь:</b> Решать ситуационные задачи по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции.</p>	<p><b>16</b></p>
<p><b>1.4.1 Организация работы горячего цеха</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов</p>	
<p><b>1.4.2 Суповое отделение</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Технологический процесс приготовления первых блюд. Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>1.4.3 Соусное отделение</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Соусное отделение предназначено для приготовления различных вторых блюд. Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>1.4.4 Организация рабочих мест поваров горячего цеха</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Организация работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Организация работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).</p>	<p><b>2</b></p>

	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	
<b>1.4.5 Организация хранения и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Сроки, установленные СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» и СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	
<b>1.4.6 Оборудование горячего цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Три основных направления: Первое со стилем Ritz-Escoffier, второе высокотехнологическое направление, третье средиземноморское. Способы тепловой обработки: индукционные плиты, микроволновые печи, гриль Salamander, печи низкой температуры, пароконвекционные печи, вакуумное оборудование, шкафы скоростного охлаждения и заморозки продуктов.	
<b>1.4.7 Безопасное пользование производственным инвентарем и оборудованием</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Комплекс технических и организационных мероприятий, направленных на создание и внедрение безопасной техники, безопасных производственных процессов, средств автоматической связи и сигналов защиты, ограждающих и предохранительных приспособлений, а так же средств индивидуальной защиты, предотвращающих производственный травматизм.	
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 3</b> Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	<b>2</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b> Проведение работы с нормативной и технологической документацией.		<b>2</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>154</b>
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>154</b>
<b>Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов</b>	<b>Должен знать:</b> пищевую ценность, требования к качеству сложных горячих супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении. Температурный режим хранения сложных	<b>24</b>

сложного ассортимента	горячих супов., температура подачи. Требования к качеству сложных горячих супов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <b>Должен уметь:</b> разрабатывать и изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	
<b>2.1.1 Классификация и ассортимент супов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни.	2
<b>2.1.2 Заправочные супы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Технология и режимы приготовления: щи из квашенной капусты с осетриной, свежие щи с белыми грибами; борщ с хреном, флотский, сибирский; рассольник с гречневой крупой, грибной; солянка рыбная из лосося, грибная, мясная; супы картофельные с овощами и крупами: суп деревенский, суп картофельный с фрикадельками, суп из овощей, суп гороховый; супы с крупами и макаронными изделиями: суп-харчо, суп-лапша домашняя. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	2
<b>2.1.3 Супы-пюре, кремы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Технология и режимы приготовления: суп-пюре из разных овощей, птицы, кролика, печени; супы кремы: чесночный с шафраном, из шампиньонов, морковный с индейкой, сырный с зеленью. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оформление. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими.	2
	<b>Содержание учебного материала</b>	2

<b>2.1.4 Прозрачные супы</b>	Технология и режимы приготовления: уха наваристая, с расстегаями и кулебякой, куриный бульон с лапшой, бульон с запеченным рисом, бульон с яйцом, пирожками, фрикадельками, пельменями. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оформление. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Прозрачные супы (консоле): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
<b>2.1.5 Национальные супы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Технология и режимы приготовления: суп гаспачо, французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, кеспе, суп рыбный по-баденски, суп из нута и листовой свеклы, суп из рубца, суп с печеночными кнедликами. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оформление. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	<b>2</b>
<b>2.1.6 Гарниры к супам</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов, домашняя лапша, запеченный рис, фрикадельки, пирожки и пироги, расстегаи, кулебяки. Сочетаемость с супами. Технология приготовления. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	<b>2</b>
<b>2.1.7 Правила оформления и отпуска супов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	<b>2</b>
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>
	<b>Практическое занятие № 1</b> Составление технологических карт по приготовлению заправочных супов.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 2</b> Составление технологических карт по приготовлению пюре-супов, кремов и гарниров к ним.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 3</b> Составление технико-технологических карт по приготовлению супов прозрачных.	<b>2</b>

	<b>Практическое занятие № 4</b> Составление технологических карт по приготовлению национальных супов.	2
	<b>Практическое занятие № 5</b> Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению гарниров к супам.	2
<b>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</b>	<b>Должен знать:</b> классификацию, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. <b>Должен уметь:</b> выбирать, комбинировать различные способы и современные методы приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, ячно-масляных, овощных, сырных соусов. Разрабатывать рецептуры соусов сложного ассортимента. Подготавливать документацию (акт проработки, технологической карты, калькуляционной карты).	18
<b>2.2.1 Классификация, пищевая ценность горячих соусов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Роль соусов в питании. Классификация по назначению, способу приготовлению, температуре подачи. Пищевая ценность и калорийность. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача сложных горячих соусов. Правила проведения бракеража.	2
<b>2.2.2 Мучные пассеровки и бульоны для соусов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусных полуфабрикатов и отдельных компонентов для соусов. Их подготовка. Технологический процесс приготовления мучных пассеровок (красная, белая, холодная). Технологический процесс приготовления бульонов для соусов. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, ячно-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов.	2
<b>2.2.3 Соусы красные и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2

<b>белые на мясном бульоне</b>	Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов мясных красных в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Правила соусной композиции сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Технологический процесс приготовления соусов (красный основной, красный основной из соусной пасты, красный с вином, красный с луком и огурцами, красный с луком и грибами, красный с грибами и помидорами, красный с кореньями). Технологический процесс 32 приготовления соусов (основной, паровой, с овощами, с яйцом, томатный, томатный с грибами, томатный с грибами и овощами). Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	
<b>2.2.4 Соусы на рыбном бульоне</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов на рыбном бульоне в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления соусов (белый основной, паровой, белый (для запекания рыбы), белый с рассолом). Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.</p>	<b>2</b>
<b>2.2.5 Соусы грибные</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов грибных в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления соусов (грибной, грибной с томатом, грибной кисло-сладкий). Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.</p>	<b>2</b>
<b>2.2.6 Соусы молочные, сметанные, яично-масляные</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов молочные, сметанные, яично-масляные, в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления соусов : молочных (для подачи к блюду, сладкий, для запекания овощей, мяса, рыбы, для фарширования); сметанный (сметанный, с томатом, с луком, с хреном); яично-масляной (польский, голландский, с каперсами, яично-сладкий, сухарный). Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.</p>	<b>2</b>
<b>2.2.7 Правила оформления и отпуска соусов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.</p>	<b>2</b>
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие № 6</b> Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению и выходу сложных горячих соусов.	<b>2</b>

	<b>Практическое занятие № 7</b> Составление технико-технологических карт на новые рецептуры сложных горячих соусов.	2
<b>Тема 2.3.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</b>	<b>Должен знать:</b> ассортимент, пищевую ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. <b>Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</b> Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов. <b>Должен уметь:</b> Рассчитывать сырье, определять количество порций по приготовлению и выходу горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Составлять технологические карты по приготовлению и оформлению сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Порционировать, эстетично упаковывать, подготавливать горячие блюда из овощей и грибов для отпуска на вынос.	18
<b>2.3.1 Классификация и показатели качества овощей и грибов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Обработка овощей и грибов. Значение овощей и грибов в питании. Ассортимент традиционных овощей (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, пряные, плодовые, томатные, бобовые, зерновые, десертные), грибов и их товароведная характеристика. Органолептический способ оценки годности традиционных видов овощей и грибов: внешний вид, запах, вкус, наличие посторонних примесей. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря (ножи, инструменты для фигурной нарезки овощей), используемых при обработке овощей. Правила их безопасного использования.	2
<b>2.3.2 Техника первичной кулинарной обработки овощей и грибов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Подготовка овощей для формовки : корнеплодов и клубнеплодов , капустных, луковых, плодовых, десертных, консервированных овощей (сортировка и калибровка, мытье, очистка и нарезка). Форма нарезки: простые (соломка, кубики, брусочки, кружочки, ломтики, дольки, кольца, мелкие и крупные шпалки), сложные (звездочки, гребешки, бочоночки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружка). Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и их использование. Полуфабрикаты из овощей (картофель очищенный, морковь очищенная, свекла очищенная, лук очищенный, белокочанная капуста очищенная). Сроки хранения. Варианты сочетания овощей, грибов и с другими ингредиентами и пряностями, приправами Организации производства сложных горячих блюд из овощей, грибов.	2
<b>2.3.3 Сложные горячие блюда, гарниры из</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Отварной картофель, картофельное пюре, картофель в молоке. Пюре из моркови, свеклы. Капуста	2

<b>вареных, припущенных овощей.</b>	отварная с маслом или соусом. Зеленый горошек отварной. Спаржа отварная. Морковь припущенная. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе. Капуста белокочанная с соусом. Овощное ризотто, овощной тембаль. Овощи припущенные в молочном соусе . Правила бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд, гарниров из варенных, припущенных овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения Температура подачи.	
<b>2.3.4 Сложные горячие блюда, гарниры из жареных, тушеных овощей.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Картофель жареный. Лук фри. Кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные. Котлеты морковные. Котлеты свекольные. Шницель из капусты. Оладьи из тыквы. Котлеты картофельные. Зразы картофельные. Крокеты картофельные. Капуста тушеная. Рагу из овощей. Свекла тушенная в сметане или соусе. Морковь тушенная с рисом и черносливом . Правила бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд, гарниров из жареных, тушеных овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Температура подачи.	2
<b>2.3.5 Сложные горячие блюда из запеченных овощей и полуфабрикатов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Картофельная запеканка. Рулет картофельный. Капуста запеченная под соусом. Солянка овощная. Голубцы овощные. Овощной гратен, картофель бек. Правила бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из запеченных овощей и полуфабрикатов. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Температура подачи.	2
<b>2.3.6 Сложные горячие блюда и гарниры из грибов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Грибы в сметанном соусе, грибы фаршированные, грибы запеченные в сливочном соусе, сморчки жаренные в масле, трюфели в мадере. Правила бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд. Оценка качества сырья и готовой продукции. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд и гарниров из грибов.. Сроки хранения. Оформление. Подача.	2
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие № 8</b> Составление технологических карт по приготовлению и оформлению сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	2
	<b>Практическое занятие № 9</b> Определение количества порций по приготовлению и выходу изделий из овощей и грибов.	2
	<b>Практическое занятие № 10</b> Составление технологических карт по приготовлению и оформлению гарниров из грибов.	2
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Должен знать:</b>	<b>10</b>

<p><b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</b></p>	<p>Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.</p> <p><b>Должен уметь:</b> Правильно оформлять и подавать, правильно сервировать стол для подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Выбирать посуду для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Приготавливать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	
<p><b>2.4.1 Классификация, пищевая ценность горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд</p>	2
<p><b>2.4.2 Методы приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.</p>	2
<p><b>2.4.3 Правила оформления и подачи блюд и гарниров</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>	2
	<p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b></p>	4
	<p><b>Практическое занятие № 11</b> Составление рецептур горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	2
	<p><b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента.</p>	2

<p><b>Тема 2.5.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Должен знать:</b> Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления. Классификацию, основные характеристики, пищевую ценность, требования к качеству и безопасности блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</p> <p><b>Должен уметь:</b> Приготавливать блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Правильно оформлять и подавать, правильно сервировать стол для подачи блюд. Выбирать посуду для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания.</p>	<p><b>14</b></p>
<p><b>2.5.1</b> Технология приготовления блюд из яиц</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент блюд из яиц сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом).</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>2.5.2</b> Технология приготовления блюд из сыра</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент блюд из сыра сложного приготовления. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>2.5.3</b> Технология приготовления блюд из творога</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент блюд из творога сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из творога сложного ассортимента. Методы приготовления. Пудинги, творожные шарики, творог с орехами, вареники ленивые, вареники с творогом, сырники из творога, сырники с морковью, запеканки, творожники (с морковью и сыром).</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>2.5.4</b> Технология приготовления мучных блюд</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос.</p>	<p><b>2</b></p>

<b>2.5.5 Правила оформления и отпуска блюд из яиц, творога, сыра, муки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие № 12</b> Составление технологических карт по приготовлению блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки.	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<b>2</b>
<b>Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b>	<b>Должен знать:</b> Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. <b>Должен уметь:</b> Приготовить, творчески оформить и подать блюда из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	<b>18</b>
<b>2.6.1 Блюда из отварной рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Ассортимент блюд из отварной рыбы сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из отварной рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного	

	инвентаря, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.	
<b>2.6.2 Блюда из припущенной рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Ассортимент блюд из припущенной рыбы сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из припущенной рыбы. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: рыба, припущенная с соусом «Белое вино», рыба, припущенная по-русски, котлеты рыбные любительские. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
<b>2.6.3 Блюда из тушеной рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Ассортимент блюд из тушеной рыбы сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из тушеной рыбы. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: рыба, тушеная с овощами, филе камбалы «Берси», лосось в нежном соусе, рыбные тефтели из котлетной массы.	
<b>2.6.4 Блюда из жареной рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Ассортимент блюд из жареной рыбы сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из жареной рыбы. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: жареная в специях норвежская семга с хреном и кочанным салатом, котлеты из лосося «Пожарские», рыба, жаренная с луком по-ленинградски, рыба в тесте жаренная (орли), жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле.	
<b>2.6.5 Блюда из запеченной рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Ассортимент блюд из запеченной рыбы сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из запеченной рыбы. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни, рыба запеченная по-русски, рыба, запеченная в соусе с грибами, рыба запеченная по-московски, рыба «Аппетитная», солянка рыбная на сковороде, запеченная камбала с красным вином, лосось и овощи, запеченные в конверте.	
<b>2.6.6 Блюда из морепродуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Ассортимент блюд из морепродуктов сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из морепродуктов сложного ассортимента. Методы приготовления. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи,	

	требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	
<b>2.6.7 Правила оформления и отпуска блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие № 13</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа № 3</b> Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	<b>2</b>
<b>Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</b>	<b>Должен знать:</b> Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой. <b>Должен уметь:</b> Составлять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Приготавливать, оформлять и отпускать горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясные	<b>20</b>

	<p>продукты сложного ассортимента (оформлять заявки на сырье и продукты, составлять рецептуры (технологические карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).</p> <p><b>Содержание</b></p>	
<b>2.7.1 Сложные горячие блюда из отварного мяса и мясных продуктов</b>	<p>Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления мяса отварного: мясо отварное, окорок, корейка отварная; мясных продуктов: сосиски, сардельки отварные. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.</p>	2
<b>2.7.2 Сложные горячие блюда из жареного мяса крупным куском</b>	<p>Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд жареных над углями, электрогриле, крупным куском: ростбиф, баранина жареная, свинина жареная. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.</p> <p>Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного.</p>	2
<b>2.7.3 Сложные горячие блюда из жареного мяса порционными и мелкими кусками.</b>	<p>Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд жареных основным способом, над углями, электрогриле: -порционными кусками: бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп, шашлык по-карски, ромштекс, шницель; - мелкими кусками: бефстроганов, поджарка, шашлык из говядины, шашлык по-кавказки. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.</p> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>	2

<p><b>2.7.4 Сложные горячие блюда из тушеного и запеченного мяса .</b></p>	<p>Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Подбор производственного инвентаря и оборудования, инструментов, посуды. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд: - тушеных крупными, мелкими , порционными кусками: мясо тушенное , мясо шпигованное , гуляш , азу, рагу из баранины и свинины, плов из баранины и свинины ; - запеченных крупными, мелкими, порционными кусками: запеканка картофельная с мясом , макаронник с мясом, голубцы с мясом, говядина в луковом соусе запеченная, солянка сборная на сковороде. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи . Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования , производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.</p>	<p>2</p>
<p><b>2.7.5 Сложные горячие блюда из натуральной рубки и котлетной массы.</b></p>	<p>Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд из натуральной рубки и котлетной массы основным способом, над углями: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, люля -кебаб, котлеты, биточки , тефтели , рулет с макаронами, зразы. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи . Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования , производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.</p>	<p>2</p>
<p><b>2.7.6 Сложные горячие блюда из субпродуктов.</b></p>	<p>Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд из субпродуктов основным способом : язык отварной , мозги отварные , почки по - русски , печень жареная порционным куском, печень по - строгановски , сердце, лёгкое в соусе (гуляш) . Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи . Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования , производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.</p>	<p>2</p>

<p><b>2.7.7 Правила оформления и отпуска горячих блюд, закусок из мяса сложного приготовления</b></p>	<p>Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	<p><b>2</b></p>
	<p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p><b>6</b></p>
	<p><b>Практическое занятие № 14</b> Составление технологических карт по приготовлению и оформлению блюд из мяса: отварного, жареного.</p>	<p><b>2</b></p>
	<p><b>Практическое занятие № 15</b> Составление технологических карт по приготовлению и оформлению блюд из тушеного и запеченного мяса.</p>	<p><b>2</b></p>
	<p><b>Лабораторная работа № 4</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Должен знать:</b> Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Современные методы приготовления. <b>Должен уметь:</b></p>	<p><b>14</b></p>

