Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И.Сюзева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебной дисциплине

ЕН.01 «ХИМИЯ»

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Документ подписан электронной подписью
Сертификат:
0c64ef5134c518ed38e4958fe5048fedc6cba142
Владелец: Шилов Рудольф Геннадьевич
Должность: директор
Действителен с 24.10.2022 по 17.01.2024

г. Добрянка, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Разработчик: Катаева Елена Ивановна, преподаватель ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Согласовано методическим советом техникума
Протокол № 7 от «8» 06 2023 г.

РЕКОМЕНДОВАНО
методическим советом
техникума

СОДЕРЖАНИЕ **стр.**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **4**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **6**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ **12**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **19**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в обязательную часть математического и общего естественнонаучного цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- 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

знать:

- 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 лабораторного оборудования и аппаратуры;
-методы и технику выполнения химических анализов;
-приемы безопасной работы в химической лаборатории

Полученные знания и приобретенные умения направлены на формирование следующих компетенций: ОК1-7, ОК9-10. ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.2-5.6

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины 146 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 144 часов;
самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	146
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	144
в том числе:	
практические занятия	86
лабораторные работы	
контрольные работы	
Самостоятельная работа студента (всего)	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ХИМИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
РАЗДЕЛ 1. АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ			**50**	
Тема 1.1. Теоретические основы аналитической химии	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 01-07, 09, 10
	1.	Способы выражения состава и концентрации раствора.	2	
	2.	Закон действующих масс. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия. Принцип Ле-Шателье. Гомогенные равновесия. Ионное произведение воды.	4	
	Практические работы:		**12**	
	1.	Решение задач на вычисление эквивалента и массовой доли вещества.	4	
	2	Решение задач на вычисление нормальной, молярной концентрации и титра.	4	
	3.	Решение задач на вычисление константы равновесия и определению смещения химического равновесия согласно принципу Ле-Шателье.	4	
	Лабораторная работа №1 Приготовление раствора заданной процентной концентрации.		**2**	
Тема 1.2. Основные типы используемых химических реакций	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 01-07, 09, 10
	1.	Гидролиз солей. Константы кислотности и основности. Вычисление pH в водных растворах кислот и оснований.	4	
	2.	Реакции окисления-восстановления.	2	
	Практические работы:		**4**	
	4	**.**Вычисление pH в водных растворах кислот и оснований.	2	
	5	Составление окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса.	2	
	Лабораторная работа№2 Определение среды раствора солей, составление уравнений гидролиза		**2**	
Тема 1.3. Качественный анализ	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 01-07, 09, 10
	1.	Характеристика методов качественного анализа. Аналитическая классификация катионов и анионов.	2	
	Лабораторные работы		**1**	
	3	**.** Исследование катионов I и II аналитических групп.	2	
	4	**.**Исследование катионов III и IV аналитических групп.	2	
	5	Исследование катионов V и VI аналитических групп.	2	
	6	Анализ смеси катионов.	2	
	7	Исследование анионов I и II аналитической группы.	2	

	8	.Анализ смеси неизвестного вещества.	2	
Тема 1.4. Количественный анализ	**Содержание учебного материала**		**8**	ОК 01-07, 09, 10
	1.	Методы количественного анализа. Гравиметрический метод анализа.	4	
	2.	Титриметрический анализ. Комплекснометрическое титрование.	4	
	Лабораторные работы		**6**	
	9	Кислотно-основное титрование.	2	
	10.	Осадительное титрование.	2	
	11.	Окислительно-восстановительное титрование.	2	
РАЗДЕЛ 2.	**ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ**			
Тема 2.1. Предмет и задачи физической и коллоидной химии. Агрегатные состояния вещества	**Содержание учебного материала**		**8**	ОК 01-07, 09, 10
	1.	Введение. Основные понятия. Агрегатные состояния вещества, их общая характеристика.	2	
	2.	Газообразное состояние. Идеальный газ. Газовые законы	2	
	3.	Молекулярно-кинетическая теория газов. Реальные газы. Уравнение Ван-дер-Ваальса.	2	
	4.	Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение.	2	
	Практические работы:		**4**	
	6	Решение задач на газовые законы.	2	
	7	Решение задач на реальные газы и уравнение Ван-дер-Ваальса.	2	
	Лабораторная работа №12 Определение поверхностного натяжения		**2**	
Тема 2.2. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 01-07, 09, 10
	1.	Понятие о химической термодинамики. Термодинамические факторы, определяющие направление процессов. Теплоты образования, разложения, сгорания и растворения химических соединений.	2	
	Практическая работа №8 Решение термохимических задач.		**4**	
	Лабораторная работа №13 Тепловые явления при растворении.		**2**	
Тема 2.3. Химическая кинетика и равновесие	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 01-07, 09, 10
	1.	Скорость химической реакции. Факторы, влияющие на скорость химической реакции.	2	
	2.	Катализ и катализаторы. Гомогенный и гетерогенный катализ. Ферментативный катализ.	2	
	Практическая работа №9 Решение задач по теме «Скорость химической реакции».		**4**	
	Лабораторная работа №14 Химическое равновесие и его сдвиг.		**2**	
Тема 2.4. Свойства растворов. Электрохимия	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 01-07, 09, 10
	1.	Общая характеристика растворов. Концентрация растворов. Сущность процесса растворения. Растворимость газов в жидкостях. Взаимная растворимость жидкостей.	2	
	2.	Растворимость твёрдых веществ в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Предмет электрохимии. Электролитическая	2	

	3.	Свойства растворов электролитов. Электрическая проводимость растворов электролитов.	2	
	Практическая работа №10 Составление уравнений и констант диссоциации.		**4**	
Тема 2.5. Адсорбция и поверхностные явления	**Содержание учебного материала**		**8**	ОК 01-07, 09, 10
	1.	Сорбционные процессы и их виды. Поверхностная активность.	2	
	2.	Адсорбция на границе твёрдое тело – газ, твёрдое тело – раствор.	2	
	3.	Адсорбция на границе жидкость – газ. Ориентация молекул в поверхностном слое и структура биологических мембран.	2	
	4.	Практическое значение адсорбции.	2	
Тема 2.6. Коллоидно-дисперсные системы	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1.	Дисперсные системы, их классификация. Особенности коллоидно-дисперсных систем	2	
	2.	Осмос. Осмотическое давление в дисперсных системах.	2	ОК 01-07, 09, 10
	3.	Коагуляция. Седиментация. Пептизация.	2	
	4.	Грубодисперсные системы. Эмульсии и пены. Общие сведения о высокомолекулярных соединениях.	2	
	Лабораторные работы		**1**	
	15.	Получение коллоидных растворов	4	
	16.	Кинетика набухания зерна	4	
	17.	Влияние кислоты, щёлочи и солей на набухание желатины	4	
	18	Набухание и растворение высокомолекулярных соединений.	4	
		САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА	**2**	
		КОНСУЛЬТАЦИЯ	**2**	
		ЭКЗАМЕН	**6**	
		ВСЕГО	**146**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет естественнонаучных дисциплин, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал) и необходимых реактивов;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- калькуляторы;
- компьютер;
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

3.2.Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные издания

1. Белик, В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– Москва : Академия, 2021. – 288 с.
2. Валова, В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : Практикум / В. Д. Валова, Е. И. Паршина. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 198 с.
3. Основы общей химии : учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с.
4. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении : учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 316 с.
5. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 492 с.
6. Пресс, И. А. Органическая химия : учебное пособие для спо / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с.
7. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы : учебное пособие для спо / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багрина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.
8. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ : учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 128 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Коллоидная химия. Примеры и задачи : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексеева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02967-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453418 (дата обращения: 29.01.2022).
2. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08974-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493294 (дата обращения: 29.01.2022).
3. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 2. Коллоидная химия : учебник для вузов / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 309 с. — (Высшее образование). —

ISBN 978-5-534-06720-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493293 (дата обращения: 29.01.2022).
4. Основы общей химии : учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-5829-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146667 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении : учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-5887-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146889 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 492 с. — ISBN 978-5-8114-6398-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147258 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Пресс, И. А. Органическая химия : учебное пособие для спо / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-7074-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154411 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы : учебное пособие для спо / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багрина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-5793-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146661 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ : учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-4964-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129227 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Камышов, В. М. Строение и состояния вещества : учебное пособие для спо / В. М. Камышов, Е. Г. Мирошникова, В. П. Татауров. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-6453-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148010 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки : учебное пособие для спо / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким ; под общей редакцией И. Н. Кима. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-6460-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148016 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторно-практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, рефератов, контрольных работ и экзамена.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
уметь:	
- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;	- выполнение практических заданий; письменный опрос; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10 Лабораторная работа №1,2,3
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;	- создание исследовательских проектов; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10 Лабораторная работа №4,5,6
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;	Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10 Лабораторная работа №7,8
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;	- решение ситуационных задач; Практические работы №1,2, 14 Лабораторная работа №9,10
- использовать лабораторную посуду и оборудование;	- подготовка сообщений, рефератов; - составление схем; Практические работы №1,6,7,8,9,10 Лабораторная работа №11,12,13
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;	- выполнение практических заданий; письменный опрос; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10 Лабораторная работа №14,15
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;	- создание исследовательских проектов; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10 Лабораторная работа №16
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;	Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10 Лабораторная работа №17
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	- выполнение практических заданий; письменный опрос; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10 Лабораторная работа №1-9
знать:	
- основные понятия и законы химии;	- письменный опрос; Практические работы №1,2,5 Лабораторная работа №1,2,3
-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;	- устный опрос, уплотненный опрос, блиц-опрос, письменный опрос, тесты, Практические работы №1,3,4 Лабораторная работа №4,5
-понятие химической кинетики и катализа;	Практические работы №1,6,7,8,9,10 Лабораторная работа №6,7
-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;	- подготовка сообщений, рефератов; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10 Лабораторная работа №8,
-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;	Лабораторная работа №1-9
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;	- устный опрос, уплотненный опрос, блиц-опрос, письменный опрос, тесты, подготовку сообщений; Практические работы №1 ,5,6,7,8,10 Лабораторная работа №9,10

- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;	Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10 Лабораторная работа №11,12
-тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;	Практические работы №7,8,9 Лабораторная работа №13,14
-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;	Практические работы №9,10 Лабораторная работа №15,16
-свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;	- устный опрос; - составление схемы; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10 Лабораторная работа №17
-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;	Практические работы №10 Лабораторная работа №9,12
-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;	- письменный опрос; Практические работы №1,2,5 Лабораторная работа №1,2,3
-основы аналитической химии;	- устный опрос, уплотненный опрос, блиц-опрос, письменный опрос, тесты, Практические работы №1,3,4 Лабораторная работа №4,5
-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;	Практические работы №1,6,7,8,9,10 Лабораторная работа №6,7
-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;	Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10 Лабораторная работа №11,12
-методы и технику выполнения химических анализов;	Практические работы №7,8,9 Лабораторная работа №13,14
-приемы безопасной работы в химической лаборатории	- составление кластеров; - подготовка сообщений, рефератов; - составление конспектов;

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И.Сюзева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебной дисциплине

ЕН. 02 «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Добрянка, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Разрботчик: Катаева Елена Ивановна, преподаватель ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Согласовано методическим советом техникума
Протокол № 7 от «8» 06 2023 г.

РЕКОМЕНДОВАНО
методическим советом
техникума

СОДЕРЖАНИЕ **стр.**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **4**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ **5**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ **6**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **10**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины **Экологические основы природопользования** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1.2. Место учебной дисциплины

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен**

уметь:

-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

знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия 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;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

Полученные знания и приобретенные умения направлены на формирование следующих компетенций: ОК 02- 07, ОК 09, 11, ПК 6.3- 6.4

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 50 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 2 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	48
в том числе:	
лекции	20
практические занятия	28
лабораторные работы	
контрольные работы	
Самостоятельная работа студента (всего)	2
Промежуточная аттестация в форме ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины __Экологические основы природопользования