	<p>Составлять технологические карты по приготовлению и оформлению блюд из отварной, тушеной, жаренной домашней птицы. Уметь сервировать и отпускать блюда из домашней птицы, дичи, кролика в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p><b>Содержание</b></p>	
<b>2.8.1 Технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы и дичи</b>	<p>Блюда из отварной, тушеной, жареной домашней птицы. Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления отварной, тушеной домашней птицы : куры, цыплята, индейки, птица тушеная в соусе, гусь, утка по - домашнему, рагу из субпродуктов. Технология приготовления жареной домашней птицы : куры, цыплята, цыплята табака, котлеты по-киевски, котлеты натуральные с филе курицы, котлеты из филе птицы панированные, котлеты рубленые из птицы. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи . Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования , производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования</p>	2
<b>2.8.2 Технология приготовления блюд из тушеной птицы и дичи</b>	<p>Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбора соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>	2
<b>2.8.3 Технология приготовления блюд из жареной и запеченной птицы и дичи</b>	<p>Блюда из жареной и запеченной домашней птицы и дичи. Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления жареной и запеченной птицы и дичи: гусь, утка фаршированные, цыпленок табака, котлеты по-киевски, птица, дичь или кролик по- столичному, котлеты «Пожарские», гусиная печень жаренная, котлеты рубленые запеченные, запеканка из куриного мяса с ветчиной, птица фри.</p>	2
<b>2.8.4 Технология приготовления блюд из кролика</b>	<p>Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, кролика сложного ассортимента: кролик жареный, кролик, тушеный в сметане, кролик, тушеный в вине, жаркое из кролика в горшочке, кролик, жаренный в яйце, рагу из кролика с баклажанами. Правила подбора соусов, гарниров к блюдам.</p>	2

<b>2.8.5 Правила оформления и отпуска горячих блюд из птицы, дичи, кролика</b>	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. 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. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие № 16</b> Составление технологических карт по приготовлению горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	2
	<b>Лабораторная работа № 5</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		2
<b>Курсовая работа</b>		<b>16</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b> <b>Тематика занятий:</b> Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам		<b>16</b>

<p>приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции          Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.          Консультации по разработке практической части курсовой работы:          - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),          - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.          Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.          Защита курсовой работы.</p>	
<p><b>Примерная тематика курсовой работы:</b>          Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.          Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.          Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.          Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.          Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.          Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.          Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.          Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.          Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы          Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.          Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.          Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.          Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).          Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.          Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).          Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.          Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.          Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.          Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.          Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.          Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</p>	

<p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</p> <p>Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</p> <p>Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</p> <p>Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p>	
<p><b>Учебная практика по ПМ.02</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>	72

<p>Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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>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>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика по ПМ. 02</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии</p>	<p><b>144</b></p>

<p>заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<b>Всего</b>	<b>420</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных 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).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2. 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.

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

13. 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:

14. 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

15. 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»].

16. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

17. 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.

18. 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.

19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

21. Богачева А.А., Алхасова Д.Р. Приготовление блюд из овощей и грибов. Учебное пособие. Рн/Д.: Феникс, 2018

22. Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. Приготовление блюд из рыбы. Учебное пособие. Рн/Д.: Феникс, 2018

23. Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05). Учебное пособие. Рн/Д.: Феникс, 2018

24. Богачева А.А., Пичугина О.В., Кучеренко А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Учебное пособие. Рн/Д.: Феникс, 2018

25. Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. Приготовление супов и соусов. Учебное пособие. Рн/Д.: Феникс, 2018

26. Рагель С.И. Технология приготовления пищи. Минск: Республиканский институт профессионального образования, 2018

27. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н. и др. Холодные и горячие закуски. Практическое пособие. М.: Дашков и К, 2018

28. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н. и др. Супы. Практическое пособие. М.: Дашков и К, 2019

29. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н. и др. Мясные блюда. Практическое пособие. М.: Дашков и К, 2020
30. Васюкова А.Т., Варварина Н.М., Васюкова А.Т. Кухни народов мира. Учебник. М.: Дашков и К, 2019
31. Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н. Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы. Учебное пособие. Минск: Высшэйшая школа, 2016

### **3.2.2. Электронные издания:**

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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

#### 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 2.1.  ПК 2.2.  ПК 2.3.  ПК 2.4.  ПК 2.5.  ПК 2.6.  ПК 2.7.  ПК 2.8.  ОК 01-07  ОК 09-10</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul> <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li><li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li><li>– 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);</li><li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li><li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li><li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li><li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:<ul style="list-style-type: none"><li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li><li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li><li>• 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);</li></ul></li></ul>	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по</li> </ul>	

	<p>безопасности продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li><li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li><li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li><li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li><li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li></ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
--	---	--

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания**

**Специальность: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело.***

село Большое Нагаткино  
2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1564 и примерной программы (Приложение I.3 к ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по  
дисциплинам сферы обслуживания  
Председатель ЦМК



Нуйкина В.С.

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 17 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Авторы-разработчики: Козлова О.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

#### 1.2.1. 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 традиционных 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 языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

<b>Иметь практически й опыт</b>	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<b>уметь</b>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного</p>

	сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
<b>знать</b>	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 312

из них на освоение МДК – 168,

на практики:

учебную - 36

производственную - 108

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Объем профессионального модуля, ак.час						Самостоятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Учебная		Производственная
			Обучение по МДК, в час.			Практики				
			всего, часов	в т.ч.		курсовых работ (проектов), часов				
лабораторные работы и практические занятия, часов										
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>74</b>	<b>72</b>	10	-	-	-	<b>2</b>		
ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11	<b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>94</b>	<b>92</b>	20	-	-	-	<b>2</b>		
ПК 3.1-3.7.	Учебная и производственная практика	144				<b>36</b>	<b>108</b>			
	<b>Всего:</b>	<b>312</b>	<b>164</b>	<b>30</b>		<b>36</b>	<b>108</b>	<b>4</b>		

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>74</b>
<b>МДК. 03.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		<b>74</b>
<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<p><b>Должен знать:</b>            требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;            ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p><b>Должен уметь:</b>            разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<b>16</b>
<b>Тема 1.1.1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления</p>	<b>2</b>
<b>Тема 1.1.2 Инновационные технологии</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Инновационные технологии приготовления блюд: шоковая заморозка, приготовление блюд при низких температурах, использование водяного насыщенного пара, приготовление блюд с использованием пароконвектомата, инновационная технология РасоJet (пакоджеттинг), молекулярная кулинария.</p>	<b>2</b>

<b>Тема 1.1.3</b> <b>Правила адаптации, разработки рецептур</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
<b>Тема 1.1.4</b> <b>Качество холодных блюд и закусок</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Органолептическая оценка качества холодных блюд и закусок (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус). Качество продукции общественного питания. Пищевая ценность. Энергетическая ценность, биологическая ценность, физиологическая ценность.	
<b>Тема 1.1.5</b> <b>Условия и сроки хранения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок	
<b>Тема 1.1.6</b> <b>Нормативно-технологическая документация, используемая при приготовлении</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Нормативно-технологическая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	4
	<b>Практическое занятие № 1</b> Выполнение адаптации рецептур холодной кулинарной продукции	2
	<b>Практическое занятие № 2</b> Проведение органолептической оценки холодных блюд и закусок	2
<b>Тема 1.2.</b> <b>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<p><b>Должен знать:</b> технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов; комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p> <p><b>Должен уметь:</b> прогнозировать, управлять и удовлетворять спрос потребителей;</p>	28

	составлять меню, разрабатывать рецептуры новых и фирменных блюд; проверять соответствие показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям.	
<b>Тема 1.2.1</b> <b>Технологический цикл обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Соблюдение температурного режима. Характеристика, последовательность этапов.	
<b>Тема 1.2.2</b> <b>Технологический цикл обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Соблюдение температурного режима. Характеристика, последовательность этапов.	
<b>Тема 1.2.3</b> <b>Технологический цикл обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбной гастрономии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбной гастрономии, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Соблюдение температурного режима. Характеристика, последовательность этапов.	
<b>Тема 1.2.4</b> <b>Технологический цикл обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Соблюдение температурного режима. Характеристика, последовательность этапов.	
<b>Тема 1.2.5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>

<b>Технологический цикл обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из мясных продуктов</b>	Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из мясных продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Соблюдение температурного режима. Характеристика, последовательность этапов.	
<b>Тема 1.2.6 Основные технологические операции при производстве холодной кулинарной продукции</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Основные этапы, которые формируются в процессе всего технологического цикла производства: маркетинг, проектирование и разработка продукции, планирование и разработка технологического процесса, материально-техническое снабжение, производство продукции, контроль качества (проверка), упаковка, транспортирование, хранение, реализация, утилизация отходов.</p>	2
<b>Тема 1.2.7 Контроль качества продовольственного сырья</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Система НАССР (анализ рисков и критические контрольные точки). Плановый надзор и контроль пищевых продуктов, связанный с полным циклом обращения с ними. Оценка качества пищевых продуктов: количественные показатели (общее число микроорганизмов определенных групп в 1 г. (см3) продукта) и качественные показатели (отсутствие (присутствие) микробов конкретных видов в определенной массе продукта).</p>	2
<b>Тема 1.2.8 Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Физико-химические показатели (пищевая ценность кулинарной продукции, ее компонентный состав, соблюдение рецептуры). Микробиологические показатели (соблюдение технологических и санитарных требований при производстве, транспортировании, хранении и реализации кулинарной продукции). Органолептическая оценка качества (внешний вид, цвет, запах консистенция, вкус).</p>	2
<b>Тема 1.2.9 Санитарные требования к технологии приготовления холодных блюд</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Санитарные правила для предупреждения инфицирования холодных блюд и закусок в процессе приготовления. Соблюдать маркировку, хранение нарезанных овощей, хранение заправленных салатов и винегретов, хранение заливных мясных, рыбных блюд, паштетов. Использование в процессе приготовления различных машин, а для перемешивания и оформления – инвентарь, инструменты, перчатки.</p>	2
<b>Тема 1.2.10 Санитарно-гигиенические требования к</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Санитарные правила при обработке овощей и зелени, гастрономических товаров, сыра и масла, мясопродуктов и рыбы, нерыбных продуктов моря.</p>	2

обработке продуктов		
<b>Тема 1.2.11</b> <b>Гарниры для холодных блюд и закусок</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Правильность подбора гарнира для улучшения вкуса блюда. Способы подачи, принципы сочетаемости по вкусу и внешнему виду, целесообразность и удобство совместного употребления, сезонность.	2
<b>Тема 1.2.12</b> <b>Оформление и подача холодных блюд и закусок</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Правильность оформления и подачи холодных блюд и закусок, привлекательность внешнего вида блюда.	2
<b>Тема 1.2.13</b> <b>Оформление посуды</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основная посуда для подачи холодных блюд и закусок. Украшение тарелок, украшения из желе, фестоны из желе, украшения из овощей и фруктов, фестоны из огурцов и моркови, фестоны из апельсинов или лимонов, из сладкого перца, из картофельного пюре, украшение большого блюда, решеточка, лавровая ветвь, букет маков, украшения из теста «веер», «листья», «тюльпан».	2
<b>Тема 1.2.14</b> <b>Правила подачи и сервировки холодных блюд и закусок</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Правила подачи холодных блюд и закусок, сервировка холодных закусок.	2
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Должен знать:</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. <b>Должен уметь:</b> Организовать рабочее место повара для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Решать ситуационные задачи по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	28

<b>Тема 1.3.1 Организация работы холодного цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Регулирование количества сырья.	
<b>Тема 1.3.2 Техническое оснащение холодного цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	
<b>Тема 1.3.3 Характеристика рабочих мест поваров холодного цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Рабочее место повара в холодном цеху. Организация рабочего места повара для приготовления салатов и винегретов, организация рабочего места повара для приготовления блюд гастрономических продуктов и для приготовления бутербродов, организация рабочего места повара для приготовления заливных блюд, организация рабочего места повара для порционирования холодных блюд.	
<b>Тема 1.3.4 Требования к организации рабочих мест</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Требование к организации рабочих мест. Правила техники безопасности и СанПиНа.	
<b>Тема 1.3.5 Организация хранения холодной кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок.	
<b>Тема 1.3.6 Организация подготовки к реализации холодной кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Сроки реализации, установленные СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» и СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Соблюдение персонала правил личной гигиены, периодически проходить медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок.	
<b>Тема 1.3.7</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>

<b>Организация отпуска холодной кулинарной продукции</b>	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.	
<b>Тема 1.3.8 Безопасное пользование инвентарем и оборудованием</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Техника безопасности в холодном цехе. Общие требования. Требования перед началом работы. Требования во время работы. Требования по завершению работы. Поведение в аварийной ситуации.	
<b>Тема 1.3.9 Правила получения продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Составление заявок на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов. Документальное оформление при получении продуктов со склада или кладовой.	
<b>Тема 1.3.10 Снятие остатков на рабочем месте</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Документальное оформление снятия остатков на рабочем месте. Составление актов для списания.	
<b>Тема 1.3.11 Особенности приготовления холодных блюд для диетического питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Меню при диетах, блюда из овощей, гарниры к холодным блюдам, заправки к холодным блюдам, соусы, Технология приготовления блюд из овощей, салатов и винегретов, технология приготовления холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, мяса и мясных продуктов.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие № 3</b> Выполнение организации рабочего места повара по приготовлению холодных блюд.	2
	<b>Практическое занятие № 4</b> Определение подбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд.	2
	<b>Практическое занятие № 5</b> Выполнение практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	2

<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		
Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		94
<b>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		94
<b>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</b>	<b>Должен знать:</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении соусов. Органолептическая проверка качества сырья и их подготовка. Технологический процесс приготовления заправок и соусов. Требования к качеству, условия хранения. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных заправок и соусов. Правила проведения бракеража. <b>Должен уметь:</b> Рассчитывать количество продуктов по сборнику рецептур для приготовления заправок и соусов. Составлять технологические карты: по приготовлению и оформлению сложных холодных соусов и заправок.	16
<b>2.1.1 Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Требования к качеству холодных соусов. Условия и сроки хранения холодных соусов.	
<b>2.1.2 Заправки на растительном масле</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Методы приготовления, рецептуры, варианты подачи заправок на растительном масле. Условия и сроки хранения заправок с учетом требований. Заправка для салатов, соус винегрет, столовая горчица. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила проведения бракеража.	
<b>2.1.3 Соусы на растительном масле</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов на растительном масле: соус майонез, майонез шантильи, майонез с зеленью, пикантный соус, майонез с хреном и яблоками, майонез с корнионами, соус равигот холодный, соус грибиш, соус майонез с желе. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
<b>2.1.4 Соусы на уксусе (маринады)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи на основе уксуса. Маринады имеют острый вкус и используются для приготовления холодных закусок. Маринад	

	овощной с томатом, маринад овощной без томата, хрен, маринад овощной со свеклой. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
<b>2.1.5 Масляные смеси, желе (ланспик)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи масляных смесей и желе. Масляные смеси, масло раковое, масло анчоусное, масло сырное, масло селечное, масло чесночное, желе мясное, желе рыбное. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
<b>2.1.6 Оригинальные соусы и заправки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи оригинальных соусов и заправок: дипы, кули, вареный кули из фруктов или ягод, сырой кули из фруктов и ягод, вареный кули из овощей, сырой кули из овощей, соус мельба, клюквенный соус, соус кумберленд, соусы на основе бальзамического уксуса, заправка из бальзамика с соусом песто, чесночная заправка с бальзамиком, соусы на основе кисломолочных продуктов, соус дзадзики, соус ранч. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Промышленные соусы, ароматизаторы, уксусы.	
<b>2.1.7 Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Современные виды техники для создания новых текстур, воздушных соусов, оригинальный гастрономических композиций с помощью интересных приемов. Кулинарные пены: эмульсия, эспумы (эспумас): пена из голубого сыра, легкая пена из оливкового масла. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	<b>Содержание учебного материала</b>	
<b>2.1.8 Правила отпуска и оформление соусов и заправок</b>	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	<b>2</b>
<b>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</b>	<b>Должен знать:</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении салатов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления салатов. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача салатов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых салатов. Правила проведения бракеража. <b>Должен уметь:</b> Решать ситуационные задачи. Рассчитывать сырье для приготовления салатов. Составлять технологические карты по приготовлению сложных салатов.	<b>20</b>