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
Введение	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 2 – 7,9,11
	1	Взаимодействие человека и природы.	2	
	Практическая работа №1 История взаимоотношений человека с природой от первобытных времён до наших дней.		2	
РАЗДЕЛ 1. РАЗВИТИЕ ПРИРОДНЫХ СИСТЕМ В УСЛОВИЯХ АНТРОПОГЕННОГО ВЛИЯНИЯ			4	
Тема 1.1. Взаимосвязь организмов и среды обитания	**Содержание учебного материала**		**1**	ОК 2 – 7,9,11
	1	Уровни организации жизни.	1	
	Практическая работа №2 Функциональные группы организмов в сообществах.		2	
РАЗДЕЛ 2. СВЯЗЬ ГЛОБАЛЬНЫХ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ПРОБЛЕМ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА С СОСТОЯНИЕМ ПРИРОДНОЙ СРЕДЫ			16	
Тема 2.1. Глобальные проблемы человечества	**Содержание учебного материала:**		**1**	ОК 2 – 7,9,11
	1	Определение экологического кризиса. Сырьевая проблема. Комплексная переработка, глубокая и вторичная переработка отходов, пути решения проблемы. Производство энергии и загрязнение окружающей среды. Рост народонаселения – фактор, обостряющий проблемы.	1	
	Практическая работа №3 Основные причины экологического кризиса.		1	
	Практическая работа №4 Классификация глобальных проблем человечества		1	
	Практическая работа №5 Хозяйственная деятельность человека и ее воздействие на природу.		2	
Тема 2.2 Глобальные изменения биосферы	**Содержание учебного материала**:		**1**	ОК 2 – 7,9,11
	1	Сокращение лесов планеты. Загрязнение мирового океана. Повышение радиационного фона биосферы. Сокращение природных ресурсов. глобальный парниковый эффект. Нарушение озонового экрана	1	
	Практическая работа №6. Анализ последствий современного экологического кризиса		2	
	Практическая работа №7. Причины и виды катастроф.		1	
	Практическая работа №8 . Прогнозирование. Определение экологической катастрофы.		1	
РАЗДЕЛ 3. ОХРАНА И РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОСНОВНЫХ ПРИРОДНЫХ РЕСУРСОВ			28	
Тема 3.1. Охрана атмосферы	**Содержание учебного материала**:		**1**	ОК 2 – 7,9,11
	1	Состав, строение атмосферы. Естественные и искусственные источники загрязнения воздуха. Смог, его разновидности. Влияние загрязнённого воздуха на климат, здоровье человека, животных и растительность.	1	
	Практическая работа №9 Оценка состояния атмосферы города.		1	
	Практическая работа №10 Меры по уменьшению загрязнения воздуха, их эффективность.		1	
Тема 3.2 Водные ресурсы и их охрана	**Содержание учебного материала:**		**2**	ОК 2 – 7,9,11
	1	Значение и состав воды. Круговорот воды в природе. Основные загрязняющие вещества и поставщики загрязнений. Методы очистки сточных вод. Меры по предотвращению истощений и загрязнений вод.	2	
	Практическая работа №11 «Оценка качества воды»		2	
Тема 3.3. Охрана и использование земель и	**Содержание учебного материала**:		**2**	ОК 2 – 7,9,11
	1	Недра, их рациональное использование и охрана. Почва, её плодородие. Химический состав почвы и здоровье человека. Эрозия почв, её виды. Засоление и заболевание почв. Рекультивация земель.	2	

недр	**Практическая работа №12** Принципы рационального использования земель.		2	
Тема 3.4 Рациональное использование и охрана биологических ресурсов	**Содержание учебного материала:**		**2**	ОК 2 – 7,9,11
	1	Биологические ресурсы, их значение для общества. Экологические функции леса. Воспроизводство и повышение продуктивности лесных ресурсов. Влияние человека на животных. Животные, вымершие за исторически документированное время. Редкие и исчезающие виды. Значение Красной книги.	2	
	Практическая работа №13 Анализ растительного покрова		2	
Тема 3.5 Охрана ландшафтов	**Содержание учебного материала:**		**2**	ОК 2 – 7,9,11
	1	Охрана ландшафтов. Их классификация. Особо охраняемые территории.	2	
	Практическая работа №14 Антропогенные формы ландшафтов, их охрана.		2	
	Самостоятельная работа студентов: Подготовить презентацию проектов по теме «Человек природе друг»		2	
Тема 3.6 Мониторинг окружающей среды	**Содержание учебного материала:**		**2**	ОК 2 – 7,9,11
	1	Определение понятия «Мониторинг окружающей среды». Виды мониторинга.	2	
	Практическая работа №15Наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую среду.		1	
	Практическая работа №16 Оценка и прогнозирование состояния окружающей среды.		1	
РАЗДЕЛ 4.ПРАВОВЫЕ И СОЦИАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ			10	
Тема 4.1. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды	**Содержание учебного материала**:		**1**	ОК 2 – 7,9,11
	1	Государственная экологическая экспертиза предприятий и территорий. Экологическая общественная экспертиза. Паспортизация промышленных предприятий.Федеральные органы власти, отвечающие за рациональное природопользование.	1	
	Практическая работа№17 Контроль и регулирование рационального использования природных ресурсов и окружающей среды		2	
Тема 4.2. Правовые основы и социальные вопросы защиты окружающей среды	**Содержание учебного материала**:		**1**	ОК 2 – 7,9,11
	1	Правовые основы охраны атмосферы, гидросферы, недр, земель, растительного и животного мира, ландшафтовПриродоохранное просвещение и экологические права населения	1	
	Практическая работа №18. Социальные вопросы экологического воспитания и образования подрастающего поколения.		2	
Тема 4.3. Международное сотрудничество в области рационального природопользования и охраны окружающей среды	**Содержание учебного материала**:		**1**	ОК 2 – 7,9,11
	1	История международного природоохранного движения. Природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения.	1	
	Практическая работа №19. Роль международных организаций в охране природы		2	
Тема 4.4. Экологическая безопасность	**Содержание учебного материала**:		**1**	ОК 2 – 7,9,11
	1	Экологическая безопасность и опасность. Слагаемые экологической безопасности. Технологический и экологический кризисы. Геоэкологическая ситуации.	1	
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА		2	
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			**2**	
ВСЕГО			**50**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Экологических основ природопользования», оснащенный оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся),
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование;
- информационное обеспечение реализации программы.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

1. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КноРус, 2021. — 214 с.
2. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2021. — 194 с.
3. Манько О.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / О.М. Манько, А.В. Мешалкин, С.И. Кривов. – Москва: Академия, 2022. – 208 с.
4. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – Москва: Академия, 2020 – 240 с.
5. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования : учебное пособие для спо / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 100 с.
6. Экологические основы природопользования : учебное пособие / составитель И. Б. Яцков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.
7. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования : учебное пособие / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с.
8. Основы экологии и природопользования : учебное пособие для спо / М. П. Грушко, Э. И. Мелякина, И. В. Волкова, В. Ф. Зайцев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 268 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования : учебное пособие / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3401-5. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/118626 (дата обращения: 29.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2021. — 194 с. — ISBN 978-5-406-05154-2. — URL:https://book.ru/book/936972 (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

3. Основы экологии и природопользования : учебное пособие для спо / М. П. Грушко, Э. И. Мелякина, И. В. Волкова, В. Ф. Зайцев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-5826-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146668 (дата обращения: 29.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования : учебное пособие для спо / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 100 с. — ISBN 978-5-8114-7128-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155695 (дата обращения: 29.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КноРус, 2021. — 214 с. — ISBN 978-5-406-03321-0. — URL:https://book.ru/book/936326 (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

6. Экологические основы природопользования : учебное пособие / составитель И. Б. Яцков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-4270-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138168 (дата обращения: 29.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 17.0.0.01-76 Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов.
2. ГОСТ 17.1.3.05-82 Охрана природы. Гидросфера
3. ГОСТ 18294-2004 Вода питьевая.
4. ГОСТ Р 52104-2003 Ресурсосбережение. Термины и определения
5. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция)
6. Федеральный закон от 10.01.1996 N 4-ФЗ «О мелиорации земель» (последняя редакция)
7. Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (последняя редакция)
8. Экология и жизнь: научно-популярный журнал [Электронный ресурс]. URL: http://www.ecolife.ru/
9. Экология производства: научно-практический журнал [Электронный ресурс]. URL: https://ecoindustry.info/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
уметь:	
- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;	- выполнение практических заданий; письменный опрос; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,15
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;	- создание исследовательских проектов; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,12,13,15
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;	Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,12,13,15
знать:	
- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;	- выполнение практических заданий; письменный опрос; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,15
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;	- создание исследовательских проектов; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,12,13,15
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;	Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,12,13,15
- принципы и методы рационального природопользования;	- решение ситуационных задач; Практические работы №1,2, 14
- методы экологического регулирования;	- подготовка сообщений, рефератов; - составление схем; Практические работы №1,6,7,8,9,10
- принципы размещения производств различного типа;	- выполнение практических заданий; письменный опрос; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,15
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;	- создание исследовательских проектов; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,12,13,15
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;	- выполнение практических заданий; письменный опрос; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,15
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;	- решение ситуационных задач; Практические работы №1,2, 14
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;	- подготовка сообщений, рефератов; - составление схем; Практические работы №1,6,7,8,9,10
- природоресурсный потенциал РФ;	- выполнение практических заданий; письменный опрос; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,15
- охраняемые природные территории;	- создание исследовательских проектов; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,12,13,15
- задачи и цели природоохранных органов управления и надзора.	Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,12,13,15

1. АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- ориентироваться в общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- 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, о свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Полученные знания и приобретенные умения направлены на формирование следующих компетенций: ОК 1 – 10.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем ОП- 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины в виде учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем ОП	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе практические занятия	28
Промежуточная аттестация - в форме дифференцированного зачета	**2**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И.Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебной дисциплине

ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

для специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

г. Добрянка, 2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Разработчик: Рычагова Ольга Викторовна, преподаватель ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Согласовано методическим советом техникума
Протокол № 7 от «8» 08 2023 г.

РЕКОМЕНДОВАНО методическим советом техникума

СОДЕРЖАНИЕ **стр.**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **4**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ **4**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ **11**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **12**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

Целью изучения иностранного языка является формирование профессионально-коммуникативных компетенций, систематизация знаний обучающихся в основных видах речевой деятельности: говорении, аудировании, чтении и письме.

Для достижения этой цели в процессе обучения основное внимание направлено на:

- систематизацию и активизацию языковых, речевых, социокультурных знаний, умений и формирование личностных компетенций;
- привлечение актуальных аутентичных материалов, соответствующих интересам и особенностям обучающихся;
- включение обучающихся в активную познавательную деятельность;
- развитие навыков самостоятельной работы, творческих и интеллектуальных способностей студентов.

Программа предусматривает закрепление и повышение достигнутого уровня обученности обучающихся иностранных языков, обобщение языкового материала, овладение грамматическими навыками, совершенствование произношения на базе аудирования, расширение лексического запаса. В этом курсе проводится дальнейшая работа по закреплению, расширению умений и навыков, как в области рецептивных видов речевой деятельности, так и при репродуцировании и продуцировании речи. Основное внимание на данном этапе направляется на практическое использование иностранного языка в различных видах коммуникаций, совершенствование владений основными видами чтения (изучающим, ознакомительным, просмотровым, поисковым), увеличение объемов текста для ознакомительного и поискового чтения, являющихся источником информации и основой для развития и совершенствования умения и навыков устной речи, формирование собственных высказываний, повышение качества устной речи.

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обучающийся должен **уметь:**

- 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;

знать:

- 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.

Полученные знания и приобретенные умения направлены на формирование следующих компетенций: ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
объем ОП 148 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 146 часов;
самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	**148**
Обязательная учебная нагрузка (всего)	**146**
в том числе: лекционные занятия практические работы дифференцированный зачет	 **58** **88 (2 часа итоговый дифференцированный зачет)**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
в том числе: - работа с англоязычными профессиональными текстами (чтение, перевод выполнение заданий к текстам); - создание мультимедийных презентаций	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК) В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Социокультурная сфера				
Тема 1.1. Добро пожаловать. Визит зарубежного партнера	**Содержание учебного материала:**		**8**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10.**
	1.	Лексика по темам: Встреча в аэропорту, знакомство. Приветствия, прощание, благодарности и ответы на них, формы обращения.	2	
	2.	Грамматика: употребление артиклей. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля.	2	
	Практическая работа		**4**	
	№1	Названия стран и национальностей. Особенности оформления визитной карточки в англоговорящих странах.	2	
	№2	Использование этикетных форм в диалогической речи. Ролевая игра «Визит зарубежного партнера»	2	
Тема 1.2. Мой родной край	**Содержание учебного материала:**		**6**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10.**
	1.	Изучение информации о своем родном городе и месте рождения. Экскурсия по Добрянке.	2	
	Практическая работа		**4**	
	№3	Главные достопримечательности Пермского края. Работа со справочной литературой по теме. Поисковое чтение, работа с буклетами.	2	
	№4	Грамматика: Временные формы группы Simple.	2	
Тема 1.3. Деловая поездка за рубеж. Прибытие в страну.	**Содержание учебного материала:**		**12**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10.**
	1.	Лексика по темам: Путешествие. Деловая поездка за рубеж.	2	
	2.	Лексика по темам: Таможенный и паспортный контроль. Надписи и объявления в аэропорту.	2	
	3.	Грамматика: Значение и употребление предлогов. Глаголы с предлогами или наречиями, меняющими их значение	2	
	Практическая работа		**6**	
	№5	В незнакомом городе. Оформление карты прибытия. Городской транспорт в Великобритании и Америке.	2	
	№6	Телефонный разговор. Современные средства коммуникации.	2	
	№7	Образование и употребление Present, Past и Future Continuous. Лексико-грамматические упражнения	2	

Тема 1.4. Быт и сервис	**Содержание учебного материала:**		**12**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10.**
	1.	Лексика по теме: Категории гостиниц в Англии. Описание номера в гостинице. Услуги в гостинице.	2	
	2.	Еда и напитки. Названия основных блюд. Рассказ о своих предпочтениях в еде.	2	
	Практическая работа		**8**	
	№8	Рестораны и закусочные в англоговорящих странах.	2	
	№9	В банке, услуги как узнать о курсе валют.	2	
	№10	Названия некоторых автомашин. Правила проката автомобиля.	2	
	№11	Грамматика: Времена группы Perfect. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
Тема 1.5. Англоговорящие страны. Культура и традиции	**Содержание учебного материала:**		**14**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10.**
	1.	Лексика по теме: Географическое расположение стран изучаемого языка: Соединенное Королевство, США, Австралия, Новая Зеландия, Канада. Особенности ландшафта.	2	
	2.	Лексика по теме: Климат. Население. Промышленность. Образ жизни американцев, британцев. Основные черты характера.	2	
	3.	Лексика по теме: Знакомство с западной демократией: британской – конституционной монархией и американской - президентской республикой.	2	
	Практическая работа		**8**	
	№12	Праздники и традиции англоговорящих стран.	2	
	№13	Достопримечательности Лондона.	2	
	№14	Экскурсия по Нью-Йорку и Вашингтону. Защита презентаций по англоговорящим странам.	2	
	№15	Грамматика: местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные.	2	
Тема 1.6. Роль английского языка в мире	**Содержание учебного материала:**		**4**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10.**
	1.	Лексика по теме: История появления и развития английского языка. Своеобразие английского языка. Различные варианты английского языка. Американский вариант английского языка.	2	
	Практическая работа		**2**	
	№16	Роль английского языка в сфере международного и делового общения в современных условиях. Грамматика: Правила согласования времен. Последовательность употребления времен при преобразовании прямой речи в косвенную.	2	
Раздел 2. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»				
Тема 2.1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.	**Содержание учебного материала:**		**16**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10.**
	1.	Лексика по теме: Классификация продукции общественного питания по основным признакам.	2	
	2.	Грамматика: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	2	
	Практическая работа		**12**	
	№17	Мясные продукты. Мясо, дичь, птица, мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки	2	

		мясных продуктов. Блюда из мяса, птицы и дичи.		
	№18	Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы. Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд.	2	
	№19	Молочные и яичные блюда и продукты. Блюда из макарон и риса.	2	
	№20	Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные и кулинарные характеристики	2	
	№21	Фрукты. Ягоды. Качественные характеристики. Десертные блюда из фруктов, ягод, орехов. Соки.	2	
	№22	Пряности и приправы.	2	
Тема 2.2.Здоровое питание	**Содержание учебного материала:**		**6**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10.**
	1.	Лексика по теме: Здоровое питание. Опасная еда. Фастфуды. Вредные вещества в составе повседневной пищи. Напитки. Алкоголь.	2	
	2.	Грамматика: Модальные глаголы. Общие сведения. Лексико-грамматические упражнения.	2	
	Практическая работа		**2**	
	№23	Безопасность и гигиена пищевых продуктов	2	
Тема 2.3. Организация сферы обслуживания	**Содержание учебного материала:**		**8**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10.**
	1.	Лексика по теме: Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика, бронирование столика по телефону, процедура расчета, заказ на «вынос»»;	2	
	2.	Грамматика: Имя числительное. Количественные и порядковые числительные, их образование и употребление.	2	
	Практическая работа		**4**	
	№24	Сервировочная посуда; Кухонная посуда для предприятий общественного питания; Барная посуда и инструменты.	2	
	№25	Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину; Сервировка стола по специальному заказу (банкет, свадьба, юбилей).	2	
Тема 2.4. Составление меню. Приготовление блюд	**Содержание учебного материала:**		**6**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10.**
	1.	Лексика по теме: Название блюд и их кулинарные характеристики (первые и вторые блюда, гарниры, десерты, салаты, соусы»;	2	
	Практическая работа		**4**	
	№26	Виды меню. Название меню. Карта вин.	2	
	№27	Технико-технологические карты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации.	2	
Тема 2.5. Кухни народов мира	**Содержание учебного материала:**		**14**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10.**
	1.	Лексика по теме: Кухни народов мира	2	
	Практическая работа		**12**	
	№28	Русская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд.	2	
	№29	Украинская национальная кухня. Кавказская национальная кухня. Общая характеристика.	2	
	№30	Национальная кухня Британии. Национальные блюда – овсяная каша, йоркширский пудинг,	2	

		пасхальные булочки, индейка и другие. Церемония чаепития в Британии. Манеры поведения за столом у консервативных англичан, диалоги по теме.		
	№31	Особенности американской кухни. Общая характеристика американской кухни: завтрак, обед и ужин. Рестораны быстрого обслуживания – пиццерии, макдональды, их характеристика.	2	
	№32	Немецкая кухня. Кулинарные характеристики блюд. Итальянская кухня. Национальные блюда. Французская кухня.	2	
	№33	Восточная кухня. Особенности питания народов Востока. Составление меню дневного рациона. Особенности обслуживания, подачи блюд.	2	
Тема 2.6. Типы предприятий общественного питания и работа.	**Содержание учебного материала:**		**4**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10.**
	1.	Лексика по теме: Типы предприятий общественного питания и их характеристики (закусочные, рестораны быстрого питания, пиццерия, кафе, рестораны, чайные, кондитерские)	2	
	Практическая работа		**2**	
	№34	Работники кухни на предприятиях общественного питания. Организация работы официанта; Организация работы бармена.	2	
Тема 2.7. Система закупок и хранения продуктов	**Содержание учебного материала:**		**4**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10.**
	1.	Лексика по теме: «Закупка продуктов питания. Посещение продовольственных магазинов и рынков.	2	
	Практическая работа		**2**	
	№35	Система закупок продуктов: планирование и организация; Хранения продуктов на предприятиях общественного питания.	2	
Тема 2.8. В ресторане. Устройство на работу.	**Содержание учебного материала:**		**12**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10.**
	1.	Лексика по теме: Современный мир профессий. Моя будущая профессия. Призвание и карьера.	2	
	2.	Влияние семьи, друзей и личных качеств человека на выбор профессии. Личные и профессиональные качества специалиста по поварскому и кондитерскому делу	2	
	3.	Формы организации бизнеса. Структура компании.	2	
	Практическая работа		**6**	
	№36	Резюме. Основные пункты. Заполнение анкеты о приеме на работу.	2	
	№37	Трудоустройство на работу. Собеседование.	2	
	№38	Презентация ресторана	2	
Тема 2.9.Деловая переписка	**Содержание учебного материала:**		**8**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10.**
	1.	Основные виды делового письма. Клише-выражения для начала и окончания делового письма, формы обращений.	2	
	2.	Научная статья и тезисы. Реферат и аннотация	2	
	Практическая работа		**4**	
	№39	Основное назначение письма-предложения, письма-запроса, письма-заказа. Письмо-поздравление. Общепринятые сокращения в факсах.	2	

	№40	Электронное письмо (e-mail). Основные части электронного письма. Преимущества и недостатки. Факс. Общепринятые сокращения в факсах. Обобщение пройденного материала, подготовка к зачету.	2	
Тема 2.10. Искусство, музыка, литература, авторы произведений	**Содержание учебного материала:**		**6**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10.**
	1.	Лексика по теме: Различные виды искусства.	2	
	Практическая работа		**4**	
	№41	Страноведческие реалии, биографические факты и творчество самых ярких представителей мира искусства нашей страны и стран изучаемого языка.	2	
	№42	Грамматика: Условные предложения. Условные придаточные предложения нулевого и первого типа.	2	
Тема 2.11. Отъезд домой. Покупки, магазины	**Содержание учебного материала:**		**4**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10.**
	1.	Лексика по темам: Типы магазинов в стране изучаемого языка. Название отделов магазинов. Английский магазин «Marks and Spencer».	2	
	Практическая работа		**2**	
	№43	В продуктовом магазине. Покупка одежды и обуви в универмаге. Покупка сувениров и открыток. Сравнительная таблица размеров готовой одежды.	2	
	Самостоятельная работа: подготовка к дифференцированному зачету		2	
		ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ	**2**	
		ВСЕГО:	**148**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».
Оборудование учебного кабинета:
- 30 посадочных мест по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических пособий по иностранному языку;
- дидактические материалы;
- пособия для мультимедийного оборудования.

Технические средства обучения:
- персональный компьютер(ноутбук) и мультимедиапроектор.

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

Основные источники:

1. Голубев А.П., Блок Н.В., Смирнова И.Б. - Английский язык: учебник для студентов среднего профессионального образования. –М.: «Академия», 2017. -208с.
2. Гончарова, Т.А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2022. — 267 с.
3. Зорина, Е. Г., Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» : учебник / Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова. — Москва : КноРус, 2022. — 216 с.
4. Карикова, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Ю. Карикова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 177 с.

Дополнительные источники:

1. Cartin E Morris. Flash on English for Cooking, Catering & Reception, 2019.
2. Свешникова, Н.А., Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум : учебное пособие / Н.А. Свешникова. — Москва : КноРус, 2022. — 294 с.

Интернет-ресурсы

1. Электронный ресурс «электронная книга регистрация путешествий». Форма доступа: http://www.lonelyplanet.com/worldguide/destinations/europe/england;
2. Электронный ресурс Полезные веб-ресурсы и материалы в помощь преподавателям. Формы доступа: http://www.britishcouncil.org/japan-trendukukcities.htm.
3. Электронный ресурс Википедия Энциклопедия на английском языке. Формы доступа: http://en.wikipedia.org/wiki/History_of_London.
4. Электронный ресурс Английский в онлайн http://eteacherenglish

Зорина, Е.Г., Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» : учебник / Е.Г. Зорина, М.Ю. Иванова. — Москва : КноРус, 2022. — 216 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
умения:	
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;	Оценка результатов устного индивидуального и письменного опроса, умения вести и поддерживать беседу. Составление функциональных ситуаций, инсценировка диалогов. Практические работы №2, №7, №10-14, №18, №20, №24, №25, №27, №28, №40, №42, №43 Практические работы №1, №4, №5, №9, №16, №17, №21, №23, №29, №31, №40 Индивидуальные проектные задания, оформление понятийного словаря. Практические работы №3, №6, №8, №15, №19, №22, №26, №35-№37, №38-39
знания:	
- 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	Оценка результатов письменного опроса и выполнения письменных заданий; Оценка индивидуального и группового опроса в устной форме. Практические работы №2, №6, №8, №14-19, №20, №21, №25, №27, №30-33 Практические работы №17-№20, №24-25, №26, №30-33
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебной дисциплине

ОГСЭ.02 «ИСТОРИЯ»

для специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

г. Добрянка, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Разработчик: Кугаевская Ольга Владимировна, преподаватель ГБПОУ «Добрянского гуманитарно-технологического техникума им. П.И. Сюзева»

Согласовано методическим советом техникума
Протокол № 7 от «8» 06 2023 г.

РЕКОМЕНДОВАНО
методическим советом
техникума

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**5**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**9**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**10**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1.Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОГСЕ.02. «История» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: в результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков(20 и 21 век); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце 20-начала 21 века;

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов; назначении ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

-содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения

Полученные знания и приобретенные умения направлены на формирование следующих компетенций: ОК 1-10.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем ОП 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов/***
Объем ОП	48ч
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48ч
практические занятия	28ч
лабораторные работы	0
контрольные работы	0
Промежуточная аттестация в форме Д/З	2ч

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ИСТОРИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
РАЗДЕЛ 1. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ И ПРОЦЕССЫ ПОЛИТИЧЕСКОГО И ЭКОНОМИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ ВЕДУЩИХ ГОСУДАРСТВ, КЛЮЧЕВЫХ РЕГИОНОВ МИРА НА РУБЕЖЕ XX – XXI ВЕКОВ			**27**	
Введение	**Содержание учебного материала:**		**3**	
	1	Проблемы экономического, политического, общественного и культурного развития различных государств и регионов мира на рубеже XX – XXI веков.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие:		**2**	
	№1	Круглый стол: Причины и итоги распада СССР: историческая оценка.	2	
Тема 1.1. Экономическая и политическая интеграция в мире как основное проявление глобализации на рубеже XX – XXI веков	**Содержание учебного материала:**		**2**	
	1	Интеграционные процессы и создание политических и экономических союзов различных государств, международных органов и организаций. Антиглобализм как составная часть глобализации	**1**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие:		**1**	
	№2	Создание СНГ: характеристика нового интеграционного образования на постсоветском пространстве.	1	
Тема 1.2. США и страны Западной Европы в мировом экономическом и политическом развитии	**Содержание учебного материала:**		**4**	
	1	США – как сверхдержава в мире. Политические системы европейских и американских государств. Политический курс стран Запада.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие:		**3**	
	№3	Составление таблицы: «Особенности экономического развития США».	1	
	№4	Экономические отношения России и США - (дискуссия).	2	
Тема 1.3. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	**Содержание учебного материала:**		**6**	
	1	Интеграционные процессы бывших республик СССР: Беловежское соглашение и создание СНГ. Экономическое сотрудничество – ЕврАзЭС.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	2	Военно-политическое сотрудничество – ОДКБ. Образование Союзного государства Беларуси и России. Социально-экономическое развитие России и стран СНГ. Эволюция постсоветского пространства с 2010 по 2018 год.	1	
	Практическое занятие:		**4**	
	№5	«Цветные революции» на Украине, в Кыргызстане и Грузии (дискуссия).	2	
	№6	Роль России на постсоветском пространстве. Россия и страны СНГ: ответы на вопросы.	2	
Тема 1.4. Страны Юго-Восточной Азии на рубеже XX – XXI веков	**Содержание учебного материала:**		**3**	
	1	Феномен японского «экономического чуда». Китайская модель развития: рыночные реформы Дэн Сяопина и их результаты. АСЕАН, ШОС. ЕврАзЭС: состояние и перспективы	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие:		**2**	
	№7	Экономические отношения России со странами Юго-Восточной Азии (дискуссия)	2	
Тема 1.5.	**Содержание учебного материала:**		**2**	