<b>2.2.1 Классификация, ассортимент и пищевая ценность салатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Температура подачи, технология приготовления, основной продукт, способ подачи, способ приготовления, назначение. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	
<b>2.2.2 Способы приготовления и подготовка продуктов для салатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.	
<b>2.2.3 Салаты из сырых овощей и фруктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении салатов из сырых овощей. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидоров, салат из соленых, маринованных огурцов, салат из зеленого лука с яйцом, салат из редиса, салат из белокочанной и краснокочанной капусты, салат из квашенной капусты, салат «Весна», салат «Витаминный», Греческий салат. Варианты оформления. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых салатов из сырых овощей. Правила проведения бракеража.	
<b>2.2.4 Салаты из вареных овощей. Винегреты.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении салатов из вареных овощей, винегретов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления салатов из вареных овощей: салат картофельный (его производные) с сельдью, огурцами и капустой, грибами, яблоками, салат из отварных овощей, салат из свеклы с сыром и чесноком. Технологический процесс приготовления винегретов: винегрет с сельдью, винегрет с грибами, винегрет с мясом, винегрет с рыбой. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача салатов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых салатов из вареных овощей. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	
<b>2.2.5 Салаты из мяса,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2

<b>сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы</b>	Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении салатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления салатов: салат мясной, салат «Столичный», салат рыбный, салат деликатесный. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача салатов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения.	
<b>2.2.6 Неперемешиваемые салаты</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении неперемешиваемых салатов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления салатов: салаты мильфеи, мильфей из свеклы с сыром и орешками, кобб салаты. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача салатов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения.</p>	<b>2</b>
<b>2.2.7 Салаты-коктейли. Теплые салаты.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении салатов-коктейлей, теплых салатов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления салатов: салат-коктейль овощной, салат-коктейль с ветчиной и сыром, теплый салат с языком, сыром и маринованными грибами, теплый салат с морепродуктами, теплый салат с грибами, теплый салат с фасолью. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача салатов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения.</p>	<b>2</b>
<b>2.2.18 Оформление и способы подачи салатов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	<b>2</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие № 1</b> Составление технологических карт по приготовлению салатов сложного ассортимента	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента.	<b>2</b>
<b>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок</b>	<p><b>Должен знать:</b></p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Органолептическая проверка качества</p>	<b>14</b>

<p><b>сложного ассортимента</b></p>	<p>выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых канапе и бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.</p> <p><b>Должен уметь:</b></p> <p>Решать ситуационные задачи. Рассчитывать количество сырья для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Составлять технологические карты по приготовлению канапе, холодных закусок. Комбинировать различные способы и современные методы приготовления.</p>	
<p><b>2.3.1 Канапе и мелкие банкетные закуски</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	<p>2</p>
<p><b>2.3.2 Закусочные изделия из теста</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных закусок сложного ассортимента: мини-пирожки с мясным фаршем, мини-пирожки из лосося с зеленым чаем, мини-пирожки «Пуфики», профитроли закусочные, закусочные булочки по-мексикански, закусочные кексы, с использованием техник молекулярной кухни. Рецептуры, варианты подачи холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	<p>2</p>
<p><b>2.3.3 Блюда и закуски из сыра</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления блюд и закусок из сыра, рецептуры, варианты подачи. Технологический процесс приготовления: сырная тарелка, баварская сырная закуска, корзиночки из сыра с муссом из лосося, французские сырные профитроли с икорным кремом, сырная закуска на хрустящих чипсах. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	<p>2</p>
<p><b>2.3.4 Блюда и закуски из измельченных масс</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления блюд и закусок из измельченных масс, рецептуры, варианты подачи. Технологический процесс приготовления: паштеты, паштет в тесте, муссы, террины, форшмак, галантин. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	<p>2</p>

<b>2.3.5 Оформление и способы подачи канапе и закусок</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. 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 канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие № 2</b> Составление технологических карт по приготовлению канапе и холодных закусок сложного ассортимента.	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного.	<b>2</b>
<b>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b>	<b>Должен знать:</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных блюд из рыбы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. <b>Должен уметь:</b> Решать ситуационные задачи. Рассчитывать количество сырья для приготовления блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Составлять технологические карты по приготовлению блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Комбинировать различные способы и современные методы приготовления.	<b>20</b>
<b>2.4.1 Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	
<b>2.4.2 Рыбная</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>

<b>гастрономия порциями. Закуски из сельди.</b>	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбной гастрономии порциями: шпроты (сардины) с лимоном, малосольная рыба с лимоном, рыба холодного копчения (балычные изделия), рыба горячего копчения, ассорти рыбное (рыбная тарелка), икра. Закуски из сельди: сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом, сельдь рубленая, сельдь под шубой, закуска из свекольных блинчиков с сельдью, сельдь с морковью и изюмом. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из рыбы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	
<b>2.4.3 Отварные блюда и закуски</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента ( рыба отварная с гарниром, рыба отварная целиком, рыба под майонезом, лосось под соусом грибиш, осетрина с соусом из хрена), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
<b>2.4.4 Фаршированные блюда и закуски</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба, фаршированная целиком, судак, щука, форель). Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
<b>2.4.5 Заливные блюда и закуски</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	<b>Содержание учебного материала</b>	2

<b>2.4.6 Блюда и закуски из нерыбного водного сырья</b>	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (морепродукты заливные, омары и лангусты, крабы под маринадом, салат из крабов, креветок и раковых шеек, салат картофельный с крабами (кальмарами, морским гребешком), мидии в майонезе, рулет из кальмаров). Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
<b>2.4.7 Оформление и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. 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 блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	<b>2</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие № 3</b> Составление технологических карт по приготовлению блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа № 3</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из нерыбного водного сырья.	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа № 4</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы.	<b>2</b>
<b>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</b>	<p><b>Должен знать:</b>          Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> <p><b>Должен уметь:</b>          Решать ситуационные задачи. Рассчитывать количество сырья для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Составлять технологические карты по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Комбинировать различные способы и современные методы приготовления.</p>	<b>22</b>

<b>2.5.1 Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	
<b>2.5.2 Мясо и мясная гастрономия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (ветчина, корейка с гарниром; отварные мясопродукты с гарниром; ассорти мясное), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
<b>2.5.3 Отварные и запеченные блюда и закуска из мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (язык отварной с гарниром, поросенок отварной с хреном, рулет из поросенка, баранья нога шпигованная запеченная, поросенок запеченный; свиной окорок, запеченный с апельсинами, холодные свиные ребрышки), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
<b>2.5.4 Жареные блюда и закуска из мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (свиная корейка на ребрышках, мясо шпигованное, ростбиф холодный с гарниром, маринованный ростбиф), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	<b>Содержание учебного материала</b>	2

<b>2.5.5 Фаршированные блюда и закуски из мяса</b>	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (поросенок фаршированный, говяжье филе с начинкой (болгарская кухня); грудинка запеченная, фаршированная квашенной капустой; печень, фаршированная по гомельски), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	
<b>2.5.6 Заливные блюда и закуски из мяса</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	<p>2</p>
<b>2.5.7 Блюда и закуски из мяса птицы, дичи и кролика</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы, салат «Моя радость», слоеный салат «Мистер кролик», зразы из зайчатины (крольчатины) с шампиньонами), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	<p>2</p>
<b>2.5.8 Оформление и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи</p>	<p>2</p>

	холодных блюд. 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 блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие № 4</b> Составление технологических карт по приготовлению холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2
	<b>Лабораторная работа № 5</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов.	2
	<b>Лабораторная работа № 6</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2
	<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2
	<b>Учебная практика по ПМ.03</b> <b>Виды работ:</b> 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,	<b>36</b>

закусок сложного ассортимента.

Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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).

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>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><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b>  <b>Виды работ:</b>  Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  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.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  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.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<b>108</b>
<p><b>Всего</b></p>	<b>312</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных 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).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2. 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.

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. 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.

10. 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.

11. 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.

12. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13. 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

14. 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:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

2. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

3. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

4. 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, 2015.- 544с.

5. 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, 2013.- 808с.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

8. Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Учебное пособие. Рн/Д.: Феникс, 2018

9. Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. Приготовление блюд из рыбы. Учебное пособие. Рн/Д.: Феникс, 2018

10. Богачева А.А., Пичугина О.В., Кучеренко А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Учебное пособие. Рн/Д.: Феникс, 2018

11. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н. и др. Холодные и горячие закуски. Практическое пособие. М.: Дашков и К, 2018

12. Мишина О.Ю. Технология продукции общественного питания. Учебно-методическая литература. Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018

### 3.2.2. Электронные издания:

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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

### 3.2.3. Дополнительные источники:

#### 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 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>сырье, продуктах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и</li> </ul> </li> </ul>	

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>неорганических отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
--	--	--

<p><b>ПК 3.7.</b>  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b>  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>практических/ лабораторных занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

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

**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания**

**Специальность: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело.***

село Большое Нагаткино  
2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1564 и примерной программы (Приложение I.3 к ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по  
дисциплинам сферы обслуживания  
Председатель ЦМК



Нуйкина В.С.

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 17 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Авторы-разработчики: Козлова О.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

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.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 языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<b>уметь</b>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>

	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 288

Из них на освоение МДК - 144

на практики:

учебную - 36 часов

производственную - 72 часа.

## 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 <sup>1</sup>	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Учебная		Производственная
			Обучение по МДК, в час.			Практики				
			всего, часов	в т.ч.		курсовая проект (работа)*, часов				
лабораторные работы и практические занятия, часов										
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>64</b>	<b>62</b>	<b>10</b>	-	-	-	2		
ПК 4.2.- 4.3 ОК 1-7,9-11	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	<b>46</b>	<b>44</b>	<b>16</b>	-	-	-	2		
ПК 4.4.- 4.6 ОК 1-7,9-11	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>4</b>	-	-	-	-		
ПК 4.1-4.6	Учебная и производственная практика	108				-	-			
	<b>Всего:</b>	<b>288</b>	<b>140</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>4</b>		

<sup>1</sup> Примерная тематика самостоятельных работ 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 междисциплинарного курса.

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов 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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>62</b>
<b>МДК. 04.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		<b>62</b>
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>	<b>20</b>
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	
<b>Тема 1.2</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	
<b>Тема 1.3</b> Организация и	<b>Содержание</b>	<b>24</b>
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков	

техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	<b>4</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		<b>2</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>		<b>44</b>
<b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>44</b>
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	<b>22</b>

	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (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), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	
	<p>Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.</p>	
	<p>Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 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 десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p><b>8</b></p>
	<p><b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)</p>	<p><b>4</b></p>
	<p><b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).</p>	<p><b>4</b></p>
<p><b>Тема 2.2.</b> Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения</p>	<p><b>22</b></p>

	потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих 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 горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	<b>4</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	<b>1</b>
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</b>		<b>44</b>
<b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>44</b>

<b>Тема 3.1</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	<b>14</b>
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: 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).	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	
<b>Тема 3.2</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b> 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.	<b>20</b>
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: 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).	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>

	<b>Лабораторная работа .</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	<b>4</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		<b>1</b>
<b>Учебная практика по ПМ.04</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>6. 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.</li> <li>7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> </ol>		<b>36</b>

<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li> <li>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</li> <li>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>18. 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).</li> <li>19. 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.</li> <li>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ol>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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.</li> </ol>	72

<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>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.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ol>	
<b>Всего</b>	<b>176</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных 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).

Лабораторий:

**Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех**, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2. 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.

##### **3.2.1. Печатные 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

11. 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.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
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](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:
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
20. 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, 2015.- 544с.
21. 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, 2013.- 808с.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
24. Богачева А.А., Пичугина О.В., Кучеренко А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Учебное пособие. Рн/Д.: Феникс, 2018
25. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н. и др. Мучные, творожные и яичные блюда. Практическое пособие. М.: Дашков и К, 2018

26. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н. и др. Напитки. Практическое пособие. М.: Дашков и К, 2018
27. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н. и др. Сладкие блюда. Практическое пособие. М.: Дашков и К, 2019

### **3.2.2. Электронные издания:**

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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

#### 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.            Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– 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;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>            экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:            - практических/ лабораторных занятий;            - заданий по учебной и производственной практикам;            - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>            экспертное наблюдение и оценка выполнения:            - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;            - выполнения заданий экзамена по модулю;            - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	практикам
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к</li> </ul>	

<p>реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды;</li> </ul>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 4.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>

<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои</li> </ul>	

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



**Министерство образования и науки Ульяновской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания**  
**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

село Большое Нагаткино  
2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1564 и примерной программы (Приложение I.5 к ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по  
дисциплинам сферы обслуживания  
Председатель ЦМК



Нуйкина В.С.

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 17 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Авторы-разработчики: Козлова О.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы профессионального модуля

рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

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.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 языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>

	<p>категорий потребителей;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии 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, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 324

Из них на освоение МДК – 144

на практики:

учебную 72

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.						
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная		
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 5.1.-5.5 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	64	50	12	-		-	2	
ПК 5.1., 5.6	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	80	58	20				2	
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	180				72	108		
	<b>Всего:</b>	<b>324</b>	<b>108</b>	<b>32</b>	<b>*</b>	<b>72</b>	<b>108</b>		

## 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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>64</b>
<b>МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>64</b>
<b>Тема 1.1.</b> <b>Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</b>	<b>Должен знать:</b> ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные. <b>Должен уметь:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>18</b>
<b>Тема 1.1.1</b> <b>Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	<b>2</b>
<b>Тема 1.1.2</b> <b>Ассортимент отделочных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	<b>2</b>
<b>Тема 1.1.3</b> <b>Принципы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>

<b>формирования ассортимента</b>	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	
<b>Тема 1.1.4 Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	
<b>Тема 1.1.5 Учетно-отчетная документация кондитера</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	8
	<b>Практическое занятие № 1</b> Составление технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2
	<b>Практическое занятие № 2</b> Составление калькуляционных карт, наряда-заказа	2
	<b>Практическое занятие № 3</b> Выполнение адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2
	<b>Практическое занятие № 4</b> Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
<b>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Должен знать:</b> актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные. <b>Должен уметь:</b> соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.	12

<b>Тема 1.2.1</b> <b>Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера.	
<b>Тема 1.2.2</b> <b>Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Технологический контроль, входной контроль, операционный, приемочный, органолептический метод, лабораторный метод. Безопасность готовой продукции.	
<b>Тема 1.2.3</b> <b>Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Размещение производственных помещений и цехов предприятия для последовательности технологического процесса изготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	
<b>Тема 1.2.4</b> <b>Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Размещение производственного оборудования с учетом последовательности технологического процесса. Обработка оборудования, инвентаря, внутрицеховой тары, посуды. Хранение.	
<b>Тема 1.2.5</b> <b>Санитарные требования к изготовлению и хранению изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Поступающее сырье на производство и его соответствие санитарно-гигиеническим нормам. Растаривание сырья. Подготовка сырья к производству, хранение сырья.	
<b>Тема 1.2.6</b> <b>Санитарные требования к личной гигиене персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Требования, предъявляемые к поступлению на работу (медицинский осмотр, курс по гигиенической подготовке (санитарный минимум), личная медицинская книжка). Правила личной гигиены.	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,</b>	<b>Должен знать:</b> 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.	<b>20</b>

<b>оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Должен уметь:</b> рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов	
<b>Тема 1.3.1 Классификация оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия связано с использованием большого количества оборудования. Технологическое оборудование, механическое, тепловое и холодильное, измерительное (приборы) и вспомогательное (нейтральное) оборудование.	<b>2</b>
<b>Тема 1.3.2 Механическое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Функциональное назначение: сортировочно-калибровочное оборудование, моечное, месильно-перемешивающее, дозировочно-формовочное, измельчительно-режущее, разбрызгивающее (распылительное), специальное ,упаковочное оборудование.	<b>2</b>
<b>Тема 1.3.3 Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Функциональное назначение: варочное оборудование, оборудование для расстойки тестовых заготовок, жарочное оборудование, плиты.	<b>2</b>
<b>Тема 1.3.4 Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Типы холодильного оборудования: холодильные шкафы, шкафы шокового охлаждения и заморозки, сборно-разборные холодильные камеры, холодильные прилавки-витрины, холодильные столы, льдогенераторы. Общие правила эксплуатации холодильного оборудования.	<b>2</b>
<b>Тема 1.3.5 Оборудование и приборы для измерений</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Весоизмерительное оборудование (по способу уравнивания, по способу установки, по виду отсчетного прибора), приборы для измерения температуры (химический термометр, специальный (электронный) термометр, термометр лазерный бесконтактный), приборы для определения плотности жидкости (ареометр, сахариметр).	<b>2</b>
<b>Тема 1.3.6</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>