Страны Северной Африки и Ближнего Востока на рубеже XX – XXI веков	1	Арабо-израильский конфликт. Авторитарные режимы стран Ближнего Востока. Лига арабских государств.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие:		**1**	
	№8	Заполнить таблицу «Страны Северной Африки и Ближнего Востока на рубеже XX – XXI веков».	1	
Тема 1.6. Основные процессы и направления в развитии стран Латинской Америки	**Содержание учебного материала:**		**3**	
	1	Поражение диктаторских режимов в 1980-е годы в странах Латинской Америки (Аргентина, Бразилия, Уругвай, Парагвай, Чили).	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие:		**2**	
	№ 9	Интеграционные процессы в Латинской Америке: экономическое сотрудничество с Россией: ответы на вопросы.	2	
Тема 1.7. Актуальные проблемы интеграции России в мировую экономическую систему	**Содержание учебного материала:**		**4**	
	1	Экономическое положение России в конце XX - первом десятилетии XXI века. Проблемы вступления России в ВТО. Создание Таможенного союза России, Казахстана, Белоруссии.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	2	Основные направления модернизации экономики России Наука и инновационный бизнес как основа модернизации экономики России. Роль государства в регулировании российской экономики.	1	
	Практическое занятие:		**2**	
	№10	Сотрудничество России с Китаем, странами Юго-Восточной Азии, Европы и Америки. Состояние и перспективы (дискуссия).	2	
РАЗДЕЛ 2. СУЩНОСТЬ И ПРИЧИНЫ ЛОКАЛЬНЫХ, РЕГИОНАЛЬНЫХ И МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫХ КОНФЛИКТОВ НА РУБЕЖЕ XX – XXI ВЕКОВ.			**10**	
Тема 2.1. Сущность и типология международных конфликтов после распада СССР	**Содержание учебного материала**		**3**	
	1	Сущность и типология международных конфликтов в условиях противоборства США и СССР после распада Советского Союза. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие:		**2**	
	№11	Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг: заполнить таблицу.	2	
Тема 2.2. Вооруженные межгосударственные и межэтнические конфликты на Африканском континенте и Ближнем Востоке	**Содержание учебного материала:**		**3**	
	1	Война в Персидском Заливе: вторжение иракских войск в Кувейт, Мирное урегулирование ближневосточного конфликта: соглашение о взаимном признании Израиля и ООП.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие:		**2**	
	№12	Военная операция «Буря в пустыне»: причины и итоги: (дискуссия).	2	
Тема 2.3. Межнациональные и конфессиональные конфликты в странах Запада	**Содержание учебного материала:**		**1**	
	1	Проблемы этнических меньшинств в странах Западной Европы. Расовые конфликты в США. Причины конфликтов, меры устранения, последствия	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Тема 2.4. Этнические и межнациональные конфликты в России и	**Содержание учебного материала:**		**3**	
	1	Причины этнических и межнациональных конфликтов на постсоветском пространстве. Признание Россией суверенитета Южной Осетии и Абхазии в 2009 году.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10

странах СНГ в конце XX – в начале XXI века	Практическое занятие:		**2**	
	№13	Чеченская война в России: хронология событий: историческое значение: заполнить таблицу.	1	
	№14	Причины этнических конфликтов: заполнить таблицу.	1	
Раздел 3. Назначение и основные направления деятельности международных организаций			**11**	
Тема 3.1. ООН – важнейший международный институт по поддержанию и укреплению мира	**Содержание учебного материала:**		**3**	
	1	ООН: история возникновения. Структура ООН. Необходимость модернизации ООН.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие:		**1**	
	№15	Назначение ООН после распада СССР. «Большая восьмерка» («G-8») и НАТО как конкуренты ООН: (дискуссия).	1	
Тема 3.2. НАТО – военно- политическая организация Североатлантики	**Содержание учебного материала:**		**3**	
	1	НАТО: история возникновения, участники. Россия и НАТО: «Совет России – НАТО»	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие:		**2**	
	№16	Составить хронологию расширения НАТО в виде схемы.	*2*	
Тема 3.3. Россия и мировые интеграционные процессы Проблемы нового миропорядка на рубеже тысячелетий	**Содержание учебного материала:**		**3**	
	1	Однополярный или многополюсный мир. Глобальные угрозы в XXI веке. Неравномерность развития стран Севера и Юга как причина возможных конфликтов.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие:		**2**	
	№17	Анализ документов ВТО, ЕЭС, НАТО и др. международных организаций в сфере глобализации различных сторон жизни общества с позиции гражданина России.	**1**	
	№18	Проблема международного терроризма и пути борьбы с ним (круглый стол).	***1***	
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			***2***	
ВСЕГО			**48**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места, оборудованные персональными компьютерами по числу обучающихся;
- программное обеспечение (MS Office, локальная компьютерная сеть, Интернет);
- учебно-методическое обеспечение (учебное пособие, методические указания для студентов, раздаточные материалы);
- карта России и ключевых регионов мира;
- классная доска.

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- средства мультимедиа (проектор, экран).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. История России : учебник и практикум К. А. Соловьев [и др.] ; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 251 с.
2. Петелин Б.В. Страны Запада на рубеже веков XX-XXI. Учебное пособие. - Вологда, 2018.
3. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для всех специальностей СПО Учебник для студентов учреждений сред. проф. образования – 1-е изд. – М.: Академия, 2017.- 256с

Дополнительные источники:

1. История мировых цивилизаций : учебник и практикум для СПО / К. А. Соловьев [и др.] ; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 377 с. — (Профессиональное образование).
2. Пленков О. Ю. История новейшего времени для колледжей : учебное пособие для СПО / О. Ю. Пленков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 368 с. — (Профессиональное образование).
3. Семин В.П. История:: учебное пособие / Семин В.П., Арзамаскин Ю.Н. — Москва : Кно-Рус, 2019. — 304 с.

Интернет - ресурсы:

1. Библиотека военно-исторической литературы на сайте: http://militera.lib.ru/index.html.
2. Исторический портал: http://www.hrono.ru.
3. Официальный сайт Совета безопасности России: http://www.scrf.gov.ru
4. Портал МИД России http://www.mid.ru.
5. Портал Правительства России: http://government.ru
6. Портал Президента России: http://kremlin.ru
7. Текст Конституции России на сайте: http://www.constitution.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1.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 заданий, самостоятельной работы и других видов заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Освоенные умения: **уметь**	
ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;	Практическая работа №1.
выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;	Практическая работа №2.
Освоенные знания: **знать:**	
основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков(20 и 21 век); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце 20-начала 21 века;	Практическая работа №3-4, 5-6,№11-12.
основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов; назначении ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;	Практическая работа №7. Практическая работа №8,9, №15,№16
о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций России.	Практическая работа № 10,13,14.
содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения	Практическая работа № 17,18
	Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Физическая культура

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура», рекомендуемая для освоения обучающимися, отнесенными по результатам медицинского осмотра к основной медицинской и подготовительной медицинской группам, является частью примерной основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО) в соответствии с ФГОС, в рамках реализации ОПОП СПО базовой подготовки по специальности *43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»*.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

- в ОПОП СПО учебная дисциплина «Физическая культура» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

Полученные знания и приобретенные умения направлены на формирование следующих компетенций: ОК-2,3, ОК-6.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Физическая культура» составляет:

Объем ОП - 174 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 164 часов;

самостоятельной работы обучающегося в форме занятий в секциях по видам спорта, группах ОФП, написание рефератов 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Объем ОП	*174*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*164*
в том числе:	
теоретические занятия	*12*
практические занятия	*152*
контрольные работы	*0*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*10*
в том числе:	
самостоятельная учебная нагрузка, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях)	*10*
Промежуточная аттестация *в форме дифференцированного зачета*	*2/2/2/2/2/2*

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной программы по специальности, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело «Психология общения»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной программы:

Учебная программа дисциплины «Психология общения» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

знать:

- 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.

Полученные знания и приобретенные умения направлены на формирование следующих компетенций: ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.09.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем ОП учебной нагрузки обучающегося 50 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем ОП	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	28
лабораторные работы	
контрольные работы	
Самостоятельная работа студента (всего)	2
- самостоятельная проработка конспектов занятий, учебной литературы, учебных пособий; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; - выполнение практических заданий по отдельным темам дисциплины; - самостоятельное изучение отдельных вопросов (с целью углубления знаний по заданию преподавателя) с последующим оформлением реферата, доклада;	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И.Сюзева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебной дисциплине

ОП.01 «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

\

г. Добрянка, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Разработчик: Катаева Елена Ивановна, преподаватель ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Согласовано методическим советом техникума
Протокол № 7 от «8» 06 2023 г.

РЕКОМЕНДОВАНО методическим советом техникума

СОДЕРЖАНИЕ **стр.**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	**5-11**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	**12**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**13**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: относится к дисциплинам общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

В результате изучения учебной дисциплины ОП. 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена обучающийся должен

уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
-проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
-обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий,закусок, напитков;
-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 продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека

знать:

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

Полученные знания и приобретенные умения направлены на формирование следующих компетенций: ОК 1 – 07, 9,10, ПК 1.1.- ПК 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.-6.5.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
Объем образовательной программы 74 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 72 часов;
самостоятельной работы обучающегося 2 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	72
в том числе:	
практические занятия	44
лабораторные работы	
контрольные работы	
Самостоятельная работа студента (всего)	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1.	**МОРФОЛОГИЯ И ФИЗИОЛОГИЯ МИКРОБОВ**			
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы	**Содержание учебного материала:**		**10**	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	Основные группы микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы.	1	
	2	Химический состав и обмен веществ микроорганизмов. Питание. Дыхание микроорганизмов.	1	
	Практические работы:		**8**	
	№1	Устройство микроскопа и правила работы с ним. Основной метод исследования микроорганизмов. Изучение под микроскопом морфологии дрожжей и плесени.	2	
	№2	Приготовление препаратов различных культур микроорганизмов в чистом и окрашенном виде.	4	
	№3	Физические, химические факторы влияния внешней среды на микроорганизмы	2	
Тема 1.2. Физиология микробов	**Содержание учебного материала:**		**8**	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	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.	1	
	2	Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов.	1	
	Практические работы:		**6**	
	№5	Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	
	№6	Осуществление микробиологического контроля пищевого производства.	2	
	№7	Изучениерезультатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук.	2	
Тема 1.3. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	**Содержание учебного материала:**		**2**	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	Патогенные микроорганизмы. Основные пищевые инфекции, пищевые отравления. Возможные источники микробиологического загряз нения в пищевом производстве.	1	
	2	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источникимикробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	1	
	Практические работы:		**8**	
	№8	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп:возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	4	
	№9	Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	
	№10	Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.	2	

	Самостоятельная работа. Подготовка реферата «Профилактика пищевых отравлений»		6	
Тема 1.4 Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.	**Содержание учебного материала:**		**2**	
	1	Влияние температуры на микроорганизмы. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном и замороженном виде. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору. Влияние влажности продукта и окружающей среды на микроорганизмы. Значение относительное влажности воздуха для развития микроорганизмов на сухих продуктах. Влияние концентрации растворенных веществ в среде обитания микроорганизмов, их роль в процессах порчи пищевых продуктов.	1	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
	2	2. Влияние излучений. Влияние химических факторов Реакция среды, ее влияние на интенсивность развития микроорганизмов. Антисептики, возможности их практического использования для дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов. Влияние биологических факторов на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, паразитозы, антагонизм. Антибиотики и фитонциды. Микроорганизмы - продуценты антибиотических веществ.	1	
Раздел 2	**ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ**			
Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала:**		**2**	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	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.	1	
	2	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	1	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала:**		**2**	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	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессепищеварения.	1	
	2	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	1	
	Практические работы:		**4**	
	№11	Изучение схемы пищеварительного тракта и подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	2	
	№12	Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.	2	
. **Тема 2.3.** Обмен веществ и энергия в организме человека.	**Содержание учебного материала:**		**4**	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	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции.	2	
	2	Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1	
	3	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расходэнергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1	
	Практические работы:		**6**	
	№13	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	4	
	№14	. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
Тема 2.4	**Содержание учебного материала:**		**2**	ПК 1.1-1.4

Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**1**	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	1	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
	2	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	1	
	Практические работы:		**2**	
	№15	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
Раздел 3	**ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ**			
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравленияи их профилактика	**Содержание учебного материала:**		**2**	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	Личная гигиена работников пищевых производств. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
	2	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика.Гельминтозы их профилактика.	1	
	Практические работы:		4	
	№16	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве	2	
	№17	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве.Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одеждеперсонала	**Содержание учебного материала:**		**4**	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	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	2	
	2	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.	1	
	3	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения,условия и сроки хранения.	1	
	Практические работы:		**4**	
	№18	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью иобеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	4	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых	**Содержание учебного материала:**		**2**	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
	1	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	1	
	2	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	1	
	Практические работы:		**4**	

продуктов	**№19**	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	4	ОК 09 ОК 10
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию,приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала:**		**2**	
	1	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.	2	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
			2	
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА		2	
КОНСУЛЬТАЦИЯ			**2**	
ЭКЗАМЕН			**6**	
ВСЕГО			**74**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал, образцы ми продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособиям и др.).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.
2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. –160 с.
6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 256 с.
8. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.
9. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.
10. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.
11. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

Основные электронные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147246 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

пользователей.
2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147247 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148272 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156618 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147261 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154401 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь:	
- использовать лабораторное оборудование;	- выполнение практических заданий; письменный опрос; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,15
-определять основные группымикроорганизмов;	- создание исследовательских проектов; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,12,13,15
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученнымрезультатам;	Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,12,13,15
- обеспечивать выполнениесанитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовленияи реализации блюд, кулинарных,мучных, кондитерских изделий,закусок, напитков;	- решение ситуационных задач; Практические работы №1,2, 14
-выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;	- подготовка сообщений, рефератов; - составление схем; Практические работы №1,6,7,8,9,10
-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	- выполнение практических заданий; письменный опрос; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,15
-осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	- создание исследовательских проектов; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,12,13,15
-проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья ипродуктов;	- выполнение практических заданий; письменный опрос; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,15
-рассчитыватьэнергетическую ценность блюд;	- решение ситуационных задач; Практические работы №1,2, 14
-составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностейчеловека	- подготовка сообщений, рефератов; - составление схем; Практические работы №1,6,7,8,9,10
знать:	
- основные понятия и терминымикробиологии;	- письменный опрос; Практические работы №1,2,5,13,15
- классификацию микроорганизмов;	- устный опрос, уплотненный опрос, блиц-опрос, письменный опрос, тесты, Практические работы №1,3,4 ,12,13,15
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	Практические работы №1,6,7,8,9,10
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	- подготовка сообщений, рефератов; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,15
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	- решение ситуационных задач Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,12,13,15
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	- устный опрос, уплотненный опрос, блиц-опрос, письменный опрос, тесты, подготовку сообщений; Практические работы №1 ,5,6,7,8,10,12,13,15, 16,18
-особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,12,13,15,17
- основные пищевые инфекциии пищевые отравления;	Практические работы №13,14,15,17,18
-микробиологию основных пищевых продуктов;	Практические работы №14,15,16,18
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	- устный опрос; - составление схемы; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,12,13,15,18

- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	Практические работы №15,16,17,18
-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	- составление кластеров; - подготовка сообщений, рефератов; - составление конспектов;
-правила личной гигиены работников организации питания;	Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,12,13,15,17
-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Практические работы №13,14,15,17,18
-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Практические работы №14,15,16,18
- схему микробиологическогоконтроля;	- устный опрос; - составление схемы; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,12,13,15,18
-пищевые вещества и их значение для организма человека;	Практические работы №15,16,17,18
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;	- составление кластеров; - подготовка сообщений, рефератов; - составление конспектов;
-основные процессы обмена веществ в организме;	- письменный опрос; Практические работы №1,2,5,13,15
- суточный расход энергии;	- устный опрос, уплотненный опрос, блиц-опрос, письменный опрос, тесты, Практические работы №1,3,4 ,12,13,15
-состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Практические работы №1,6,7,8,9,10
-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	- подготовка сообщений, рефератов; Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,15
- усвояемость пищи,влияющие на нее факторы;	- решение ситуационных задач Практические работы №1,3,4,5,6,7,8,10,12,13,15
-нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	- устный опрос, уплотненный опрос, блиц-опрос, письменный опрос, тесты, подготовку сообщений; Практические работы №1 ,5,6,7,8,10,12,13,15, 16,18
-назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;	- письменный опрос; Практические работы №1,2,5,13,15
- методики составлениярационов питания.	- устный опрос, уплотненный опрос, блиц-опрос, письменный опрос, тесты, Практические работы №1,3,4 ,12,13,15

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И.Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебной дисциплине

ОП.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Добрянка, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Разработчик: Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель ГБПОУ «Добрянского гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Согласовано методическим советом техникума
Протокол № 7 от «8» 06 2023 г.

РЕКОМЕНДОВАНО
методическим советом
техникума

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫДИСЦИПЛИНЫ** **10**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **12**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. **Программа учебной дисциплины** является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной программы: дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» относится к дисциплинам общепрофессионального цикла

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

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь:

- 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

знать:

- 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем ОП обучающегося 48 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	**48**
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	28
Самостоятельная работа -самостоятельная проработка конспектов занятий, учебной литературы, учебных пособий; -подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; -выполнение практических заданий по отдельным темам дисциплины; -самостоятельное изучение отдельных вопросов (с целью углубления знаний по заданию преподавателя) с последующим оформлением реферата	2
Консультации	**2**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплин «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров			**16**	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**		**1**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3**
	1	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	1	
	Практическая работа		**1**	
	1	Определения качества и безопасности товара. Маркировка.	1	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание учебного материала**		**1**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3**
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки**.** Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	
	Практическая работа		**1**	
	2	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание учебного материала**		**1**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3**
	1	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	1	
	Практическая работа		**1**	
	3	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	1	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала**		**1**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3**
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов**.** Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	1	
	Практическая работа		**1**	
	4	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	1	
Тема 1.5.	**Содержание учебного материала**		**1**	

Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**1**	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов**.** Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	1	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3**
	Практическая работа		**1**	
	5	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	1	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	**Содержание учебного материала**		**1**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3**
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов**.** Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	1	
	Практическая работа		**1**	
	6	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	1	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание учебного материала**		**1**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3**
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров**.** Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	1	
	Практическая работа		**1**	
	7	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	1	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание учебного материала**		**1**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3**
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров**.** Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	1	
	Практическая работа		**1**	
	8	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	1	
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			**30**	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	**Содержание учебного материала**		**4**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3**
	1	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	1	
	2	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.).	1	
	3	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	1	
	4	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	1	
	Тематика практических занятий		**4**	
	9	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	
	10	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	1	
	11	Подбор технического оснащения складских помещений	1	
Тема 2.2 Приемка различных	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок	1	

видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей		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		**ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3**
	2	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**3**	
	12	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	
	13	Определение наличия запасов на складе	1	
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**		**2**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3**
	1	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.	1	
	2	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	1	
	Тематика практических занятий		**4**	
	14	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2	
	15	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	1	
	16	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	1	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	**Содержание учебного материала**		**2**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3**
	1	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**4**	
	17	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	
	18	Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	**Содержание учебного материала**		**2**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3**
	1	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	1	
	2	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	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**3**	
	19	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	1	
	20	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	1	

	21	Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	1	
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ		**2**	
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			**2**	
ВСЕГО			**50**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 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 обучения

Основные источники:

1. Володина М.В., Сопачёва Т.А., Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 3-е издательство: 2021. – 192 с.

Дополнительные источники:

1. ГОСТы, ОСТы в общественном питании (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»). – М.: Книга сервис, 2019. – 128с.
2. Матюхина З. П., Королькова Э. П.Товароведение пищевых продуктов: Учебное пособие для сред.проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2020 . – 272 с.
3. Граткина Н.В., . Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. – Учебное пособие, 3-е издание, 236 стр, 2020 г.
4. Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: «Гросс Медиа», 2020. – 208 с.
5. Отечественный журнал «Торговля и общественное питание»
6. Тимофеева В.А., Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. Учебник. (СПО) – Ростов н/Д: Феникс 2019. – 416 с.

Интернет-ресурсы:

1. http://www.edu.ru/ – Российское образование, Федеральный портал (дата обращения 01.09.2014 г.)
2. http://fcior.edu.ru/ – Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (дата обращения 01.09.2014 г.)
3. http://www.profobrazovanie.org/– Профобразование (дата обращения 01.09.2014 г.)
4. http://www zakonprost.ru› – Закон прост (дата обращения 01.09.2014 г.)
5. http://www.bibliotekar.ru/ – Библиотекарь. Ru Электронная библиотека (дата обращения 01.09.2014 г.)

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.:
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036
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. 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.
11. Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

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 – комплексное оснащение ресторана
4. http://www.tehdoc.ru/files.675.html - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. http://www.gosfinansy.ru – справочная система

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Формы и методы контроля оценки результатов обучения**
Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Практическая работа № 1-8
Общих требований к качеству сырья и продуктов;	
Условия хранения упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	
методов контроля качества продуктов при хранении;	
способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	
видов снабжения;	Практическая работа № 9-10
видов складских помещений и требования к ним;	
периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	Практическая работа № 11
методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	Практическая работа № 19-21
Программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Практическая работа № 19
Современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Практическая работа № 16
Методов контроля возможных хищений запасов на производстве	Практическая работа № 14, 19-21
Правил оценки состояния запасов на производстве	Практическая работа № 16
Процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;	Практическая работа № 20
Правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Практическая работа № 17,18
видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.	Практическая работа № 9, 12
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов	Практическая работа № 12,13
Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Практическая работа № 16
Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Практическая работа № 15
Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Практическая работа № 20
Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	Практическая работа № 9,12,14,17,18,19

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И.Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебной дисциплине

ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Добрянка, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Разработчик: Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Согласовано методическим советом техникума
Протокол № 7 от «8» 06 2023 г.

РЕКОМЕНДОВАНО методическим советом техникума

СОДЕРЖАНИЕ **стр.**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **4**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ **5**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ **10**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **12**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной программы: дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» относится к дисциплинам общепрофессионального цикла

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

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

знать:

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

- **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**
- **Количество часов** на освоение программы учебной дисциплины:
- Объем ОП обучающегося 80 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	**80**
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	48
Самостоятельная работа -самостоятельная проработка конспектов занятий, учебной литературы, учебных пособий; -подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; -выполнение практических заданий по отдельным темам дисциплины; -самостоятельное изучение отдельных вопросов (с целью углубления знаний по заданию преподавателя) с последующим оформлением реферата	2
Консультации	**2**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1 Механическое оборудование			**29**	**ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	1	
	2	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	1	
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	**Содержание учебного материала**		**2**	**ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	1	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	2	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Практическая работа		**3**	
	1	Общие сведения о машинах. Передачи и электропередачи	1	
	2	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин. Работа с оборудованием	2	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	**Содержание учебного материала**		**2**	**ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4**
	1	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	2	
	Практическая работа		**3**	
	3	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов. Работа с оборудованием	3	
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	**Содержание учебного материала**		**2**	**ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4**
	1	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	2	
	Практическая работа		**2**	
	4	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы. Работа с оборудованием	2	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба,	**Содержание учебного материала**		**1**	**ОК 1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5**
	1	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	

гастрономических товаров	**Практическая работа**		**2**	**ПК 6.4**
	5	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров. Работа с оборудованием	2	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	**Содержание учебного материала**		**1**	**ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4**
	1	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Практическая работа		**2**	
	6	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки. Работа с оборудованием	2	
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	**Содержание учебного материала**		**1**	**ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4**
	1	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	1	
	Практическая работа		**2**	
	7	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Работа с оборудованием	2	
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	**Содержание учебного материала**		**2**	**ОК 1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	1	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	
	Практическая работа		**2**	
	8	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья. Работа с оборудованием	2	
Раздел 2. Тепловое оборудование			**24**	**ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	**Содержание учебного материала**		**1**	
	1	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1	
Тема 2.2. Варочное оборудование	**Содержание учебного материала**		**2**	**ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	1	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	2	
	Практическая работа		**3**	
	9	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования. Работа с оборудованием	3	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	**Содержание учебного материала**		**1**	**ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5**
	1	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Практическая работа		**2**	

	10	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования. Работа с оборудованием	2	**ПК 5.1-5.5** **ПК 6.4**
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	**Содержание учебного материала**		**1**	**ОК 1-7,9,10** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.4**
	1	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Практическая работа		**2**	
	11	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов. Работа с оборудованием	**2**	
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	**Содержание учебного материала**		**1**	**ОК 1-7,9,10** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.4**
	1	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Практическая работа		**2**	
	12	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования. Работа с оборудованием	2	
Тема 2.6. Оборудование для бариста	**Содержание учебного материала**		**1**	**ОК 1-7,9,10** **ПК 4.1-4.5** **ПК 6.4**
	1	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	1	
	Практическая работа		**2**	
	13	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста. Работа с оборудованием	2	
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	**Содержание учебного материала**		**1**	**ОК 1-7,9,10** **ПК 2.1-2.8** **ПК 4.1-4.5** **ПК 6.4**
	1	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Практическая работа		**2**	
	14	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи. Работа с оборудованием	2	
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	**Содержание учебного материала**		**1**	**ОК 1-7,9,10** **ПК 2.1-2.8** **ПК 4.1-4.5** **ПК 6.4**
	1	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Практическая работа		**2**	
	15	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов. Работа с оборудованием	2	
Раздел 3 Холодильное оборудование			**11**	
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	**Содержание учебного материала**		**3**	**ОК 1-7,9,10** **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**
	1	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования	1	
	2	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.	1	
	3	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	1	
Тема 3.2 Холодильные шкафы,	**Содержание учебного материала**		**2**	**ОК 1-7,9,10** **ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8**
	1	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство,	1	

холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки) Льдогенераторы		принципы действия, правила безопасной эксплуатации		**ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	2	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	1	
	Практическая работа		**6**	
	16	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Работа с оборудованием	2	
	17	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки. Работа с оборудованием	2	
	18	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов. Работа с оборудованием	2	
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства			**14**	
Тема 4.1. Классификация организаций питания	**Содержание учебного материала**		**1**	**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**
	1	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	1	
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	**Содержание учебного материала**		**4**	**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**
	1	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	1	
	2	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	1	
	3	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции	1	
	4	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	1	
	Практическая работа		**9**	
	19	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	3	
	20	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	3	
	21	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	3	
Самостоятельная подготовка обучающегося к дифференцированному зачету			**2**	
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			**2**	
ВСЕГО			**82**	

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть 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 обучения

Основные источники:

1. Радченко Л.А.- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КНОРУС, 2021 —322 с. — (Среднее профессиональное образование).