<b>Вспомогательное (нейтральное) оборудование</b>	Виды вспомогательного оборудования: производственные столы, кондитерский стол, стол температурный, стеллажи и полки, кассеты и передвижные стеллажи, моечные ванны, вытяжные зонты.	
<b>Тема 1.3.7 Инвентарь и приспособления</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Производственная посуда, специальный инвентарь, инструменты и приспособления. Кухонные аксессуары.	<b>2</b>
<b>Тема 1.3.8 Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Требования безопасности различного вида оборудования, изложенные в эксплуатационной документации заводов-изготовителей оборудования. Общие правила эксплуатации.	<b>2</b>
<b>Тема 1.3.9 Организация рабочих мест на предприятиях Общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Рабочие места в соответствии с типом предприятия и технологическим процессом (полным и неполным) приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Алгоритм производства.	<b>2</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 5</b> Обработка умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках.	<b>2</b>
<b>Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</b>	<b>Должен знать:</b> рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <b>Должен уметь:</b> соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	<b>6</b>

<b>Тема 1.4.1</b> <b>Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Правила сочетаемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
<b>Тема 1.4.2</b> <b>Правила взаимозаменяемости сырья.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Правила взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.	
<b>Тема 1.4.3</b> <b>Виды теста для приготовления сложных хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Дрожжевое безопасное и сдобное на опаре, тесто из различных видов муки на дрожжах и закваске, сдобное пресное тесто, слоеное сдобное дрожжевое тесто.	
<b>Тема 1.4.4</b> <b>Современные технологии приготовления теста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Новые технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Ускоренный способ приготовления теста и интенсивная холодная технология, замораживание тестовых полуфабрикатов.	
<b>Тема 1.4.5</b> <b>Качество и безопасность сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Удостоверение качества и безопасности.	
<b>Тема 1.4.6</b> <b>Характеристика расходных материалов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2
	<b>Практическое занятие № 6</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		2

<p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>80</b>
<b>МДК 05.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		<b>80</b>
<p><b>Тема 2.1.</b> <b>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>	<p><b>Должен знать:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; технологии приготовления отделочных полуфабрикатов, фарша, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p> <p><b>Должен уметь:</b> организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<b>20</b>
<p><b>Тема 2.1.1</b> <b>Сиропа</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Сиропа: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<b>2</b>
<p><b>Тема 2.1.2</b> <b>Помада</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<b>2</b>
<p><b>Тема 2.1.3</b> <b>Карамель</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<b>2</b>

	изделий.	
<b>Тема 2.1.4 Желе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
<b>Тема 2.1.5 Глазури</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
<b>Тема 2.1.6 Кремы, муссы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
<b>Тема 2.1.7 Сахарные мастики, марципан</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
<b>Тема 2.1.8 Посыпки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
<b>Тема 2.1.9 Фарши и начинки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 1</b> Выполнение расчета сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие № 2</b> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	<b>1</b>
<b>Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного</b>	<b>Должен знать:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>22</b>

<p><b>приготовления и праздничного хлеба</b></p>	<p><b>Должен уметь:</b>          организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;          проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	
<p><b>Тема 2.2.1 Ассортимент хлебобулочных изделий</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных сдобных хлебобулочных изделий.</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 2.2.2 Технологические этапы приготовления различных типов теста</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 2.2.3 Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 2.2.4 Техника и варианты оформления</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 2.2.5 Оценка качества сложных хлебобулочных изделий</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 2.2.6 Сложные сдобные хлебобулочные изделия</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Виды сложных сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий, праздничные пироги, кулебяки с различными начинками и рыбники. Сложная формовка и отделка поверхностей изделий.</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 2.2.7 Праздничный хлеб</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Изготовление праздничных тортов. Рецептуры праздничных пирогов, способы приготовления теста, форма, способы формования, способы отделки.</p>	<p><b>2</b></p>

<b>Тема 2.2.8</b> <b>Требования и способы подачи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторное занятие № 1</b> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	<b>6</b>
<b>Тема 2.3.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	<b>Должен знать:</b> ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные. <b>Должен уметь:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	<b>22</b>
<b>Тема 2.3.1</b> <b>Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	
<b>Тема 2.3.2</b> <b>Классификация бездрожжевого теста и способы его рыхления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	
<b>Тема 2.3.3</b> <b>Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	

<b>Тема 2.3.4</b> <b>Бисквитный, песочный, воздушный полуфабрикаты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Структура полуфабрикатов. Приготовление бисквитного теста, рецептуры бисквитных полуфабрикатов. Приготовление песочных полуфабрикатов, рецептуры песочных полуфабрикатов. Что представляет собой воздушное тесто, его отличительные особенности, технология приготовления воздушного полуфабриката.	
<b>Тема 2.3.5</b> <b>Полуфабрикат из блинчатого теста, вафельный полуфабрикат</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Приготовление блинчатого теста, дефекты блинчиков, причины их возникновения и способы устранения. Требования к качеству. Полуфабрикаты из вафельного теста, рецептуры.	
<b>Тема 2.3.6</b> <b>Заварной, миндальный, пряничный, крошковый, слоеный полуфабрикат</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Структура полуфабрикатов. Приготовление заварного теста, миндального теста, пряничного теста, слоеного теста. Выпечка, формование, требования к качеству. Дефекты теста и причины их возникновения.	
<b>Тема 2.3.7</b> <b>Полуфабрикат из сахарного теста, из тюлипного теста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Приготовление сахарного теста, тюлипного теста. Рецептуры приготовления. Требования к качеству, выпечка, формование. Технологическая схема.	
<b>Тема 2.3.8</b> <b>Оценка качества выпеченных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторное занятие № 2</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	<b>6</b>
<b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</b>	<b>Должен знать:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента	<b>14</b>

	<p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p> <p><b>Должен уметь:</b>  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры пирожных и тортов в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<b>Тема 2.4.1</b> <b>Классификация праздничных тортов и пирожных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	
<b>Тема 2.4.2</b> <b>Технология приготовления праздничных тортов и пирожных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	
<b>Тема 2.4.3</b> <b>Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Оценка качества сложных мучных кондитерских изделий. Действующие стандарты, соответствие физико-химическим показателям, приведенными в технических условиях. Условия и сроки хранения.	
<b>Тема 2.4.4</b> <b>Способы и приемы отделки праздничных тортов и пирожных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Отделка праздничных тортов и пирожных. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	6
	<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b>  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p>		2

<p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
<p><b>Учебная практика по ПМ.05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов 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 и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	72

<p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 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>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>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>108</p>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных 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).

Лаборатория:

**Учебный кондитерский цех,** оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2. 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.

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

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

5. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

10. 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.

11. 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.
12. 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.
13. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
14. 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
15. 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:
16. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
17. 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, 2015.- 544с.
18. 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, 2013.- 808с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
21. Богачева А.А., Пичугина О.В., Кучеренко А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Учебное пособие. Рн/Д.: Феникс, 2018
22. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий. Учебное пособие. Минск: Республиканский институт профессионального образования, 2019
23. А.Я.Олейникова, Г.О.Магомедов, И.В.Плотникова Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты. Учебное пособие. СПб.: ГИОРД, 2015
24. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н. и др. Мучные кулинарные и кондитерские изделия. Практическое пособие. М.: Дашков и К, 2019.

### **3.2.1. Электронные издания:**

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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</p> <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>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;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по</li> </ul>

	соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	учебной и производственной практикам
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>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</p>	

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>(обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 5.6.</b></p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям</p>	

<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>заказа, виду и форме обслуживания:  оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;  соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  актуальность, оптимальность формы, текстуры;  оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;  точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;  точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки;  соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;  правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;  оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);  демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
<p><b>ОК 01</b>  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для</p>

<p><b>ОК. 02</b> 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; 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>	<p>самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК. 05</b> 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; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	

<p>патриотическую позицию, продемонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>		
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК. 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>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</p>	



**Министерство образования и науки Ульяновской области  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 07. Выполнение работ по профессии «Повар»**

**Специальность: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело.***

село Большое Нагаткино  
2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1564 и примерной программы (Приложение I.5 к ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по  
дисциплинам сферы обслуживания  
Председатель ЦМК



Нуйкина В.С.

Протокол заседания ЦМК  
№ 10 от 17 июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС



Мынина О.Ю.

25 июня 2020 года

Автор: В.С. Нуйкина

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское делоэ

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

### **иметь практический опыт:**

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков.

### **уметь:**

- Проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, пряностей, приправ, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;

- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков, мучных и кондитерских изделий ;

- Обрабатывать различными методами овощи, грибы, крупы, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог, рыбу, мясо, домашнюю птицу;

- Нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов;

- Охлаждать и замораживать овощи, грибы, полуфабрикаты из творога, теста, рыбы, мяса, домашней птицы.

### **знать:**

- Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;

- Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд;

- Технологию обработки овощей, грибов, пряностей, приправ, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;

- Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы;

- Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков , мучных и кондитерских изделий;

- Правила проведения бракеража;

- Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- Правила хранения готовых блюд;
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Правила их безопасного использования.

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 412

Из них на освоение МДК – 232 часа

на практики: учебной – 72 часа, производственной – 108 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Раздел 1. Производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов.	5	2	0	3			
	Раздел 2. Производство первичной обработки, подготовки пряностей и приправ.	4	2	0	2			
ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Раздел 3. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	10	4	2	4			
ПК 3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Раздел 4. Производство первичной обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.	3	2	0	1			
ПК 4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Раздел 5. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	7	2	2	3			
ПК 5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.								
ПК 6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	Раздел 6. Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц, творога, теста.	8	2	4	2			
ПК 7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.								
ПК 8. Готовить бульоны и отвары.	Раздел 7. Изучение тепловой кулинарной обработки продуктов.	4	2	0	2			
ПК 9. Готовить простые супы.		Раздел 8. Приготовление, оформление супов.	12	4	4	4		
ПК 10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.	Раздел 9. Приготовление, оформление соусов.	9	2	4	3			

<b>ПК 11.</b> Готовить простые холодные и горячие соусы.							
<b>ПК 12.</b> Производить обработку рыбы с костным скелетом.	<b>Раздел 10.</b> Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.	<b>6</b>	<b>2</b>	2	<b>2</b>		
<b>ПК 13.</b> Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	<b>Раздел 11.</b> Приготовление рыбных полуфабрикатов.	<b>4</b>	<b>2</b>	0	<b>2</b>		
<b>ПК 14.</b> Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	<b>Раздел 12.</b> Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	<b>12</b>	<b>4</b>	4	<b>4</b>		
<b>ПК 15.</b> Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	<b>Раздел 13.</b> Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	<b>10</b>	<b>6</b>	2	<b>2</b>		
<b>ПК 16.</b> Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	<b>Раздел 14.</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	<b>4</b>	<b>2</b>	0	<b>2</b>		
<b>ПК 17.</b> Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	<b>Раздел 15.</b> Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	<b>12</b>	<b>4</b>	4	<b>4</b>		
<b>ПК 18.</b> Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.							
<b>ПК 19.</b> Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	<b>Раздел 16.</b> Приготовление холодных блюд и закусок.	<b>11</b>	<b>4</b>	4	<b>3</b>		
<b>ПК 20.</b> Готовить и оформлять салаты.							
<b>ПК 21.</b> Готовить и оформлять простые холодные закуски.							
<b>ПК 22.</b> Готовить и оформлять простые холодные блюда.							
<b>ПК 23.</b> Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	<b>Раздел 17.</b> Приготовление и оформление сладких блюд и напитков	<b>7</b>	<b>2</b>	4	<b>1</b>		
<b>ПК 24.</b> Готовить простые горячие и холодные напитки.	<b>Раздел 18.</b> Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<b>7</b>	<b>2</b>	4	<b>1</b>		
<b>ПК 25.</b> Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия							
	<b>Учебная практика, часов</b>	<b>36</b>				<b>36</b>	-
	<b>Производственная практика, часов</b>	<b>36</b>				-	36
<b>ВСЕГО:</b>		<b>207</b>	<b>50</b>	<b>40</b>	<b>45</b>	<b>36</b>	36

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов			Уро вен ь осво ени я
		Максим альная нагрузк а, ч	Всего, ч то/пз	Самосто ятельная работа	
1	2	3	4	5	6
Раздел 1	Производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов.	5	2	3	
<b>1. Технология приготовления простых блюд.</b> <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</li> <li>• Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов;</li> <li>• Обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li> <li>• Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>• Охлаждать и замораживать овощи и грибы.</li> </ul> <b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</li> <li>• Технику обработки овощей, грибов;</li> <li>• Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</li> <li>• Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>• Правила хранения овощей и грибов;</li> <li>• Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов;</li> <li>• Правила их безопасного использования.</li> </ul>					
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	1	1		II
Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов.	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей. грибов.				
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. <i>Фрзс. Сбор информации о состоянии местного рынка плодоовощных товаров</i> <i>ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках необходимой для проведения практических работ.</i> 2. Моделирование плоскостной карточки по теме: «Периоды хранения плодоовощной продукции на предприятиях общественного питания».	1		1	
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>				

Техника обработки овощей.	Назначение овощей в питании. Классификация овощей. Схема первичной обработки овощей. Методы обработки овощей. Виды технологического оборудования, и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей. Правила хранения очищенных овощей. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей. <i>ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»</i>	1	1	-	II
	Классификация грибов. Схема первичной обработки грибов. Виды технологического оборудования, и производственного инвентаря, используемых при обработке грибов. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке грибов. Правила хранения грибов, консервированных овощей. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке грибов. Правила хранения обработанных грибов, консервированных овощей. <i>ОК 5. Использовать информацию презентационного материала</i>				
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Оформить таблицу в рабочую тетрадь.	2		2	
<b>Раздел 2.</b> Производство первичной обработки, подготовки пряностей и приправ.		<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
<b>2. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.</b> <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверять органолептическим способом годность пряностей, приправ, пищевых добавок;</li> <li>• Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки пряностей, приправ, пищевых добавок;</li> <li>• Обрабатывать пряности, приправы, пищевые добавки;</li> </ul> <b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>• Технику обработки пряностей;</li> <li>• Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке пряностей;</li> <li>• Правила их безопасного использования.</li> </ul>					
Тема 2. 1. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок.	<b>Содержание</b>	1	1		II
	Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок.				
	Применение основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок в кулинарии. <i>ОК 5. Использовать информацию презентационного материала</i>	1	1		II
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Создать и оформить презентацию по теме «Пряности, приправы, вкусовые добавки».	2		2	
<b>Раздел 3.</b> Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.		<b>10</b>	<b>4/2</b>	<b>4</b>	

<b>3. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов</b> <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>• Обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li> <li>• Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>• Охлаждать и замораживать овощи и грибы.</li> </ul> <b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</li> <li>• Технику обработки овощей и грибов;</li> <li>• Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</li> <li>• Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>• Правила проведения бракеража;</li> <li>• Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</li> <li>• Правила хранения овощей и грибов;</li> <li>• Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей и грибов;</li> <li>• Правила их безопасного использования.</li> </ul>					
<b>Тема 3. 1.</b> Приготовление простых блюд и гарниров из овощей.	<b>Содержание</b>	4	1		II
	<b>Значение овощных блюд в питании.</b> Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления овощных блюд. Ассортимент, способы приготовления, варианты оформления и отпуск блюд и гарниров из овощей отварных и припущенных. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража.				
	Виды жарки овощей. <b>Ассортимент</b> , способы приготовления, варианты <b>оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей жареных.</b> Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража. <i>ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»</i>		1		
	Ассортимент, способы приготовления овощных масс. <b>Ассортимент</b> , способы <b>приготовления</b> , варианты <b>оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей жареных.</b> Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража.		1		
	<b>Значение грибных блюд в питании.</b> Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления грибных блюд. Ассортимент, способы приготовления блюд из грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража. <b>ФРЗС</b> Ассортимент блюд и гарниров из овощей на ПОП г. Ульяновска		1		
	<b>Практическое занятие № 1</b>	2	2		III

	<p><b>Решение ситуационных задач.</b> Расчёт сырья на блюда и гарниры из овощей жареных и тушеных. Составление документации.</p> <p>ОК 3. <i>Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i></p>				
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>1. Оформить таблицу в тетрадь.</p> <p>2. Оформить практическое занятие № 1 в тетрадь для ЛПП.</p> <p>3. Подготовить отчёт по теме «Овощные блюда и гарниры ПОП».</p> <p>ОК 4. <i>Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.</i></p>	4		1 1 2	
<b>Раздел 4.</b> Производство первичной обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	
<p><b>4.</b> Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li> <li>• Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</li> <li>• Способы минимизации отходов при обработке продуктов;</li> <li>• Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>					
<p><b>Тема 4.1.</b></p> <p>Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству зерновых продуктов.</p>	<p><b>Содержание</b></p>				
	<p><b>Ассортимент,</b> товароведная характеристика и требования к качеству <b>круп.</b></p>	1	1		II
<p><b>Тема 4.2.</b></p> <p>Классификация и ассортимент жиров, сахара, яиц и молока.</p>	<p><b>Ассортимент,</b> товароведная характеристика и <b>требования к качеству бобовых, макаронных изделий.</b></p>				
	<p><b>Классификация,</b> ассортимент, товароведная характеристика и первичная обработка пищевых <b>жиров и масел.</b></p> <p>Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и первичная <b>обработка сахара</b> и подсластителей.</p> <p><i>ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»</i></p>				