2. *Чаблин, Б. В.* Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с.

Колупаева, Т.Л. Оборудование предприятий общественного питания: В 3 ч.Ч. 3: Учебник / Т.Л. Колупаева. - М.: Академия, 2019. - 368 с.

3. *Чаблин, Б. В.* Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517876

4. Оборудование предприятия общественного питания: УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ, В.Ф. Кащенко, Р.В.Кащенко; - 2-е издательство перераб. и доп., Москва. ИНФРА- -М., 2020, -373С., (Среднее профессиональное образование)

Печатные издания:

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/

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/Шоколатье».

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с

Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

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

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

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/
4. http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	Практическая работа № 1,2
принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	Практическая работа № 3-21
прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;	Практическая работа № 3-21
правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	Практическая работа № 3-21
методики расчета производительности технологического оборудования;	Практическая работа № 3-21
способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции	Практическая работа № 5-8
правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	Практическая работа № 2
Умение определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	Практическая работа № 3-21
организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	Практическая работа № 3-21
подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Практическая работа № 3-21
выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;	Практическая работа № 3-21
оценивать эффективность использования оборудования;	Практическая работа № 3-21
планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо-приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;	Практическая работа № 3-21
контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.	Практическая работа № 3-21
оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве	Практическая работа № 3-21
Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	Практическая работа № 3-21

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И.Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебной дисциплине

ОП.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Добрянка, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Разработчик: Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Согласовано методическим советом техникума
Протокол № 7 от «8» 06 2023 г.

РЕКОМЕНДОВАНО методическим советом техникума

СОДЕРЖАНИЕ **стр.**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **4**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **5**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ **10**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **12**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной программы: дисциплина «Организация обслуживания» относится к дисциплинам общепрофессионального цикла

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

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь:

- 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;
- 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

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;

− рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

− подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

− правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

− приемы складывания салфеток

− правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию

− ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла

− сервировку столов, современные направления сервировки

− обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;

− использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;

− приветствие и размещение гостей за столом;

− правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

− правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

− способы подачи блюд;

− очередность и технику подачи блюд и напитков;

− кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли

− правила сочетаемости напитков и блюд;

− требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

− способы замены использованной посуды и приборов;

− правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;

− информационное обеспечение услуг общественного питания;

− правила составления и оформления меню,

− обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем ОП обучающегося 80 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	**80**
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	48
Самостоятельная работа -самостоятельная проработка конспектов занятий, учебной литературы, учебных пособий; -подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; -выполнение практических заданий по отдельным темам дисциплины; -самостоятельное изучение отдельных вопросов (с целью углубления знаний по заданию преподавателя) с последующим оформлением реферата	2
Консультации	**2**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация обслуживания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	**Содержание учебного материала**		**4**	**ОК 1-7, 9, 10** **ПК 2.2- 2.8** **ПК 3.2-3.6** **ПК 4.2-4.5** **ПК 6.3**
	1	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.	1	
	2	Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	1	
	3	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.	1	
	4	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	1	
	Практическая работа		**2**	
	1	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	**Содержание учебного материала**		**5**	**ОК 1-7, 9, 10** **ПК 2.2- 2.8** **ПК 3.2-3.6** **ПК 4.2-4.5** **ПК 6.3**
	1	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	1	
	2	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	1	
	3	Интерьер помещений организации питания	1	
	4	Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой икухонной посуды, назначение, оснащение	1	
	5	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	1	
	Практическая работа		**4**	
	2	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.	2	
	3	Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	
22Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	**Содержание учебного материала**		**5**	**ОК 1-7, 9, 10** **ПК 2.2- 2.8** **ПК 3.2-3.6** **ПК 4.2-4.5** **ПК 6.3**
	1	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	1	
	2	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	1	
	3	Порядок получения и подготовка посуды, приборов	1	
	4	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	1	

	5	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом	1	
	Практическая работа		**8**	
	4	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	
	5	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
	6	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2	
	7	Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	**Содержание учебного материала**		**2**	**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**
	1	Средства информации. Назначение и принципы составления меню	1	
	2	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	1	
	Практическая работа		**2**	
	8	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	**Содержание учебного материала**		**2**	**ОК 1-7, 9, 10** **ПК 2.2- 2.8** **ПК 3.2-3.6** **ПК 4.2-4.5** **ПК 6.3**
	1	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями	1	
	2	Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	1	
	Практическая работа		**4**	
	9	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2	
	10	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	**Содержание учебного материала**		**3**	**ОК 1-7, 9, 10** **ПК 1.1,** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1, 3.2, 3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1** **ПК 6.3**
	1	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	1	
	2	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского	1	
	3	Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	1	
	Практическая работа		**12**	
	11	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2	
	12	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	2	
	13	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	2	

	14	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	2	
	15	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.	2	
	16	Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	2	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	**Содержание учебного материала**		**4**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3**
	1	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд	1	
	2	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. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP	1	
	3	Правила этикета и нормы поведения за столом	1	
	4	Расчет с потребителями	1	
	Практическая работа		**8**	
	17	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	2	
	18	Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2	
	19	Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	2	
	20	Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	2	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	**Содержание учебного материала**		**3**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3**
	1	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	1	
	2	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания	1	
	3	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	1	
	Практическая работа		**4**	
	21	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	4	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	**Содержание учебного материала**		**4**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3**
	1	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	1	
	2	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	1	

	3	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта	1	
	4	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю	1	
	Практическая работа		**2**	
	22	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	
		Самостоятельная подготовка обучающихся к дифференцированному зачету	**2**	
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			**2**	
ВСЕГО			**82**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть 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 обучения

Основные источники:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование).

2. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2021. — 321 с. — (СПО).

3. А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- учебник- 3-ие издание., 2020, -416с. Торговоя корпорация- «Дашков- и К»

4. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. - М.: Феникс, **2021**. - 352 с.

5. Счесленок, Лидия Львовна Организация обслуживания в организациях общественного питания. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Счесленок Лидия Львовна. - М.: Академия (Academia), **2020**. - **562** с.

6. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. - М.: Академия, **2022**. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Илинзер, Д.И. Анализ хозяйственной деятельности в общественном питании / Д.И. Илинзер. - М.: Экономика, **2022**. - 144 с.
2. Багмут, С.И. Интерьер предприятий общественного питания / С.И. Багмут. - М.: Экономика, **2020**. - **679** с.

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. 1324-12Гигиенические 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.

10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

11. Богушева В.И.Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.

14. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с

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

16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.

2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.

3. Федерация рестораторов и оттельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,

4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.

5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.

6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.

7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знание: виды, типы и классы организаций общественного питания;	Практическая работа № 1
рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;	Практическая работа № 1
подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	Практическая работа № 1,3
правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;	Практическая работа № 2,11
приемы складывания салфеток	Практическая работа № 2
правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию	Практическая работа № 7
ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла	Практическая работа № 4
сервировку столов, современные направления сервировки	Практическая работа № 4-6, 12-16
обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;	Практическая работа № 12-15,17
использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;	Практическая работа № 2,3
приветствие и размещение гостей за столом;	Практическая работа № 10
правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	Практическая работа № 9
правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;	Практическая работа № 15
способы подачи блюд;	Практическая работа № 15, 17, 20
очередность и технику подачи блюд и напитков;	Практическая работа № 20
кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли	Практическая работа № 17,18
правила сочетаемости напитков и блюд;	Практическая работа № 17, 18
требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Практическая работа № 17
способы замены использованной посуды и приборов;	Практическая работа № 2
правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;	Практическая работа № 18
информационное обеспечение услуг общественного питания;	Практическая работа № 1
правила составления и оформления меню	Практическая работа № 8
обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	Практическая работа № 21,22
Умения: выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	Практическая работа № 1
встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	Практическая работа № 9,10
приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	Практическая работа № 9,10
рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	Практическая работа № 9,15,
подачи блюд и напитков разными способами;	Практическая работа № 9,15, 20

расчета с потребителями;	Практическая работа № 19
обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	Практическая работа № 12,13,14,16
выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Практическая работа № 1
подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях	Практическая работа № 3, 6
складывать салфетки разными способами;	Практическая работа № 11
соблюдать личную гигиену	Практическая работа № 18
подготавливать посуду, приборы, стекло	Практическая работа № 2,4,5,6
осуществлять прием заказа на блюда и напитки	Практическая работа № 9
подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	Практическая работа № 1,3,10,
оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;	Практическая работа № 9
подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;	Практическая работа № 15,16,17
соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	Практическая работа № 17
соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Практическая работа № 17
разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;	Практическая работа № 8
заменять использованную посуду и приборы;	Практическая работа № 2,4,5,6
составлять и оформлять меню	Практическая работа № 8
обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	Практическая работа № 12,13,14,16
обслуживать иностранных туристов	Практическая работа № 18, 21, 22
эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Практическая работа № 2,4,6
осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	Практическая работа № 12,13,14,16,20-22
предоставлять счет и производить расчет с потребителями;	Практическая работа № 19
соблюдать правила ресторанного этикета;	Практическая работа № 18
производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;	Практическая работа № 19
изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	Практическая работа № 15,16,17

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебной дисциплине

ОП05. «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

для специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

г. Добрянка, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Разработчик: Рябкова Мария Константиновна, преподаватель ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Согласовано методическим советом техникума
Протокол № 7 от «8» 06 2023 г.

РЕКОМЕНДОВАНО
методическим советом
техникума

СОДЕРЖАНИЕ **стр.**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **4**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ **4**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ **7**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **7**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

1.1. Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: относится к дисциплинам общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно–правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;

− рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;

− анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;

− рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;

− проводить инвентаризацию на предприятиях питания;

− 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);

− 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

− анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;

− вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;

− калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;

− рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,

− рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;

− планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;

- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;

− управлять конфликтами и стрессами в организации;

− применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;

− анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;

− составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса

− анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;

− прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;

− анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;

− грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);

- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

знать:

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;

− принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;

− виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),

− сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;

− классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;

− цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;

− этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;

− факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);

− 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; иды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;

− 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;

− понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;

− источники снабжения сырьем, продуктам 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,

− учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;

− понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента ее использования;

− требования к реализации продукции общественного питания;

− количественный и качественный состав персонала организации;

− показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;

− формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;

− состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;

− механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;

− основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;

− понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;

− сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;

− 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;

− понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;

− сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

− стили управления;

− способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала

− правила делового общения в коллективе;
− сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
− понятие сегментация рынка;
− методы проведения маркетинговых исследований;
− понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
− организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса

Полученные знания и приобретенные умения направлены на формирование следующих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем ОП обучающегося 80 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	**80**
в том числе:	
теоретическое обучение	31
практические занятия	47
Самостоятельная работа -самостоятельная проработка конспектов занятий, учебной литературы, учебных пособий; -подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; -выполнение практических заданий по отдельным темам дисциплины; -самостоятельное изучение отдельных вопросов (с целью углубления знаний по заданию преподавателя) с последующим оформлением реферата	2
Консультации	**2**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ			**44**	
Тема 1.1 Экономика - система общественного воспроизводства	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1-11, 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.
	1	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. 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.	2	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 1-11, 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.
	1	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	2	
	Практическая работа		**2**	
	1	Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2	
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	**Содержание учебного материала**		**14**	ОК 1-11, 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.
	1	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. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьем, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП. 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. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	2	
	Практическая работа		**12**	
	2	Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	
	3	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.	2	
	4	Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания.	2	
	5	Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	2	
	6	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. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы.	2	
	7	Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 1-11, 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.
	1	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	2	
	Практическая работа		**4**	

	8	Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса.	2	
	9	Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 1-11, 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.
	1	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	2	
	Практическая работа		**2**	
	10	Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для ее экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1	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	2	
	Практическая работа		**2**	
	11	Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	**Содержание учебного материала**		**10**	
	1	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения. 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. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	2	
	Практическая работа		**8**	
	12	Изучение источников финансирования деятельности организации	2	
	13	Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	
	14	Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	
	15	Изучение разделов бизнес- плана	2	
РАЗДЕЛ 2. ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА			**16**	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 1-11, 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.
	1	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. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание. 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.	2	
	Практическая работа		**4**	
	16	Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	
	17	Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	2	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 1-11, 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.
	1	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	2	
	Практическая работа		**4**	
	18	Изучение методов расчета и анализа производительности труда.	2	
	19	Расчет показателей движения кадров.	2	
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 1-11, 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.
	1	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	2	

	Практическая работа		**2**	
	20	Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2	
РАЗДЕЛ 3. ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА			**10**	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1-11, 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.
	1	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.	2	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	**Содержание учебного материала**		**8**	ОК 1-11, 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.
	1	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.	2	
	2	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	1	
	Практическая работа		**5**	
	21	Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2	
	22	Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2	
	23	Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	1	
Самостоятельная работа (подготовка к экзамену)			**2**	
КОНСУЛЬТАЦИИ			**2**	
ЭКЗАМЕН			**6**	
ВСЕГО			**80**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 05 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:

–Рабочие места обучающихся;

–Рабочее место преподавателя;

–Необходимая для проведения практических занятий методическая и справочная литература (в т.ч. в электронном в виде).

–Компьютер;

–Мультимедийный проектор, экран;

–Мультимедийные презентации.

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. Шимко, П. Д., Основы экономики : учебник / П. Д. Шимко. — Москва : КноРус, 2023. — 291 с. — ISBN 978-5-406-10660-0. — URL: https://book.ru/book/945922 (дата обращения: 21.04.2023). — Текст : электронный.

2. Грибов, В. Д., Основы экономики, менеджмента и маркетинга : учебное пособие / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-406-10684-6. — URL: https://book.ru/book/946262 (дата обращения: 21.04.2023). — Текст : электронный.

3. Пястолов, С. М., Основы экономики, менеджмента и маркетинга +е-Приложение. : учебник / С. М. Пястолов. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11478-0. — URL: https://book.ru/book/948884 (дата обращения: 21.04.2023). — Текст : электронный.

4. Пястолов, С. М., Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Практикум. : учебно-практическое пособие / С. М. Пястолов. — Москва : КноРус, 2023. — 193 с. — ISBN 978-5-406-11479-7. — URL: https://book.ru/book/948885 (дата обращения: 21.04.2023). — Текст : электронный.

5. Шимко, П. Д., Основы экономики. Практикум : учебное пособие / П. Д. Шимко. — Москва : КноРус, 2023. — 199 с. — ISBN 978-5-406-11605-0. — URL: https://book.ru/book/949313 (дата обращения: 21.04.2023). — Текст : электронный.

6. Братухина, О. А., Основы экономики (с практикумом) : учебное пособие / О. А. Братухина. — Москва : КноРус, 2023. — 322 с. — ISBN 978-5-406-11868-9. — URL: https://book.ru/book/949878 (дата обращения: 21.04.2023). — Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
освоенные умения	
участвовать в выборе наиболее эффективной организационно–правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия	Практическая работа №1-23
рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику	Практическая работа №2-7
анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации	Практическая работа №2-7
рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации	Практическая работа №1-11
проводить инвентаризацию на предприятиях питания	Практическая работа №11
пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных	Практическая работа №1-15

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)	Практическая работа №1-15
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	Практическая работа №11
анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания	Практическая работа №12-15
вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов	Практическая работа №8-9
калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса	Практическая работа №8-9
рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды	Практическая работа №12-15
рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку	Практическая работа №12-15
планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных	Практическая работа №18-19
выбирать методы принятия эффективных управленческих решений	Практическая работа №18-19
управлять конфликтами и стрессами в организации	Практическая работа №16-19
применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия	Практическая работа №20
анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг	Практическая работа №21-23
составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса	Практическая работа №12-15
анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров	Практическая работа №1-15
прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню	Практическая работа №21-23
анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса	Практическая работа №21-23
грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке)	Практическая работа №21-23
проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	Практическая работа №21-23
усвоенные знания	
понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории	Практическая работа №1-15
принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли	Практическая работа №1-15
виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства)	Практическая работа №1-15
сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации	Практическая работа №12-15
классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам	Практическая работа №1-15
цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания	Практическая работа №16-20
этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения	Практическая работа №1-15
факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ)	Практическая работа №16-20
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; иды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые	Практическая работа №12-15

ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования	
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	Практическая работа №12-15
понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса	Практическая работа №12-15
источники снабжения сырьем, продуктам 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	Практическая работа №12-15
учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов	Практическая работа №1-23
понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента ее использования	Практическая работа №10
требования к реализации продукции общественного питания	Практическая работа №10
количественный и качественный состав персонала организации	Практическая работа №18-19
показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда	Практическая работа №2-7
формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	Практическая работа №2-7
состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса	Практическая работа №2-7
механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса	Практическая работа №8-9
основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета	Практическая работа №2-7
понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа	Практическая работа №11-15
сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку	Практическая работа №12-15
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	Практическая работа №12-15
понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана	Практическая работа №12-15
сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	Практическая работа №16-20
стили управления	Практическая работа №16-20
способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала	Практическая работа №16-20
правила делового общения в коллективе	Практическая работа №20
сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга	Практическая работа №21-23
понятие сегментация рынка	Практическая работа №21-23
методы проведения маркетинговых исследований	Практическая работа №21-23
понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга)	Практическая работа №21-23
организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса	Практическая работа №21-23

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И.Сюзева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебной дисциплине

ОП. 06 «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

для специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

г. Добрянка, 2023 г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Разработчик: Кованова Татьяна Геннадьевна, преподаватель ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Согласовано методическим советом техникума
Протокол № 7 от «8» 06 2023 г.

РЕКОМЕНДОВАНО
методическим советом
техникума

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело”

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Полученные знания и приобретенные умения направлены на формирование следующих компетенций: ОК 1 – 7, 9-10, ПК 6.1-6.4

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

ООП 50 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Объем образовательной программы	*50*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*48*
в том числе:	
практические занятия	*28*
Самостоятельная работа обучающегося (всего) подготовка рефератов, сообщений, докладов; -составление конспекта; -подготовка презентаций. -работа с нормативно-правовыми документами.	*2*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	*2ч*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
Введение	**Содержание учебного материала**		**1**	ОК1-2
	1	Понятие, цель, задачи и содержание дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности». Образовательно-правовая подготовка будущего педагога.	1	
РАЗДЕЛ 1. КОНСТИТУЦИЯ РФ - ОСНОВНОЙ ЗАКОН ГОСУДАРСТВА			**14**	
Тема 1.1. Основные положения Конституции Российской Федерации.	**Содержание учебного материала**		**1**	ОК 1-7, ОК 9,10
	1	Понятие и сущность Конституции, виды конституции. Классификации Конституций. Структура Конституции РФ.	1	
Тема 1.2. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации.	**Содержание учебного материала**		**8**	ОК 1-7, ОК 9,10
	1	Права человека и гражданина в Конституции РФ. Понятие и классификация конституционных прав человека и гражданина.	1	
	2	Личные права и свободы. Политические права и свободы. Экономические, социальные и культурные права.	1	
	Практическое занятие		**6**	
	1	Анализ нормативно-правовых актов: Конституция РФ.	2	
	2	Решение тематических задач.	2	
	3	Семинар по теме «Основы конституционного строя РФ»	2	
Тема 1.3. Конституционные права и свободы человека и гражданина в РФ	**Содержание учебного материала**		**5**	ОК 1-7, ОК 9,10
	1	Понятие и классификация конституционных прав и свобод. Гарантии конституционных прав и свобод личности.	1	
	Практическое занятие		**4**	
	4	Решение тематических задач.	2	
	5	Семинар на тему: Основные права, обязанности и свободы человека и гражданина в РФ.	2	
РАДЕЛ 2. ПОНЯТИЕ ПРАВОВОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ			**4**	
Тема 2.1. Правовое положение индивидуальных предпринимателей	**Содержание учебного материала**		**1**	ОК 1-7, ОК 9,10
	1	Понятие и особенности правового статуса индивидуального предпринимателя. Порядок регистрации и прекращения деятельности индивидуального предпринимателя. Понятие и признаки несостоятельности (банкротства) индивидуального предпринимателя.	1	
Тема 2.2. Организационно - правовые формы юридических лиц	**Содержание учебного материала**		**3**	ОК 1-7, ОК 9,10
	1	Понятие юридического лица, его признаки. Организационно - правовые формы юридических лиц.	1	
	Практическое занятие		**2**	
	6	Доклад на тему: «Административный статус организаций».	2	

РАЗДЕЛ 3. ТРУД И СОЦИАЛЬНАЯ ЗАЩИТА			**24**	
Тема 3.1. Трудовое право, как отрасль права	**Содержание учебного материала**		**3**	ОК 1-7, ОК 9,10
	1	Понятие трудового права. Источники трудового права. Функции Трудового права. Трудовой кодекс РФ. Структура трудовых правоотношений. Субъекты трудового правоотношения.	1	
	Практическое занятие		**2**	
	7	Подготовить аргументированное эссе по теме: «Экспансия трудового права».	2	
Тема 3.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства	**Содержание учебного материала**		**1**	ОК 1-7, ОК 9,10,11
	1	Понятие и формы занятости. Государственные органы занятости населения. Правовой статус безработного. Пособие по безработице.	1	
Тема 3.3. Трудовой договор	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 1-7, ОК 9,10,11
	1	Понятие трудового договора. Стороны трудового договора.	1	
	2	Виды трудового договора. Порядок заключения трудового договора. Основания прекращения трудового договора. Оформление увольнения работника.	1	
	Практическое занятие		**4**	
	8	Заполнить сравнительную таблицу трудового и гражданско-правового договоров.	2	
	9	Составление трудового договора.	2	
Тема 3.4. Рабочее время и время отдыха	**Содержание учебного материала**		**3**	ОК 1-7, ОК 9,10,11
	1	Понятие рабочего времени, его виды. Режим рабочего времени. Учёт рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха. Отпуска: понятие, виды, порядок представления	1	
	Практическое занятие		**2**	
	10	Решение тематических задач	2	
Тема 3.5. Заработная плата	**Содержание учебного материала**		**1**	ОК 1-7, ОК 9,10,11
	1	Понятие заработной платы. Правовое регулирование заработной платы. Система заработной платы: сдельная и повременная. Порядок и условия выплаты заработной платы. Правовое регулирование заработной платы.	1	
Тема 3.6. Материальная ответственность сторон трудового договора	**Содержание учебного материала**		**3**	ОК 1-7, ОК 9,10,11
	1	Понятие материальной ответственности. Упущенная выгода. Материальная ответственность работника и работодателя. Реальный ущерб. Неустойка. Компенсация морального вреда.	1	
	Практическое занятие		**2**	
	11	Решение тематических задач	2	
Тема 3.7. Трудовые споры	**Содержание учебного материала**		**1**	ОК 1-7, ОК 9,10,11
	1	Виды трудовых споров. Коллективные и индивидуальные трудовые споры. Забастовка, как способ решения трудового спора. Порядок проведения забастовки.	1	
Тема 3.8. Социальное обеспечение граждан	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 1-7, ОК 9,10,11
	1	Пенсии: порядок начисления и предоставления. Страховая пенсия. Пенсия по возрасту.	1	
	3	Пособия: понятие и виды.	1	
	Практическое занятие		**4**	

	12	Анализ законодательства, регулирующего определение трудового стажа. Работа с Консультант плюс	2	
	13	Анализ законодательства, регулирующего назначение и выплаты страховых пенсий. Работа с Консультант плюс.	2	
РАЗДЕЛ 4. АДМИНИСТРАТИВНОЕ ПРАВО			**3**	
Тема 4.1. Административные правонарушения и административная ответственность	**Содержание учебного материала**		**3**	ОК 1-7, ОК 9,10,11
	1	Понятие административного права. Субъекты административного права. Административные правонарушения. Административная ответственность.	1	
	Практическое занятие		**2**	
	14	Доклад на тему: «Административные правонарушения».	1	
	15	Определение состава конкретных административных правонарушений.	1	
	Самостоятельная работа: Повторение пройденного материала. Подготовка к дифференцированному зачету.		2	
	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ		**2**	
	ВСЕГО		**50**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Правовое обеспечение профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебных пособий «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»;
- комплект нормативно-правовых актов, в том числе кодексов: Гражданский кодекс РФ, Арбитражно-процессуальный кодекс РФ, Гражданско-процессуальный кодекс РФ, Кодекс об административных правонарушениях РФ, Трудовой кодекс РФ;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, наличием информационно-поисковой справочной системы, мультимедиапроектор или электронная доска;
- оборудование для практических работ;
- слайд-лекции.

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

Основные источники:

1. Анисимов, А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 317 с.
2. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 279 с. — (Профессиональное образование).
3. Грибов, В.Д. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2020. — 128 с. — ISBN 978-5-406-07624-8. — URL: https://book.ru/book/934014 (дата обращения: 08.09.2021). — Текст : электронный.

Нормативно-правовые акты:

1. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 N 6-ФКЗ, от 30.12.2008 N 7-ФКЗ).
2. «Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации» от 24.07.2002 N 95-ФЗ (принят ГД ФС РФ 14.06.2002) (ред. От 30.04.2010).
3. «Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)» от 30.11.1994 N 51-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.10.1994) (ред. От 27.12.2009, с изм. От 08.05.2010).
4. «Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая)» от 26.01.1996 N 14-ФЗ (принят ГД ФС РФ 22.12.1995) (ред. От 17.07.2009, с изм. От 08.05.2010).
5. «Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации» от 14.11.2002 N 138-ФЗ (принят ГД ФС РФ 23.10.2002) (ред. От 30.04.2010).
6. «Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях» от 30.12.2001 N 195-ФЗ (принят ГД ФС РФ 20.12.2001) (ред. От 19.05.2010).
7. «Трудовой кодекс Российской Федерации» от 30.12.2001 N 197-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.12.2001) (ред. От 25.11.2009). от 13.06.1996 N 63-ФЗ
8. Федеральный закон от 26.12.1995 N 208-ФЗ (ред. От 27.12.2009) «Об акционерных обществах» (принят ГД ФС РФ 24.11.1995).