	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и первичная обработка яиц и яичных продуктов. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и первичная обработка молока и молочных продуктов.	1	1		II
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Оформить таблицу в тетрадь.	1		1	
<b>Раздел 3.</b> Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.		<b>7</b>	<b>2/2</b>	<b>3</b>	
<b>5.</b> Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li> <li>• Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>• Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> </ul> <b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</li> <li>• Способы минимизации отходов при обработке продуктов;</li> <li>• Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>• Правила проведения бракеража;</li> <li>• Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</li> <li>• Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>• Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>					
<b>Тема 5. 1.</b> Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	<b>Содержание</b>	0,5	0,5		II
	Обработка и подготовка круп к варке. Способы минимизации отходов при обработке круп. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила варки круп. <i>ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»</i>				
	Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи каш. Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из каш. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. <b>ФРЭС:</b> Ассортимент, приготовление и отпуск блюд из круп на ПОП	0,5	0,5		II
	Обработка и подготовка бобовых и макаронных изделий к варке. Способы минимизации отходов при обработке бобовых и макаронных изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила варки бобовых и макаронных изделий.	0,5	0,5		II

	ОК 5. <i>Использовать информацию презентационного материала</i>				
	Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из бобовых изделий. Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из макаронных изделий. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. <b>ФРЗС:</b> Ассортимент, приготовление и отпуск блюд из бобовых и макаронных изделий на ПОП	0,5	0,5		II
	<b>Практическое занятие № 2</b> <b>Решение ситуационных задач.</b> Провести расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. ОК 3. <i>Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i>	2	2		III
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Составить и оформить презентацию по теме «Блюда из макаронных изделий». 2. Оформить практическое занятие № 2.	3		2 1	
<b>Раздел 6. Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц, творога, теста.</b>		<b>8</b>	<b>2/4</b>	<b>2</b>	
<b>6. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b> <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверять органолептическим способом качество молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li> <li>• Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>• Готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц, творога, теста;</li> </ul> <b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</li> <li>• Способы минимизации отходов при обработке продуктов;</li> <li>• Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из яиц, творога, теста;</li> <li>• Правила проведения бракеража;</li> <li>• Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</li> <li>• Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</li> </ul> Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.					
<b>Тема 6. 1.</b> Приготовление и оформление блюд и гарниров	<b>Содержание</b>				
	Обработка и подготовка яиц и яичных продуктов. Способы минимизации отходов при обработке яиц и яичных продуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря,	1	1	-	II

из яиц и яичных продуктов.	<p>правила их безопасного использования.</p> <p>Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из яиц отварных.</p> <p>Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из яиц жареных.</p>				
	<p>Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из яиц запеченных.</p> <p>Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из яичных продуктов.</p> <p>Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p><i>ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»</i></p>				
<b>Тема 6. 2.</b> Приготовление и оформление блюд и гарниров из творога, теста.	<p><b>Содержание</b></p> <p>Обработка и подготовка творога. Способы минимизации отходов при обработке творога.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из творога в натуральном виде.</p> <p>Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи отварных блюд из творога и теста.</p>	1	1	-	II
	<p><b>Лабораторная работа № 1</b></p> <p><b>Приготовление, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из яиц, творога, теста, способы их сервировки.</b></p> <p>Подбор и использование производственного инвентаря и оборудования.</p> <p>Проведение бракеража. Составление документации.</p> <p><i>ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</i></p> <p><i>ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.</i></p>	4	4		II I
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>1. Составить и оформить сообщение по теме «Блюда из творога», «Национальные блюда из яиц и яичных продуктов».</p> <p><i>ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.</i></p> <p>2. Оформить лабораторную работу № 1 в тетрадь</p>	2		1 1	

<b>Раздел 7</b> Изучение тепловой кулинарной обработки продуктов.		<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
<b>7. Технология приготовления супов и соусов.</b> <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;</li> <li>• Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</li> <li>• Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</li> <li>• Оценивать качество готовых блюд;</li> <li>• Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.</li> </ul> <b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;</li> <li>• Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</li> <li>• Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</li> <li>• Температурный режим и правила приготовления супов и соусов;</li> <li>• Правила проведения бракеража;</li> <li>• Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>• Правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>• Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>					
<b>Тема 7.1.</b> Виды тепловой обработки.	<b>Содержание</b>				
	Виды тепловой обработки, их характеристики и значения. Требования к тепловой обработке.	1	1	-	II
	Влияние тепловой обработки (температуры и продолжительности) на качество готовой продукции.				
<b>Тема 7.2.</b> Изменение пищевых веществ при тепловой обработке.	<b>Содержание</b>				
	Изменение полноценных и неполноценных белков при тепловой обработке.	1	1	-	II
	Изменение углеводов при тепловой обработке.				
	Изменение жиров и витаминов при тепловой обработке.				
	Изменение цвета и вкуса при тепловой обработке.				
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Составить и оформить сообщение по теме «Креативные способы тепловой обработки». 2. Оформить отчёт по теме «Изменение питательных веществ».	1 1		1 1	
<b>Раздел 8</b> Приготовление и оформление супов.		<b>12</b>	<b>4/4</b>	<b>4</b>	
<b>8. Технология приготовления супов и соусов.</b> <b>уметь:</b>					

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам;</li> <li>• Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов;</li> <li>• Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов;</li> <li>• Оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов;</li> <li>• Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов;</li> <li>• Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов;</li> <li>• Температурный режим и правила приготовления супов;</li> <li>• Правила проведения бракеража;</li> <li>• Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>• Правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>• Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>					
<b>Тема 8. 1.</b>	<b>Содержание</b>	1	1	-	II
Приготовление бульонов. Общие правила варки супов.	Ассортимент, приготовление бульонов и полуфабрикатов. Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов. <i>ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»</i>				
<b>Тема 8. 2.</b>	<b>Содержание</b>	1	1		II
Приготовление супов заправочных.	<b>Щи, борщи:</b> ассортимент, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи, требования к качеству.				
	<b>Рассольники, солянки, супы с крупами:</b> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи, требования к качеству.	1	1	-	II

	<b>Супы овощные, с бобовыми и макаронными изделиями:</b> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи, требования к качеству.				
<b>Тема 8. 3.</b> Приготовление супов разных	<b>Содержание</b>				
	<b>Супы сладкие, супы-пюре:</b> ассортимент, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи, требования к качеству.	1	1	-	II
	<b>Супы молочные, прозрачные:</b> ассортимент, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи, требования к качеству.				
	<b>Супы холодные, из концентратов, национальные:</b> ассортимент, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи, требования к качеству.				
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Определение органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Соблюдение технологических требований. Приготовление, варианты оформления и подачи разных супов, способы их сервировки. Подбор и использование производственного инвентаря и оборудования. Проведение бракеража. Составление документации. Оценивать качество готовых блюд. <i>ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</i> <i>ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.</i>	4	4		III

	<p><b>Самостоятельная работа:</b>  1. Оформить схемы приготовления супов заправочных, разных.  2. Оформить лабораторную работу № 2 в тетрадь.  <b>ФРЗС</b> 3. Изучить национальные супы народов Среднего Поволжья.  <i>ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»</i>  <i>ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.</i></p>	4		1 2 1	
<b>Раздел 9. Приготовление и оформление соусов.</b>		<b>9</b>	<b>2/4</b>	<b>3</b>	
<p><b>9. Технология приготовления супов и соусов.</b>  <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным соусам;</li> <li>• Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов;</li> <li>• Использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов;</li> <li>• Оценивать качество готовых соусов;</li> <li>• Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов;</li> <li>• Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов;</li> <li>• Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов;</li> <li>• Температурный режим и правила приготовления соусов;</li> <li>• Правила проведения бракеража;</li> <li>• Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>• Правила хранения и требования к качеству готовых соусов;</li> </ul> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>					
<p><b>Тема 9. 1.</b>  Приготовление соусов. Общие правила варки соусов.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, пищевая ценность соусов.  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении соусов.  Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении п/ф для соусов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов красных. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.</p>	1	1	-	II

	<i>ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»</i>				
	<b>Соусы белые, грибные, молочные, сметанные:</b> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении соусов, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении п/ф для соусов, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.	1	1	-	II
	<b>Соусы сладкие, яично – масляные, масляные смеси, соусы холодные, салатные заправки:</b> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении соусов, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении п/ф для соусов, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.				
	<b>Лабораторная работа № 3 «Приготовление соусов»</b> Приготовление, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из овощей отварных и запеченных. Подбор и использование производственного инвентаря и оборудования. Проведение бракеража. Составление документации. <i>ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</i> <i>ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.</i>	4	4		III
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Оформить схемы приготовления соусов. <b>ФРЗС 2.</b> Изучить национальные соусы народов Среднего Поволжья. <i>ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.</i> 3. Оформить лабораторную работу № 3 в тетрадь.	3		2 1	
<b>Раздел 10</b>	Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.	<b>6</b>	<b>2/2</b>	<b>2</b>	

**10. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.**

**уметь:**

- Проверять органолептическим способом качество рыбы и морепродуктов;
- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы и морепродуктов;
- Использовать различные технологии обработки рыбы и морепродуктов;
- Оценивать качество обработанной рыбы и морепродуктов;

**знать:**

- Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья;
- Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья;
- Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов;
- Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Тема	10.1.	Содержание				
Первичная обработка и разделка рыбы, морепродуктов.		Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. Виды и состояния рыбы поступающей на ПОП. Схема первичной обработки рыбы.	1	1	-	II
		Обработка и разделка чешуйчатой рыбы. Особенности обработки и разделки сельди. Требования к качеству обработки и разделки чешуйчатой рыбы.				
		Обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы.				
		Последовательность выполнения технологических операций при подготовке бесчешуйчатой рыбы. Требования к качеству обработки и разделки бесчешуйчатой рыбы.				
		Классификация, пищевая ценность, требования к качеству морепродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при обработке морепродуктов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	II
		<b>Практическое занятие № 3</b> Решение производственных задач. Способы минимизации отходов при разделке рыбного сырья. <i>ОК 3. Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i>	2	2		III
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Оформить схемы разделки рыбы и морепродуктов. 2. Произвести расчёты по обработке и разделки рыбы.			1 1		

<b>Раздел 11</b> Приготовление рыбных полуфабрикатов.		<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
<b>11. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.</b> <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверять органолептическим способом качество рыбы;</li> <li>• Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления из рыбы;</li> </ul> <b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Классификация полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>• Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>• Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>• Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>					
<b>Тема 11. 1.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	<b>Содержание</b>	1	1	-	II
	Ассортимент, приготовление натуральных полуфабрикатов из рыбы. Классификация натуральных полуфабрикатов из рыбы.				
	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении натуральных полуфабрикатов из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.				
	Ассортимент, приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.	1	1	-	II
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Подготовиться к зачёту.	2		2	
<b>Раздел 12</b> Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.		<b>12</b>	<b>4/4</b>	<b>4</b>	
<b>12. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.</b> <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>• Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>• Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</li> <li>• Оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>• Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>• Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</li> </ul>					

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</li> <li>• Правила проведения бракеража;</li> <li>• Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>• Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</li> <li>• Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>					
<b>Тема 12. 1.</b> Приготовление и оформление блюд из рыбы.	<b>Содержание</b>	1	1	-	II
	<b>Блюда из рыбы отварной и припущенной:</b> ассортимент, приготовление, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	В журнале записать л/р №3 1 ПОЛУГОДИЕ 42 часа	II
	<b>Блюда из рыбы жареной:</b> ассортимент, приготовление, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	II
	<b>Блюда из рыбы рубленой:</b> ассортимент, приготовление, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.				

технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <i>ОК 5. Использовать информацию презентационного материала</i>				
<b>Блюда из рыбной кнельной массы:</b> ассортимент, приготовление, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	II
<b>Национальные рыбные блюда:</b> ассортимент, приготовление, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <i>ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»</i>				
<b>Лабораторная работа № 4 «Приготовление блюд из рыбы»</b> Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; Оценивать качество готовых блюд; Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. <i>ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</i> <i>ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.</i>	4	4		III
<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Составить сообщение по теме «Питательная ценность рыбы»	4		1	

	2. Составить презентацию по теме «Приготовление п/ф из рыбы и морепродуктов» 3. Оформить нормативы расчётов лабораторной работы в тетрадь для ЛПР. <b>ФРЗС:</b> 5. Изучить ассортимент рыбных блюд народов Среднего Поволжья. <i>ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.</i>			1 2	
<b>Раздел 13</b> Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		<b>10</b>	<b>6/2</b>	<b>2</b>	
<b>13.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы;</li> <li>• Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> </ul> <b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</li> <li>• Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении п/ф из мяса и домашней птицы;</li> <li>• Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</li> <li>• Правила хранения и требования к качеству;</li> <li>• Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>					
<b>Тема</b> 13.1. Первичная обработка мяса.	<b>Содержание</b> Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса. Виды, состояние и категории упитанности мяса поступающего на ПОП. Схема первичной обработки мяса. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения мяса. Требования к качеству обработки, разделки и обвалки мяса.	2	2	-	II
	Последовательность выполнения технологических операций при разрубке, разделки и обвалки передней четвертины говядины. Правила хранения и требования к качеству. Последовательность выполнения технологических операций при разрубке, разделки и обвалки задней четвертины говядины. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	2		II
	Последовательность выполнения технологических операций при разрубке, разделки и обвалки свиной и бараньей туши. Кулинарное применение частей мяса.	2	2	-	II

	Правила хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.				
	<b>Практическое занятие № 4</b> Решение производственных задач. <i>ОК 3. Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i>	2	2		III
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Составить схему первичной обработки мяса. 2. Решить производственные задачи по теме «Обработка мяса»	2		1 1	
<b>Раздел 14</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса и сельскохозяйственной птицы.		<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
<b>14.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы;</li> <li>• Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</li> </ul> <b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</li> <li>• Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</li> <li>• Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</li> <li>• Правила хранения и требования к качеству;</li> <li>• Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>					
<b>Тема 14. 1.</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса и с/х птицы.	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из мяса и с/х птицы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса и с/х птицы. Правила хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	II
	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и с/х птицы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и с/х птицы. Правила хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.				

	<p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении порционных полуфабрикатов из мяса и с/х птицы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения порционных полуфабрикатов из мяса и с/х птицы. Правила хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	1	1	-	II
	<p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении натуральной рубки из мяса и п/ф из неё. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса. Правила хранения и требования к качеству. Необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования.</p>				
	<p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении котлетной и кнельной массы и п/ф из мяса и с/х птицы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и с/х птицы. Правила хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>				
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> 1. Составить технологическую схему приготовления п/ф из мяса. 2. Изучить приготовление п/ф из мяса и птицы.</p>	2		1 1	
<p><b>Раздел 15</b> Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.</p>		<b>12</b>	<b>4/4</b>	<b>4</b>	
<p><b>15. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</b> <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li>• Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>• Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>• Оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>• Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>• Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и</li> </ul>					

<p>домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>• Правила проведения бракеража;</li> <li>• Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>• Правила хранения и требования к качеству;</li> <li>• Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>					
<p><b>Тема 15. 1.</b> Приготовление блюд из мяса.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству готовых блюд из мяса.</p> <p>Ассортимент, приготовление блюд из мяса отварного и припущенного.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса отварного и припущенного.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса отварного и припущенного.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса отварного и припущенного.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	1	1	-	II
	<p>Ассортимент, приготовление блюд из мяса жареного.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса жареного.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса жареного.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса жареного.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>				
	<p>Ассортимент, приготовление блюд из мяса тушёного.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса тушёного.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса тушёного.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса тушёного.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	1	1	-	II

	инвентаря, правила их безопасного использования.				
	<p>Ассортимент, приготовление блюд из мяса запеченного и фаршированных блюд из мяса.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса запеченного и фаршированных блюд из мяса.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса запеченного и фаршированных блюд из мяса.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса запеченного и фаршированных блюд из мяса.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>				
	<p>Ассортимент, приготовление блюд из мясной натуральной рубки, котлетной массы и мясопродуктов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мясной натуральной рубки, котлетной массы и мясопродуктов.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мясной натуральной рубки, котлетной массы и мясопродуктов.</p>	1	1	-	II
	<p>Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мясной натуральной рубки, котлетной массы и мясопродуктов.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p><b>ФРЭС:</b> Ассортимент блюд из мяса на ПОП</p>				
	<p>Ассортимент, приготовление блюд из птицы отварной и припущенной.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из птицы отварной и припущенной.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из птицы отварной и припущенной.</p>	1	1	-	II
	<p>Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из птицы отварной и припущенной.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>				

	<p><b>ФРЗС:</b> Ассортимент блюд из птицы на ПОП</p> <p>Ассортимент, приготовление блюд из птицы жареной и рубленной.  Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из птицы жареной и рубленной.  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из птицы жареной и рубленной.  Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.  Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из птицы жареной и рубленной.  Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>				
	<p><b>Лабораторная работа № 5 «Приготовление блюд из рыбы рубленной»</b></p> <p>Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;  Оценивать качество готовых блюд;  Правила проведения бракеража;  Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи.  <i>ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</i>  <i>ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.</i></p>	4	4		III
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>1. Составить технологическую схему приготовления блюд из мяса и птицы.  2. Оформить нормативные данные в тетрадь для ЛПР.  <b>ФРЗС</b> 3. Изучить приготовление национальных блюд из мяса и птицы народов Среднего Поволжья.  <i>ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.</i></p>	4		2 1 1	
<b>Раздел 16</b>	Приготовление холодных блюд и закусок.	<b>11</b>	<b>4/4</b>	<b>3</b>	

**16. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.**

**уметь:**

- Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- Оценивать качество холодных блюд и закусок;
- Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

**знать:**

- Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- Температурный режим хранения, правила охлаждения холодных блюд и закусок;
- Правила проведения бракеража;
- Способы сервировки и варианты оформления;
- Требования к качеству холодных блюд и закусок;

Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

<p><b>Тема 16.1.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок.</p>	<p><b>Бутерброды:</b> классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления бутербродов, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, температурный режим хранения, правила охлаждения гастрономических продуктов, бутербродов, способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <b>ФРЗС:</b> Ассортимент бутербродов на ПОП</p>	1	1	-	II
	<p><b>Салаты, овощные и горячие закуски:</b> классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении, температурный режим хранения, правила охлаждения гастрономических продуктов, способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	1	1	-	II

<p><b>ФРЗС:</b> Ассортимент салатов, овощных и горячих закусок на ПОП</p>				
<p><b>Винегреты, блюда и закусок из рыбы и морепродуктов:</b> классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении, температурный режим хранения, правила охлаждения гастрономических продуктов, способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p><b>ФРЗС:</b> Ассортимент винегретов, блюд и закусок из рыбы и морепродуктов на ПОП</p>	1	1	-	II
<p><b>Холодных блюд и закусок из мяса, с/х птицы:</b> классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении, температурный режим хранения, правила охлаждения гастрономических продуктов, способы сервировки и варианты оформления, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p><b>ФРЗС:</b> Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса, с/х птицы на ПОП</p> <p><i>ОК 5. Использовать информацию презентационного материала</i></p>	1	1		II
<p><b>Лабораторная работа № 6 «Приготовление холодных блюд и закусок»</b></p> <p>Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов.</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</p> <p>Оценивать качество холодных блюд и закусок. Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.</p> <p><i>ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</i></p> <p><i>ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.</i></p>	4	4		III

	<p><b>Самостоятельная работа:</b>  1. Составить отчёт по теме «Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП».  2. Оформить нормативные данные в тетрадь для ЛПР.  <b>ФРЗС</b> 3. Изучить приготовление национальных холодных блюд и закусок народов Среднего Поволжья.  <i>ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»</i>  <i>ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.</i></p>	3		1 1 1	
<b>Раздел 17</b> Приготовление и оформление сладких блюд.		<b>7</b>	<b>2/4</b>	<b>1</b>	
<p><b>17. Технология приготовления сладких блюд и напитков.</b>  <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• Определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам;</li> <li>• Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд;</li> <li>• Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд;</li> <li>• Оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд;</li> <li>• Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд;</li> <li>• Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд;</li> <li>• Температурный режим хранения сладких блюд, температуру подачи;</li> <li>• Правила проведения бракеража;</li> <li>• Способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>• Требования к качеству сладких блюд;</li> <li>• Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>					
<b>Тема 17.1.</b> Приготовление сладких блюд и напитков	<b>Содержание</b> <b>Компоты, кисели:</b> классификация, пищевая ценность, требования к качеству натуральных плодов и ягод, используемых для приготовления, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении, температурный режим хранения, правила охлаждения продуктов, способы сервировки и варианты оформления, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	II

	<p><b>Холодные и горячие сладкие блюда:</b> классификация, пищевая ценность, требования к качеству натуральных плодов и ягод, используемых для приготовления, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении, температурный режим хранения, правила охлаждения продуктов, способы сервировки и варианты оформления, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	1	1	-	II
	<p><b>Лабораторная работа № 7 «Приготовление сладких блюд и напитков».</b>          Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков.          Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков.          Оценивать качество сладких блюд и напитков. Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.  <i>ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</i>  <i>ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.</i></p>	4	4		III
	<p><b>Самостоятельная работа:</b>          1. Составить отчёт по теме «Ассортимент сладких блюд и напитков на ПОП».  <i>ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.</i></p>	1		1	
<b>Раздел 18</b> Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		<b>7</b>	<b>2/4</b>	<b>1</b>	
<p><b>18. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>  <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• Определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>• Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий;</li> <li>• Использовать различные технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>• Оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>• Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> </ul>					

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>• Температурный режим хранения , температуру подачи;</li> <li>• Правила проведения бракеража;</li> <li>• Способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>• Требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> </ul> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>					
<b>Тема 18.1.</b> Приготовление основных мучных, кондитерских изделий	<b>Мучные изделия:</b> классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении мучных изделий, последовательность выполнения технологических операций, температурный режим хранения, способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	II
	<b>Кондитерские изделия:</b> классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении кондитерских изделий, последовательность выполнения технологических операций, температурный режим хранения, способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	II
	<b>Лабораторная работа № 8 «Приготовление основных мучных и кондитерских изделий»</b> Проверять органолептическим способом качество приготовления мучных и кондитерских изделий Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий. Использовать различные технологии приготовления мучных и кондитерских изделий. Оценивать качество . Выбирать способы хранения мучных и кондитерских изделий. с соблюдением температурного режима. <i>ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</i> <i>ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.</i>	4	4	-	III

	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Оформить ЛПР, используя нормативные данные.	1		1	
<b>Дифференцированный зачёт по МДК 07. 01 Технология приготовления простых блюд</b>		<b>135</b>			
<b>Учебная и производственная практики</b>		<b>72</b>			
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Приемка и подготовка овощей: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных. 2. Организация рабочего места в овощном цехе: <ul style="list-style-type: none"> <li>– ознакомление с технологическим оборудованием,</li> <li>– производственным инвентарем,</li> <li>– соблюдение правил т/б при работе и санитарно-гигиенических требований.</li> </ul> 3. Выполнение механической кулинарной обработки овощей: <ul style="list-style-type: none"> <li>– определение отходов при нарезке и обработке овощей,</li> <li>– охлаждение и замораживание нарезанных овощей,</li> <li>– соблюдение режимов хранения овощей.</li> </ul> 4. Выполнение простых и сложных форм нарезки: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных овощей 5. Приемка и подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, для приготовления блюд и гарниров. 6. Соблюдение режимов хранения круп, муки, яиц, молока, жиров. 7. Обработка яиц. 8. Приемка и подготовка круп: гречневой, пшеничной, рисовой, перловой, ячневой, овсяной, манной; бобовых (горох, фасоль, бобы, чечевица), кукурузы. 9. Организация рабочего места в горячем цехе: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при работе, Санитарно-гигиенических требований.</li> </ul> 10. Расчет количества жидкости для варки каш различной консистенции. 11. Выполнение тепловой обработки: приготовление каш(рассыпчатых, вязких, жидких) из круп (гречневой, пшеничной, рисовой, перловой, ячневой, овсяной, манной) и бобовых. 12. Варка бобовых для приготовления блюд и гарниров. 13. Приготовление простых блюд из каш: котлет, биточков (манных, рисовых), запекание крупеника 14. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. 15. Подбор посуды для подачи. 16. Подбор и использование соусов для отпуска. 17. Порционирование готовых блюд и гарниров.		<b>36</b>			

<p>18. Проведение бракеража.</p> <p>19. Соблюдение режима реализации готовых блюд из круп, бобовых.</p> <p>20. Подготовка макаронных изделий к варке.</p> <p>21. Выполнение варки макаронных изделий различными способами.</p> <p>22. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий (отварных, запеченных).</p> <p>23. Использование соусов для подачи блюд из макаронных изделий.</p> <p>24. Варка яиц и приготовление блюд из отварных яиц.</p> <p>25. Приготовление жаренных (яичницы, омлета, драчены) и запеченных блюд из яиц.</p> <p>26. Подготовка творога для приготовления блюд.</p> <p>27. Приготовление блюд из творога: отварных, запеченных, жаренных.</p> <p>28. Приготовление холодных блюд из творога.</p> <p>29. Соблюдение режима реализации и хранения готовых блюд.</p> <p>30. Замес пресного теста для пельменей, вареников, лапши.</p> <p>31. Приготовление фаршей для вареников и пельменей: овощного, фруктового, мясного, творожного, рыбного.</p> <p>32. Формирование и подготовка вареников и пельменей к тепловой обработке.</p> <p>33. Выполнение нарезки лапши домашней.</p> <p>34. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>35. Организация рабочего места;</p> <p>36. Выбор и подготовка кухонной посуды и инвентаря;</p> <p>37. Подготовка технологического оборудования;</p> <p>38. Варка бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, рыбного;</p> <p>39. Варка отваров: грибного, овощного, фруктового;</p> <p>40. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности.</p> <p>41. Проведение бракеража бульонов и отваров;</p> <p>42. Хранение бульонов и отваров.</p> <p>43. Выбор ассортимента супов;</p> <p>44. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>45. Приемка и органолептическая оценка качества сырья;</p> <p>46. Механическая обработка сырья и подготовка сырья к приготовлению супов;</p> <p>47. Организация рабочего места в суповом отделении: подбор кухонной посуды, производственного инвентаря, установление температурного режима для нагрева электроплит.</p> <p>48. Приготовление супов;</p> <p>49. Подбор столовой посуды для подачи супов;</p> <p>50. Порционирование и оформление супов;</p> <p>51. Отпуск супов различными вариантами подачи;</p> <p>52. Проведение бракеража супов;</p> <p>53. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности.</p>				
--	--	--	--	--

<p>54.Хранение и реализация супов.</p> <p>55.Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для соусов;</p> <p>56.Органолептическая оценка качества сырья;</p> <p>57.Организация рабочего места в соусном отделении горячего цеха: подбор кухонной посуды, инвентаря, 58.Подготовка электротеплового оборудования;</p> <p>59.Приемка сырья для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>60.Приготовление мучных пассировок: красной, белой, холодной;</p> <p>61.Приготовление коричневого бульона;</p> <p>62.Приготовление пассировок из овощей, томата;</p> <p>63.Приготовление соусов промышленного производства (майонез, кетчупы, соус “Южный”)</p> <p>64.Ханение и использование полуфабрикатов для дальнейшего приготовления соусов;</p> <p>65.Выбор ассортимента горячих соусов с мукой:</p> <p>66.Выбор продуктов и полуфабрикатов для соусов, органолептическая оценка качества их;</p> <p>67.Организация рабочего места: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования;</p> <p>68.Приемка сырья, бульонов, отваров, полуфабрикатов для соусов; приготовление соусов;</p> <p>69.Порционирование и оформление, различными вариантами подачи соусов к блюдам;</p> <p>70.Проведение бракеража;</p> <p>71.Хранение и реализация соусов;</p> <p>72.Выбор ассортимента соусов без муки;</p> <p>73.Подбор продуктов и полуфабрикатов для соусов, органолептическая оценка качества их;</p> <p>74.Организация рабочего места в горячем и соусном отделении: подбор кухонной посуды, инвентаря, бытовой техники, подготовка технологического оборудования (эл. Плит, холодильных шкафов);</p> <p>75.Соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности;</p> <p>76.Подбор столовой посуды для подачи холодных и горячих соусов;</p> <p>77.Порционирование, варианты подачи соусов к подобранным соответственно блюдам;</p> <p>78.Проведение бракеража;</p> <p>79.Хранение и реализация соусов.</p> <p>80.Приемка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чешуйчатой рыбы;</li> <li>- бесчешуйчатой рыбы;</li> <li>- сельди.</li> </ul> <p>81.Приемка и обработка морепродуктов.</p> <p>82.Организация рабочего места в рыбном цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического</li> </ul>				
--	--	--	--	--

<p>оборудования (механические рыбочистки, ручные скребки, разделочные доски, производственные столы, ножи поварской тройки).</p> <p>83. Механическая кулинарная обработка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чешуйчатой рыбы;</li> <li>- бесчешуйчатой рыбы;</li> <li>- сельди.</li> </ul> <p>84. Разделка рыбы на филе.</p> <p>85. Выполнение расчетов процента отходов при обработке рыбы.</p> <p>86. Соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.</p> <p>87. Организация рабочего места в рыбном цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.</li> </ul> <p>88. Приготовление полуфабрикатов из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для варки (рыба в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей);</li> <li>- припускания (рыбу в целом виде, некрупные звенья, порционные куски пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей);</li> <li>- жарки основным способом и во фритюре (рыбу в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей);</li> <li>- тушения (рыба в целом виде, порционные куски);</li> <li>- запекания (рыбу в целом виде, порционные куски без костей).</li> </ul> <p>89. Приготовление рыбной:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, тельное, рулет);</li> <li>- кнельной массы и полуфабрикатов из нее (кнели).</li> </ul> <p>90. Соблюдение оценки качества полуфабрикатов и режим хранения.</p> <p>91. Организация рабочего места в горячем цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе;</li> </ul> <p>92. Приготовление блюд из:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отварной рыбы (рыба отварная);</li> <li>- припущенной рыбы (рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом);</li> <li>- морепродуктов (кальмары жареные в сухарях, кальмары в томатном или сметанном соусе, жаркое из мидий, плов с мидиями, раки отварные, креветки отварные, креветки запеченные).</li> </ul> <p>93. Подбор гарниров и соусов для подачи отварных и припущенных блюд из рыбы, морепродуктов.</p>				
---	--	--	--	--

<p>94.Подбор столовой посуды.</p> <p>95.Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.</p> <p>96.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.</p> <p>97.Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.</p> <p>98.Организация рабочего места в горячем цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор кухонной посуды, инвентаря,</li> <li>- подготовка электротеплового оборудования;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.</li> </ul> <p>99.Приготовление блюд из жареной рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основным способом (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски) ;</li> <li>- во фритюре ( рыба жареная во фритюре, рыба жареная с зеленым маслом, рыба в тесте жареная, зразы донские);</li> <li>- на гриле ( рыба жареная на гриле).</li> </ul> <p>100. Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к жареным рыбным блюдам (картофель жареный, отварной, картофельное пюре, припущенные овощи; соус томатный, красный основной, томатный с овощами, соус майонез с корнишонами; веточка зелени петрушки, долька лимона).</p> <p>101.Подбор посуды столовой для отпуска,</p> <p>102.Порционирование и оформлнение рыбных блюд разными вариантами.</p> <p>103.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.</p> <p>104.Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.</p> <p>105.Организация рабочего места в горячем цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор кухонной посуды, инвентаря,</li> <li>- подготовка электротеплового оборудования;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.</li> </ul> <p>106.Приготовление блюд из:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тушеной рыбы (рыба, тушенная в томате с овощами);</li> <li>- запеченной рыбы (рыба запеченная по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная по-московски, солянка рыбная на сковороде).</li> </ul> <p>107. Подбор гарниров и соусов для подачи готовых блюд тушеных и запеченных из рыбы ( картофель отварной, жареный, картофельное пюре, капуста тушеная, рассыпчатая гречневая каша, отварные макароны; соус белый, паровой, молочный, сметанный, томатный).</p> <p>108 .Подбор посуды столовой для отпуска,</p> <p>109.Порционирование и оформление рыбных блюд.</p> <p>110.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.</p> <p>111. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.</p> <p>112.Организация рабочего места в горячем цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор кухонной посуды, инвентаря,</li> </ul>				
---	--	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка электротеплового оборудования;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.</li> </ul> <p>113. Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы ( котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом).</p> <p>114. Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к блюдам из рыбной котлетной и кнельной массы ( картофель отварной, жареный, картофельное пюре, отварные или припущенные овощи, рис отварной, рассыпчатая гречневая каша; соус томатный, сметанный, красный основной, сметанный с луком) .</p> <p>115. Подбор посуды столовой для отпуска,</p> <p>116. Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.</p> <p>117. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.</p> <p>118. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.</p> <p>119. Приемка, органолептическая оценка качества сырья;</p> <p>120 Организация рабочего места в мясном цехе: подбор инвентаря, подготовка оборудования, соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических требований;</p> <p>121 Обработка сырья; (размораживание, обмывание, обсушивание);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разделка полутуши мяса, на кулинарные отруба;</li> <li>- обвалка отрубов;</li> <li>- кулинарная обработка домашней птицы;</li> <li>- заправка птицы и дичи разными способами;</li> <li>- обработка субпродуктов;</li> </ul> <p>122. Выбор ассортимента блюд из мяса отварного и жареного</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор основных полуфабрикатов из мяса, дополнительных продуктов</li> <li>- приемка и органолептическая оценка качества сырья для мясных блюд;</li> <li>- организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка электротеплового оборудования (установка температурного режима нагрева), соблюдение санитарно-гигиенических требований, правил техники безопасности;</li> <li>- варка мясных полуфабрикатов, мясопродуктов, сосисок, сарделек;</li> <li>- подбор гарниров и соусов для подачи блюд из отварного мяса;</li> <li>- приготовление, оформление отварных мясных блюд;</li> <li>- подбор столовой посуды для подачи блюд;</li> <li>- жарка мяса крупным куском, порционным;</li> <li>- приготовление жареных блюд из мяса: крупнокусковых (ростбиф), порционных (бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты, эскалоп), мелкокусковых (бефстроганов, поджарка, шашлык);</li> <li>- подбор гарниров и соусов для жареных блюд из мяса;</li> <li>- подбор столовой посуды, оформление различными вариантами;</li> <li>- проведение бракеража готовых блюд;</li> </ul>				
--	--	--	--	--

<p>-хранение и реализация готовых блюд</p> <p>123. Выбор ассортимента блюд из тушеного, запеченного мяса</p> <p>-выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка электротеплового- оборудования;</p> <p>-соблюдение санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-приготовление тушеных блюд из мяса (говядины, свинины, баранины: крупнокусковых – мясо тушенное, шпигованное; порционные – мясо духовое, жаркое; мелкокусковые – гуляш, азу, плов, рагу.</p> <p>-подбор гарниров, соусов. Оформление различными способами тушенных мясных блюд</p> <p>-приготовление, оформление, подбор гарниров и соусов запеченных мясных блюд (запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом, макаронник с мясом)</p> <p>-проведение бракеража готовых блюд</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд</p> <p>124. Выбор ассортимента блюд из рубленого мяса и котлетной массы;</p> <p>-выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья для мясных блюд;</p> <p>-организация рабочего места в мясном цехе;</p> <p>-соблюдение санитарно-гигиенических требований; приготовление, оформление блюд из рубленого мяса (бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб), подбор гарнира и соуса для подачи;</p> <p>-приготовление и оформление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели, рулет с макаронами), подбор гарнира и соуса;</p> <p>-подбор столовой посуды для подачи блюд;</p> <p>-проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд</p> <p>125. Выбор ассортимента блюд из птицы отварной, жареной, тушеной;</p> <p>-выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места;</p> <p>-соблюдение санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-приготовление, оформление блюд из, отварных кур, цыплят, индейки), подбор гарниров и соусов для подачи;</p> <p>-приготовление, оформление жареных блюд из птицы: целыми тушками, порционных блюд из филе кур и дичи (котлеты натуральные, по-киевски, шницель по-столичному)</p> <p>-приготовление и оформление блюд из рубленой массы (котлеты рубленые);</p> <p>-приготовление, оформление тушеных блюд из птицы (птица, тушенная в соусе, рагу из</p>				
--	--	--	--	--

<p>куриных субпродуктов);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подбор гарниров и соусов для отпуска блюд из птицы и дичи;</li> <li>-подбор столовой посуды для подачи блюд;</li> <li>-проведение бракеража;</li> <li>-хранение и реализация готовых блюд.</li> </ul> <p>126. Выбор ассортимента бутербродов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов;</li> <li>-приемка и органолептическая оценка сырья;</li> <li>-организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка оборудования;</li> <li>-соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</li> <li>-приготовление бутербродов (открытых, закрытых, канапе);</li> <li>-оформление и отпуск бутербродов;</li> <li>-проведение бракеража, хранение и реализация готовых блюд</li> </ul> <p>127. Выбор ассортимента салатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбор сырья дополнительных ингредиентов;</li> <li>-приемка и органолептическая оценка сырья для салатов из сырых овощей;</li> <li>-организация рабочего места в холодном цехе: набор кухонного инвентаря, кухонной посуды, механического оборудования;</li> <li>-соблюдение техники безопасности, санитарно - гигиенических требований;</li> <li>-приготовление салатов из сырых овощей (из свежих огурцов и помидоров, редиса, салат витаминный, из зеленого лука, из свежей и квашеной капусты, из моркови, редьки)</li> <li>-подбор посуды для подачи;</li> <li>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</li> <li>-хранение и реализация готовых блюд</li> </ul> <p>128. Выбор ассортимента овощных и горячих закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов;</li> <li>-приемка сырья для овощных и горячих закусок; организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, механического оборудования;</li> <li>-соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</li> <li>-приготовление овощных и горячих закусок (икра овощная, редька с маслом);</li> <li>-подбор посуды для подачи овощных и горячих закусок;</li> <li>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</li> <li>-хранение и реализация готовых блюд</li> </ul> <p>129. Выбор ассортимента винегретов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор сырья, дополнительных ингредиентов;</li> <li>-приемка и органолептическая оценка сырья;</li> <li>-организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка</li> </ul>				
--	--	--	--	--

<p>механического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</li> <li>-приготовление винегретов (овощного, мясного, с сельдью);</li> <li>-подбор посуды для подачи винегретов;</li> <li>-оформление, проведение бракеража;</li> <li>-хранение и реализация готовых блюд</li> </ul> <p>130. Выбор ассортимента блюд и закусок из рыбы и морепродуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов;</li> <li>-приемка и органолептическая оценка сырья;</li> <li>-организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, посуды, механического оборудования;</li> <li>-соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</li> <li>-приготовление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов (салат рыбный, ассорти рыбное, сельдь натуральная, рубленая, рыба под маринадом, рыба фаршированная, заливная, салат деликатесный);</li> <li>-подбор посуды для подачи блюд и закусок из рыбы и морепродуктов;</li> <li>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</li> <li>-хранение и реализация готовых блюд</li> </ul> <p>131. Выбор ассортимента блюд из мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов;</li> <li>-приемка и органолептическая оценка сырья;</li> <li>-организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, посуды, механического оборудования;</li> <li>-соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</li> <li>-приготовление блюд и закусок из мяса и птицы (салат мясной, столичный, ассорти мясное, мясо заливное, студень говяжий, закуска «русская», курица фаршированная «Галантин», паштет из печени, помидоры, фаршированные мясным салатом.</li> </ul> <p>132. Выбор ассортимента компотов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления компотов;</li> <li>-приемка и органолептическая оценка сырья;</li> <li>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</li> <li>-приготовление компотов (из сухофруктов, из свежих плодов и ягод, из консервированных плодов и ягод);</li> <li>-подбор посуды;</li> <li>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</li> <li>-хранение и реализация готовых блюд</li> </ul> <p>133. Выбор ассортимента киселей;</p>				
--	--	--	--	--

<p>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления киселей;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>- приготовление киселей (из свежих плодов и ягод, из соков, концентратов, молока);</p> <p>- отпуск натуральных плодов и ягод;</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд.</p> <p>- Выбор ассортимента железированных блюд;</p> <p>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления железированных сладких блюд;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>- приготовление железированных сладких блюд (кремы, желе, самбуки, муссы);</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд;</p> <p>134. Выбор ассортимента горячих сладких блюд;</p> <p>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>- приготовление горячих сладких блюд (яблоки запеченные, яблоки жаренные в тесте «кляр»</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд;</p> <p>135. Выбор ассортимента горячих напитков;</p> <p>- выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>- приготовление и отпуск чая (чай с сахаром, чай с лимоном, чай со сливками);</p> <p>- приготовление и отпуск кофе (кофе черный, кофе с молоком, кофе со сливками);</p> <p>- приготовление и отпуск какао с молоком, шоколада;</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд;</p>				
---	--	--	--	--

<p>136. Выбор ассортимента холодных напитков;  - выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления холодных напитков;  - приемка и органолептическая оценка сырья;  - организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;  - приготовление молочных коктейлей;  - подбор посуды;  - оформление, проведение бракеража готовых блюд;  - хранения и реализация готовых блюд.</p> <p><b>137. Приготовление основных мучных и кондитерских изделий</b>  Проверять органолептическим способом качество приготовления мучных и кондитерских изделий  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий.  Использовать различные технологии приготовления мучных и кондитерских изделий.  Оценивать качество .  Выбирать способы хранения мучных и кондитерских изделий с соблюдением температурного режима.</p>				
<p><b>Производственная практика.</b>  <b>Виды работ</b>  <u><b>Холодный цех</b></u>  1. Нарезка простых и сложных форм нарезки: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных овощей.  2. Приготовление простых п/ф из овощей: фарширование голубцов, кабачков, баклажанов, помидор; формование овощных котлет, шницелей, зраз, крокетов; панирование п/ф.</p> <p><u><b>Горячий цех</b></u>  1. Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных, из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов.  2. Оформление и отпуск</p> <p>1. Выполнение приемки и подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, для приготовления блюд и гарниров.  2. Организация рабочего места в горячем цехе:  - ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием;  - производственным инвентарем, кухонной посуды;  - соблюдение правил техники безопасности при работе, санитарно-гигиенических требований.  3. Расчет количества жидкости для варки каш различной консистенции и бобовых.</p>	36			

4. Выполнение и осуществление тепловой кулинарной обработки: приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких) из круп (гречневая, пшеничная, манная, рисовая, перловая, ячневая, овсяная) и бобовых.
  5. Приготовление простых п/ф из каш: котлет, биточков (манных, рисовых).
  6. Варка макаронных изделий различными способами.
  7. Приготовление блюд из макаронных изделий.
  8. Приготовление отварных блюд из (творога) яиц.
  9. Приготовление жаренных (яичницы, омлеты, драчены) и запеченных блюд из яиц.
  10. Приготовление холодных (творожная масса, пасха сырая) и горячих блюд (пудинги, сырники, запеканки) из творога.
  11. Охлаждение и замораживание п/ф из творога.
  12. Приготовление теста и фарша (мясного, творожного, овощного, фруктового) для пельменей, вареников.
  13. Выполнение тепловой кулинарной обработки: пельменей, вареников.
  14. Подбор посуды для подачи.
  15. Порционирование и оформление готовых блюд и гарниров, использование соусов для подачи.
  16. Проведение бракеража
  17. Реализация и соблюдение режима хранения готовых блюд.
  18. Приготовление бульонов: мясо-костного, костного, рыбного, из птицы, прозрачного;
  19. Приготовление отваров: грибного, овощного, фруктового.
  20. Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми, с овощами; оформление и отпуск супов.
  21. Приготовление супов молочных с крупами, макаронными изделиями, с овощами;
  22. Приготовление сладких супов: из свежих фруктов, сухофруктов;
  23. Приготовление супов-пюре: из круп, овощей, мясных продуктов;
  24. Приготовление прозрачных бульонов и гарниров к ним;
  25. Приготовление полуфабрикатов для холодных супов.
  26. Приготовление холодных супов: окрошек, борща холодного, свекольника, ботвиньи, щей зеленых; оформление и отпуск супов.
1. Приемка:
    - чешуйчатой рыбы;
    - бесчешуйчатой рыбы;
    - сельди.
  2. Приемка и обработка морепродуктов.
  3. Организация рабочего места в рыбном цехе:
    - подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования (механические рыбочистки, ручные скребки, разделочные доски, производственные столы, ножи поварской тройки).

4.Механическая кулинарная обработка:

- чешуйчатой рыбы;
- бесчешуйчатой рыбы;
- сельди.

5. Разделка рыбы на филе.

6. Выполнение расчетов процента отходов при обработке рыбы.

7. Соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.

8.Организация рабочего места в рыбном цехе:

- подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.

9.Приготовление полуфабрикатов из рыбы:

- для варки (рыба в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей);
- припускания (рыбу в целом виде, некрупные звенья, порционные куски пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей);
- жарки основным способом и во фритюре (рыбу в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей);
- тушения (рыба в целом виде, порционные куски);
- запекания (рыбу в целом виде, порционные куски без костей).

10. Приготовление рыбной:

- котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, тельное, рулет);
- кнельной массы и полуфабрикатов из нее (кнели).

11. Соблюдение оценки качества полуфабрикатов и режим хранения.

12.Организация рабочего места в горячем цехе:

- подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе;

13. Приготовление блюд из:

- отварной рыбы (рыба отварная);
- припущенной рыбы (рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом);
- морепродуктов (кальмары жареные в сухарях, кальмары в томатном или сметанном соусе, жаркое из мидий, плов с мидиями, раки отварные, креветки отварные, креветки запеченные).

14. Подбор гарниров и соусов для подачи отварных и припущенных блюд из рыбы, морепродуктов.

15.Подбор столовой посуды.

16.Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.

- 17.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.
- 18.Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.
- 19.Организация рабочего места в горячем цехе:
- подбор кухонной посуды, инвентаря,
  - подготовка электротеплового оборудования;
  - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.
- 20.Приготовление блюд из жареной рыбы:
- основным способом (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски) ;
  - во фритюре ( рыба жареная во фритюре, рыба жареная с зеленым маслом, рыба в тесте жареная, зразы донские);
  - на гриле ( рыба жареная на гриле).
21. Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к жареным рыбным блюдам (картофель жареный, отварной, картофельное пюре, припущенные овощи; соус томатный, красный основной, томатный с овощами, соус майонез с корнишонами; веточка зелени петрушки, долька лимона).
- 22.Подбор посуды столовой для отпуска,
- 23.Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.
- 24.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.
- 25.Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.
- 26.Организация рабочего места в горячем цехе:
- подбор кухонной посуды, инвентаря,
  - подготовка электротеплового оборудования;
  - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.
- 27.Приготовление блюд из:
- тушеной рыбы (рыба, тушенная в томате с овощами);
  - запеченной рыбы (рыба запеченная по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная по-московски, солянка рыбная на сковороде).
28. Подбор гарниров и соусов для подачи готовых блюд тушеных и запеченных из рыбы ( картофель отварной, жареный, картофельное пюре, капуста тушенная, рассыпчатая гречневая каша, отварные макароны; соус белый, паровой, молочный, сметанный, томатный).
- 29 .Подбор посуды столовой для отпуска,
- 30.Порционирование и оформление рыбных блюд.
- 31.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.
32. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.
- 33.Организация рабочего места в горячем цехе:
- подбор кухонной посуды, инвентаря,
  - подготовка электротеплового оборудования;
  - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.

34. Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы ( котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом).

35. Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к блюдам из рыбной котлетной и кнельной массы ( картофель отварной, жареный, картофельное пюре, отварные или припущенные овощи, рис отварной, рассыпчатая гречневая каша; соус томатный, сметанный, красный основной, сметанный с луком) .

36. Подбор посуды столовой для отпуска,

37. Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.

38. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.

39. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.

40. Приемка мяса (говядины, свинины, баранины), домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями;

- выполнение механической кулинарной обработки мяса (размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка)
- выполнение кулинарной разделки мяса на отруба;
- выполнение обвалки отрубов;
- выполнение механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи;
- заправка птицы различными способами;
- обработка субпродуктов;
- приготовление мясных полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых) из говядины, свинины, баранины;
- приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи: порционных из филе птицы и дичи, мелкокусковые;
- приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее(бифштекс, котлеты, шницель, фрикадельки, люля-кебаб);
- приготовление котлетной массы и полуфабрикатов (из мяса): котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет; из птицы – котлеты, биточки, биточки фаршированные, котлеты о жарские

Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления блюд из отварного и жареного мяса

41. Выполнение варки мясных продуктов;

- приготовление, оформление блюд из отварного мяса, подбор гарнира и соуса (мясо отварное, сосиски, сардельки, окорок вареные, почки по-русски);
- ведение технологического процесса жарки мяса, определение готовности;
- приготовление, оформление, подбор гарнира и соусов дл блюд из жареного мяса(крупным куском, порционных, мелкокусковых), из субпродуктов

Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления тушеных и запеченных мясных блюд

- приготовление, оформление, подбор гарниров и соусов для отпуска различными способами

тушеных мясных блюд: крупным куском(тушеное, шпигованное),порционных(говядина в кисло-сладком соусе, мясо духовое, жаркое),мелкокусковых(гуляш, азу, рагу);

- приготовление, оформление, подбор гарниров и соусов для отпуска запеченных мясных блюд(голубцы, запеканка картофельная с мясом)

Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления блюд из рубленого мяса и котлетной массы

- приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для отпуска блюд из рубленого мяса (бифштекс, шницель, люля-кебаб);
- приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для отпуска блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы рубленые, тефтели, рулет с макаронами)

Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления блюд из птицы и дичи

- приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из отварной птицы: куры, индейка, цыплята отварные;
- приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для жареных блюд из птицы: птица жареная целиком, котлеты натуральные и панированные из филе, котлеты по-киевски, шницель по-столичному, котлеты рубленые;
- приготовление тушеных блюд и оформление: птица тушенная в соусе, рагу из субпродуктов.

42. Приемка сырья в соответствии с технологическими требованиями;

- выполнение тепловой обработки продуктов;
- приготовление бутербродов (открытых, закрытых, канапе).

43. Приготовление, оформление салатов из сырых овощей (салат из свежих огурцов и помидоров, редиса, салат витаминный, из зеленого лука, из свежее и квашеной капусты, из моркови, редьки)

44. Приготовление, оформление овощных и горячих закусок (икра овощная, редька с маслом)

45. Приготовление, оформление винегретов (винегрет с сельдью, с мясом, овощной)

46. Приготовление, оформление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов (салат рыбный, ассорти рыбное, рыба под маринадом, рыба фаршированная, заливная, салат деликатесный)

47. Приготовление, оформление блюд из мяса и птицы (салат мясной, столичный, ассорти мясное, мясо заливное, «закуска русская», курица фаршированная «Галантин», студень говяжий, паштет из печени, помидоры, фаршированные мясным салатом)

48. Выбор ассортимента компотов;

49. Выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления компотов;

- приемка и органолептическая оценка сырья;
- организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;
- приготовление компотов (из сухофруктов, из свежих плодов и ягод, из консервированных плодов

и ягод);  
-подбор посуды;  
-оформление, проведение бракеража готовых блюд;  
-хранение и реализация готовых блюд

50. Выбор ассортимента киселей;  
-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления киселей;  
-приемка и органолептическая оценка сырья;  
-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;  
- приготовление киселей (из свежих плодов и ягод, из соков, концентратов, молока);  
- отпуск натуральных плодов и ягод;  
-подбор посуды;  
-оформление, проведение бракеража готовых блюд;  
-хранение и реализация готовых блюд.

51. Выбор ассортимента желированных блюд;  
-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления желированных сладких блюд;  
-приемка и органолептическая оценка сырья;  
-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;  
- приготовление желированных сладких блюд (кремы, желе, самбуки, муссы);  
-подбор посуды;  
-оформление, проведение бракеража готовых блюд;  
-хранение и реализация готовых блюд;

52. Выбор ассортимента горячих сладких блюд;  
-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд;  
-приемка и органолептическая оценка сырья;  
-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;  
- приготовление горячих сладких блюд (яблоки запеченные, яблоки жаренные в тесте «кляр»  
-подбор посуды;  
-оформление, проведение бракеража готовых блюд;  
-хранение и реализация готовых блюд;

53. Выбор ассортимента горячих напитков;  
- выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков;  
-приемка и органолептическая оценка сырья;  
-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;  
- приготовление и отпуск чая (чай с сахаром, чай с лимоном, чай со сливками);

<p>- приготовление и отпуск кофе (кофе черный, кофе с молоком, кофе со сливками);  - приготовление и отпуск какао с молоком, шоколада;  -подбор посуды;  -оформление, проведение бракеража готовых блюд;  -хранение и реализация готовых блюд;  54. Выбор ассортимента холодных напитков;  - выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления холодных напитков;  -приемка и органолептическая оценка сырья;  -организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;  - приготовление молочных коктейлей;  -подбор посуды;  -оформление, проведение бракеража готовых блюд;  -хранение и реализация готовых блюд.  <b>55.Приготовление основных мучных и кондитерских изделий</b>  Проверять органолептическим способом качество приготовления мучных и кондитерских изделий  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий.  Использовать различные технологии приготовления мучных и кондитерских изделий.  Оценивать качество .  Выбирать способы хранения мучных и кондитерских изделий с соблюдением температурного режима.  ОК 6. <i>Проявлять лидерские качества, профессиональные способности, знания и умения на производственных базах , эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</i></p>				
<b>Всего</b>	<b>207</b>	<b>90</b>	<b>45</b>	
<b>Экзамен квалификационный по ПМ. 07</b>				

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** Реализация профессионального модуля предполагает наличие

#### **Учебного кабинета:**

- Технологии кулинарного производства;

#### **Лаборатории:**

- Технического оснащения и организации рабочего места;
- Товароведения продовольственных товаров;
- Учебный кулинарный цех

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:** классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

**Технические средства обучения:** компьютер, проектор, диски.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику. **Учебная практика проходит на действующих рабочих местах в предприятиях общественного питания.**

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Нормативно – правовые акты**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП «Экономика» М.: - 2005
2. Сборник рецептур диетического питания в столовых «Экономика» М.: - 2005
3. Сборник рецептур фирменных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, разработанных специалистами ПОП Ульяновской области, одобренных областным кулинарным Советом и утверждённых приказами областного управления общественного питания; под ред. Председателя областного кулинарного Совета Игониной Г. В. Ульяновск – 2005

#### **Основные источники:**

1. Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Кулинария «Повар, кондитер»: учебник. М.: Академия; ИРПО, 2006

2. Голубкина Т. С., Никифорова Н. С., Новикова А. М., Прокофьева С. А. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для НПО. 3-е изд. М.: Академия, 2004.
3. Богданова М.А. Оборудование ПОП. – М.: Экономика, 2008
4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. – М.: деловая литература, Омега – Л, 2003.
5. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация. – М.: юрайт, 2002.
6. Мартинчик А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена. – М.: Академия, 2002.
7. Радченко Л.А. Организация производства на ПОП. – Ростов-на-Дону: феникс 2005.

**Дополнительные источники:**

1. Конин Н. В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие. М.: Альфа – М; Инфра – М, 2009.
2. Мальчикова И. Г., Мурадова Е. О., Рамзаева Н. Н. Кулинария: учебное пособие. М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2009.
3. Периодическое издание журнал «ГАСТРОНОМ»
4. Сборник книг «Кухни народов мира»
5. Комплект брошюр «Карвинг»

**Интернет-ресурсы**

<http://www.kulina.ru/>

<http://www.bolanias.ru/>

<http://reklamonstr.com/archives/553>

[http://e-commerce.com.ua/tag/ 1](http://e-commerce.com.ua/tag/1)

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объёме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Форма проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчётности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Освоению данного профессионального модуля предшествуют учебные дисциплины общеобразовательного и общепрофессионального цикла в соответствии с учебным планом по профессии **Повар, кондитер**. Данный модуль осваивается первым в профессиональном цикле.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться *педагогическими кадрами*, имеющими среднее профессиональное образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля). *Мастера производственного обучения* должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 1.</b> Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- узнавание и определение основных видов овощей, плодов, пряностей и приправ;</li> <li>- определение качества овощей, плодов, пряностей и приправ;</li> <li>- производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>- производство первичной обработки, подготовки пряностей и приправ;</li> <li>- проводить расчёты по формулам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверочные работы по теме;</li> <li>- экспертное оценивание;</li> <li>- защита лабораторных работ;</li> <li>- зачёт по ПМ.</li> </ul>
<p><b>ПК 2.</b> Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд и гарниров;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверочные работы по теме;</li> <li>- экспертное оценивание;</li> <li>- защита лабораторных работ;</li> <li>- зачёт по ПМ.</li> </ul>
<p><b>ПК 3.</b> Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- узнавание и определение основных видов зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока;</li> <li>- определение качества зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока;</li> <li>- производство первичной обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока;</li> <li>- проводить расчёты по формулам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверочные работы по теме;</li> <li>- экспертное оценивание;</li> <li>- защита лабораторных работ;</li> <li>- зачёт по ПМ.</li> </ul>
<p><b>ПК 4.</b> Готовить и оформлять</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверочные работы по</li> </ul>

<p>каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор температурных режимов при приготовлении каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;</li> <li>- соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров;</li> <li>- использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- производство расчётов сырья.</li> </ul>	<p>теме;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное оценивание;</li> <li>- защита лабораторных работ;</li> <li>- зачёт по ПМ.</li> </ul>
<p><b>ПК 5.</b> Готовить и оформлять и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- производство расчётов сырья.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверочные работы по теме;</li> <li>- экспертное оценивание;</li> <li>- защита лабораторных работ;</li> <li>- зачёт по ПМ.</li> </ul>
<p><b>ПК 6.</b> Готовить и оформлять и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простые блюда из яиц и творога;</li> <li>- выбор температурных режимов при приготовлении простые блюд из яиц и творога;</li> <li>- соблюдение правил приготовления простые блюд из яиц и творога;</li> <li>- использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из яиц и творога;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- производство расчётов сырья.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверочные работы по теме;</li> <li>- экспертное оценивание;</li> <li>- защита лабораторных работ;</li> <li>- зачёт по ПМ.</li> </ul>
<p><b>ПК 7.</b> Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простые блюда из теста с фаршем;</li> <li>- выбор температурных режимов при приготовлении простые блюда из яиц и творога;</li> <li>- соблюдение правил приготовления простых блюд из теста с фаршем;</li> <li>- использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из теста с фаршем;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- производство расчётов сырья.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверочные работы по теме;</li> <li>- экспертное оценивание;</li> <li>- защита лабораторных работ;</li> <li>- зачёт по ПМ.</li> </ul>
<p><b>ПК 8.</b> Готовить бульоны и отвары.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор технологических режимов приготовления бульонов и отваров;</li> <li>- определение видов и влияния тепловой обработки;</li> <li>- определение процессов, происходящих в продуктах при</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверочные работы по теме;</li> </ul>

	тепловой обработке.	- экспертное оценивание; - защита лабораторных работ; - зачёт по ПМ.
<b>ПК 9.</b> Готовить простые супы.	- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых супов; - выбор температурных режимов при приготовлении простых супов; - соблюдение правил приготовления простых супов; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых супов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья	- проверочные работы по теме; - экспертное оценивание; - защита лабораторных работ; - зачёт по ПМ.
<b>ПК 10.</b> Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.	- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - выбор температурных режимов при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов ; - соблюдение правил приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья.	- проверочные работы по теме; - экспертное оценивание; - защита лабораторных работ; - зачёт по ПМ.
<b>ПК 11.</b> Готовить простые холодные и горячие соусы.	- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных и горячих соусов; - выбор температурных режимов при приготовлении простых холодных и горячих соусов; - соблюдение правил приготовления простых холодных и горячих соусов; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных и горячих соусов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья.	- проверочные работы по теме; - экспертное оценивание; - защита лабораторных работ; - зачёт по ПМ.
<b>ПК 12.</b> Производить обработку рыбы с костным скелетом.	- определение качества рыбы и морепродуктов; - выполнение механической кулинарной обработки рыбы и морепродуктов; - выполнение решений производственных задач по способам минимизации отходов при разделки.	- проверочные работы по теме; - экспертное оценивание; - защита лабораторных работ;

		- зачёт по ПМ.
<b>ПК 13.</b> Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом ; - соблюдение правил приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья.	- проверочные работы по теме; - экспертное оценивание; - защита лабораторных работ; - зачёт по ПМ.
<b>ПК 14.</b> Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из рыбы с костным скелетом; - соблюдение правил приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из рыбы с костным скелетом; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья.	- проверочные работы по теме; - экспертное оценивание; - защита лабораторных работ; - зачёт по ПМ.
<b>ПК 15.</b> Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	- определение качества мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - выполнение механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - выполнение решений производственных задач по способам минимизации отходов при разделки.	- проверочные работы по теме; - экспертное оценивание; - защита лабораторных работ; - зачёт по ПМ.
<b>ПК 16.</b> Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соблюдение правил приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья.	- проверочные работы по теме; - экспертное оценивание; - защита лабораторных работ;

птицы.		- зачёт по ПМ.
<b>ПК 17.</b> Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов;</li> <li>- выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из мяса, мясопродуктов;</li> <li>- соблюдение правил приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов;</li> <li>- использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из мяса, мясопродуктов ;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- производство расчётов сырья.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверочные работы по теме;</li> <li>- экспертное оценивание;</li> <li>- защита лабораторных работ;</li> <li>- зачёт по ПМ.</li> </ul>
<b>ПК 18.</b> Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из домашней птицы;</li> <li>- выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из домашней птицы;</li> <li>- соблюдение правил приготовления простых блюд из домашней птицы;</li> <li>- использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из домашней птицы;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- производство расчётов сырья.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверочные работы по теме;</li> <li>- экспертное оценивание;</li> <li>- защита лабораторных работ;</li> <li>- зачёт по ПМ.</li> </ul>
<b>ПК 19.</b> Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение качества гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- соблюдение правил выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья;</li> <li>- выполнение решений производственных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверочные работы по теме;</li> <li>- экспертное оценивание;</li> <li>- защита лабораторных работ;</li> <li>- зачёт по ПМ.</li> </ul>
<b>ПК 20.</b> Готовить и оформлять салаты.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления салатов;</li> <li>- соблюдение правил приготовления салатов;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи салатов;</li> <li>- оценивание качества готовых салатов;</li> <li>- производство расчётов сырья.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверочные работы по теме;</li> <li>- экспертное оценивание;</li> <li>- защита лабораторных работ;</li> <li>- зачёт по ПМ.</li> </ul>

<p><b>ПК 21.</b> Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных закусок;</li> <li>- соблюдение правил приготовления простых холодных закусок;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных закусок;</li> <li>- оценивание качества готовых простых холодных закусок;</li> <li>- производство расчётов сырья.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверочные работы по теме;</li> <li>- экспертное оценивание;</li> <li>- защита лабораторных работ;</li> <li>- зачёт по ПМ.</li> </ul>
<p><b>ПК 22.</b> Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных блюд;</li> <li>- соблюдение правил приготовления простых холодных блюд;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных блюд;</li> <li>- оценивание качества готовых простых холодных блюд;</li> <li>- производство расчётов сырья.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверочные работы по теме;</li> <li>- экспертное оценивание;</li> <li>- защита лабораторных работ;</li> <li>- зачёт по ПМ.</li> </ul>
<p><b>ПК 23.</b> Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение качества натуральных плодов и ягод;</li> <li>- соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- выполнение решений производственных задач;</li> <li>- применение безопасных приёмов работ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверочные работы по теме;</li> <li>- экспертное оценивание;</li> <li>- защита лабораторных работ;</li> <li>- зачёт по ПМ.</li> </ul>
<p><b>ПК 24.</b> Готовить простые горячие напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение качества натуральных плодов и ягод;</li> <li>- соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых горячих напитков;</li> <li>- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых горячих напитков;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых горячих напитков;</li> <li>- использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых горячих напитков;</li> <li>- выполнение решений производственных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверочные работы по теме;</li> <li>- экспертное оценивание;</li> <li>- защита лабораторных работ;</li> <li>- зачёт по ПМ.</li> </ul>

	- применение безопасных приёмов работ.	
<b>ПК 25.</b> Готовить и оформлять простые холодные напитки.	- определение качества натуральных плодов и ягод; - соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных напитков; - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных напитков; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных напитков; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных напитков; - выполнение решений производственных задач; - применение безопасных приёмов работ.	- проверочные работы по теме; - экспертное оценивание; - защита лабораторных работ; - зачёт по ПМ.
Диф. зачёт		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (см. Таблицу).

<i>Процент результативности (правильных ответов)</i>	<i>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</i>	
	<i>балл (отметка)</i>	<i>вербальный аналог</i>
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 1.</b> Творческая направленность в профессии «Повар»	- проявление интереса к своей будущей профессии.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практики.
<b>ОК 2.</b> Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 3.</b> Анализировать деятельность практического занятия,	- адекватность принятия решений.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ

осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести материальную ответственность за качество выполненной работы.		на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 4.</b> Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.	- нахождение и использование информации.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 5.</b> Использовать информацию презентационного материала при нарезке овощей.	- проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 6.</b> Проявлять лидерские качества, профессиональные способности, знания и умения на производственных базах, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями; - проявление ответственности; - развитие лидерских качеств.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 7.</b> Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.	- проявление способностей подготовки к работе производственных помещений; - соблюдение санитарных требований при выполнении работ.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 8.</b> Ориентироваться в полевых условиях, готовить ассортимент блюд.	- умение стратегически мыслить при выполнении профессиональных работ; - оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практике.