9. Федеральный закон от 08.05.1996 N 41-ФЗ (ред. От 19.07.2009) «О производственных кооперативах» (принят ГД ФС РФ 10.04.1996).
10. Федеральный закон от 08.02.1998 N 14-ФЗ (ред. От 27.12.2009) «Об обществах с ограниченной ответственностью» (принят ГД ФС РФ 14.01.1998) (с изм. И доп., вступающими в силу с 01.01.2010).
11. Федеральный закон от 26.12.1995 N 208-ФЗ (ред. От 27.12.2009) «Об акционерных обществах» (принят ГД ФС РФ 24.11.1995).
12. Федеральный закон от 08.08.2001 N 129-ФЗ (ред. От 19.05.2010) «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей» (принят ГД ФС РФ 13.07.2001).
13. Федеральный закон от 21.07.1997 N 122-ФЗ (ред. От 07.04.2010) «О государственной регистрации прав на недвижимое имущество и сделок с ним» (принят ГД ФС РФ 17.06.1997).
14. Федеральный закон от 08.08.2001 N 128-ФЗ (ред. От 31.05.2010) «О лицензировании отдельных видов деятельности» (принят ГД ФС РФ 13.07.2001).
15. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. От 23.11.2009) «О защите прав потребителей» (с изм. и доп., вступающими в силу с 01.01.2010).
16. Федеральный закон от 26.10.2002 N 127-ФЗ (ред. От 27.12.2009) «О несостоятельности (банкротстве)» (принят ГД ФС РФ 27.09.2002).
17. Федеральный закон от 15.12.2001 N 166-ФЗ (ред. От 25.12.2009) «О государственном пенсионном обеспечении в Российской Федерации» (принят ГД ФС РФ 30.11.2001).
18. Закон РФ от 19.04.1991 N 1032-1 (ред. От 22.07.2010) «О занятости населения в Российской Федерации».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Освоенные умения:	
- использовать необходимые нормативно-правовые документы;	Практическое занятие №1, 2, 3, 4, 10, 11
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;	Практическое занятие № 3, 4
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	Практическое занятие №1, 2, 3, 4, 10, 11
Усвоенные знания:	
− основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;	Практическое занятие № 1, 6, 9, 12, 13, 14, 15
− права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	Практическое занятие №2,3,4, 7, 8, 9, 10
− понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;	Практическое занятие № 1, 6, 9, 12, 13, 14, 15
− законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;	Практическое занятие № 1, 8, 9, 14, 15
− организационно-правовые формы юридических лиц;	Практическое занятие № 6
− правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;	Практическое занятие № 6
− права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	Практическое занятие № 8, 9
− порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;	Практическое занятие № 8, 9
− роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;	Практическое занятие № 12, 13
− право социальной защиты граждан	Практическое занятие № 12, 13
− понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;	Практическое занятие № 11
− виды административных правонарушений и административной ответственности;	Практическое занятие № 14, 15
− нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	Практическое занятие № 14, 15

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебной дисциплине

ОП.07 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

для специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

г. Добрянка, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Разработчик: Харламова Ольга Юрьевна, преподаватель ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Согласовано методическим советом техникума
Протокол № 7 от «8» 06 2023 г.

РЕКОМЕНДОВАНО методическим советом техникума

СОДЕРЖАНИЕ

1	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
3	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**8**
4	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**8**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной программы: Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающими осваиваются умения и знания:

уметь:

– пользоваться современными средствамисвязи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;

– использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированныхинформационных системах;

– использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные ителекоммуникационные средства;

– обеспечивать информационнуюбезопасность;

– применять антивирусные средствазащиты информации;

– осуществлять поиск необходимой информации.

знать:

– основные понятия автоматизированной обработкиинформации;

– общий состав и структуру персональных компьютеров ивычислительных систем;

– базовые системные программныепродукты в области профессиональной деятельности;

– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопленияинформации;

– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Полученные знания и приобретенные умения направлены на формирование следующих компетенций: ОК 01 -10, ПК 6.1-6.4.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем ОП обучающегося 110 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 110 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	**110**
в том числе:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	64
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации			**16**	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 01-07, 09, 10
	1	Основные понятия автоматизированной обработки информации.	2	
	2	Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	2	
Тема 1.2. Техническиесредства информационных технологий	**Содержание учебного материала**		**6**	
	1	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	2	ОК 01-07, 09, 10
	2	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания**.** Оргтехника	2	
	Практическая работа:		**2**	
	№1	Создание АРМ специалиста по выбранной профессии.	2	
Тема 1.3. Информационные системы	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 01-07, 09, 10
	1	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем.	2	
	2	Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	2	
	Практическая работа:		**2**	
	№2	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовыхсистемах «Консультант – плюс», «Гарант».	2	
Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в областипрофессиональной деятельности			**74**	
Тема 2.1 Технологияобработки текстовойинформации	**Содержание учебного материала**		**14**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	1	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов	2	
	2	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления.	2	
	3	Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	2	
	Практическая работа:		**8**	
	№3	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Созданиеструктурированного документа	2	
	№4	Создание текстовых документов, оформленных в соответствии с ГОСТ	2	

	№5	Создание документов, содержащих графику и таблицы	2	
	№6	Создание комплексных документов в текстовом редакторе	2	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	**Содержание учебного материала**		**18**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3 ПК 6.1-6.3
	1	Понятие компьютерной графики. Определения графического редактора, изображения. Виды изображений.	2	
	2	Классификации компьютерной графики. Определение, назначение, особенности, достоинства и недостатки векторной графики.	2	
	3	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы.	2	
	4	Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	2	
	Практическая работа:		**10**	
	№7	Работа в программе Microsoft Paint	2	
	№8	Работа в программе Corel DRAW	2	
	№9	Работа в программе Adobe Photoshop	2	
	№10	Создание меню ресторана в выбранном графическом редакторе	4	
Тема 2.3 Компьютерные презентации	**Содержание учебного материала**		**12**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	1	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации.	1	
	2	Создание презентации в приложении MS PowerPoint. Мастер автосодержания. Шаблон оформления. Оформление презентации. Настройка фона и анимации	1	
	Практическая работа:		**10**	
	№11	Создание презентации с помощью шаблона оформления.	2	
	№12	Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации.	2	
	№13	Создание интерактивной презентации	2	
	№14	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новоеменю ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане.	4	
Тема 2.4 Технологииобработки числовойинформации в профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**		**18**	ОК 01-07, 09, 10
	1	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения.	1	
	2	Расчетные операции, статистические и математическиефункции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ.	1	
	3	Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности MS Excel.	1	
	4	База данных MS Access. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формированиезапроса-выборки.	1	
	Практическая работа:		**14**	
	№15	Вычислительные функции MS Excel	2	
	№16	Графическое изображение данных в электронных таблицах	2	
	№17	Решение профессиональных задач в Excel	4	
	№18	Создание базы данных в MS Access. Создание таблиц, запросов.	4	
	№19	Создание форм, отчетов в MS Access	2	
Тема 2.5 Пакеты прикладных программв области	**Содержание учебного материала**		**12**	
	1	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3

профессиональной деятельности	2	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционнымикарточками, меню, себестоимостью.	2	
	Практическая работа:		**8**	
	№20	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	4	
	№21	Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	4	
Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий впрофессиональной деятельности и информационная безопасность			**16**	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	**Содержание учебного материала**		**12**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	1	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	1	
	2	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции	1	
	3	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовойразметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц..	2	
	Практическая работа:		**8**	
	№22	Средства поиска информации в интернете.	2	
	№23	Безопасная работа в сети Internet	2	
	№24	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	4	
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	1	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	
	Практическая работа:		**2**	
	№25	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
Подготовка к дифференцированному зачету			2	
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			**2**	
ВСЕГО			**110**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

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

Кабинет «Информатики и информационных технологий», оснащенный оборудованием:

- Персональные компьютеры по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект аппаратно-программных средств на базе ПК;
- Комплект заданий для выполнения заданий за ПК;
- Мультимедиапроектор;
- Экран.

3.2.Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Андреева Н. М. и др. Практикум по информатике : учебное пособие для спо / Н. М. Андреева, Н. Н. Василюк, Н. И. Пак, Е. К. Хеннер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6923-9.
2. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel : учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0.
3. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум. : учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021 — Часть 2 — 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-7616-9.
4. Зубова Е. Д. Информатика и ИКТ : учебное пособие для спо / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-7330-4.
6. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – Москва: Академия, 2021. – 416 с.
7. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel : учебное пособие для спо / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-5993-3.
8. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 5-е изд., испр. Москва: Академия, 2021. – 288 с.
9. Советов Б. Я., Цехановский В. В. Информационные технологии: теоретические основы : учебник для спо / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-6920-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Алексеев, В. А. Информатика. Практические работы : методические указания / В. А. Алексеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-4608-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148244 (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Андреева Н. М. и др. Практикум по информатике : учебное пособие для спо / Н. М. Андреева, Н. Н. Василюк, Н. И. Пак, Е. К. Хеннер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6923-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153677 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel : учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

https://e.lanbook.com/book/185903 (дата обращения: 22.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469424 (дата обращения: 01.11.2021).

5. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум. : учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021 — Часть 2 — 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-7616-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179027 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум. Часть 1 : учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8956-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/185920 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019 : учебное пособие для спо / А. Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179035 (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зубова, Е. Д. Информатика и ИКТ : учебное пособие для спо / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-7330-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/158945 (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Информационные технологии и основы вычислительной техники : учебник. составитель Т. П. Куль. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-4287-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148223 (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel : учебное пособие для спо / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-5993-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147234 (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00973-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470353 (дата обращения: 01.11.2021).

12. Логунова, О. С. Информатика. Курс лекций : учебник для спо / О. С. Логунова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6569-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148962 (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Набиуллина, С.Н. Информатика и ИКТ. Курс лекций : учебное пособие / С.Н. Набиуллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-3920-1. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123691 (дата обращения: 03.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469425 (дата обращения: 01.11.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Формы и методы оценки***
уметь:	
– пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;	*Практическая работа № 3-6*
– использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	*Практическая работа № 15-17*
– использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	*Практическая работа № 11-14*
– обеспечивать информационную безопасность;	*Практическая работа № 24*
– применять антивирусные средства защиты информации;	*Практическая работа № 25*
– осуществлять поиск необходимой информации.	*Практическая работа № 21-23*
знать:	
– основные понятия автоматизированной обработки информации;	*Практическая работа № 1*
– общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;	*Практическая работа № 2*
– базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;	*Практическая работа № 7-10*
– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	*Практическая работа № 15-17*
– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	*Практическая работа № 25*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.08 «Охрана труда» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла, в этой дисциплине соединена тематика безопасного взаимодействия человека с производственной средой и вопросы защиты от негативных производственных факторов. Изучением учебной дисциплины достигается формирование у выпускников представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями ее безопасности. Реализация этих требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья человека, обеспечивает рост производительности и эффективности труда.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся согласно требований ФГОС должен

уметь:

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

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

-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения

знать:

-системы управления охраной труда в организации;

-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

-обязанности работников в области охраны труда;

-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Полученные знания и приобретенные умения направлены на формирование следующих компетенций: 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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем ОП учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

практических и лабораторных работ 28 часов;

самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Объем ОП	*50*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*48*
в том числе:	
лекции	*20*
практические занятия	*28*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*2*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	*2*

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебной дисциплине

ОП.09 «БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

для специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

г. Добрянка, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И.Сюзева»

Разработчик: Кованова Татьяна Геннадьевна, преподаватель ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Согласовано методическим советом техникума
Протокол № 7 от «8» 06 2023 г.

РЕКОМЕНДОВАНО методическим советом техникума

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

-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

знать:

- 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 неѐ 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.

Полученные знания и приобретенные умения направлены на формирование следующих компетенций: ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем ОП 70 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Объем образовательной программы	*70*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*68*
в том числе:	
практические занятия	*41*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*2*
- самостоятельная проработка конспектов занятий, учебной литературы, учебных пособий; - выполнение практических заданий по отдельным темам дисциплины; - самостоятельное изучение отдельных вопросов (с целью углубления знаний по заданию преподавателя) с последующим оформлением реферата	
Промежуточная аттестация *в форме дифференцированного зачета*	*2*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (*если предусмотрены)*		Объем часов	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Введение в дисциплину	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	1.	Современный мир и его влияние на окружающую среду. Цели и задачи дисциплины. Основные понятия и определения	2	
Тема 2. Общая классификация чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала**		**3**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	1.	Понятие чрезвычайной ситуации. Классификация чрезвычайных ситуаций	2	
	Практическая работа		**1**	
	1	Изучение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	1	
Тема 3. Чрезвычайные ситуации природного происхождения	**Содержание учебного материала**		**5**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	1.	Общая характеристика. Чрезвычайные ситуации геологического характера. Чрезвычайные ситуации метеорологического характера. Чрезвычайные ситуации гидрологического характера. Природные пожары. Биологические чрезвычайные ситуации. Космические чрезвычайные ситуации. Экологические чрезвычайные ситуации	2	
	2	Природные пожары. Биологические чрезвычайные ситуации. Космические чрезвычайные ситуации. Экологические чрезвычайные ситуации	2	
	Практическая работа		**1**	
	2	Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного характера	1	
Тема 4. Чрезвычайные ситуации техногенного происхождения	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	1.	Классификация чрезвычайных ситуаций техногенного происхождения. Чрезвычайные ситуации без загрязнения окружающей среды. Чрезвычайные ситуации с загрязнением окружающей среды	2	
Тема 5. Чрезвычайные ситуации социального происхождения	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	1.	Социальные опасности. Терроризм	2	
Тема 6. Чрезвычайные ситуации военного времени	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	1.	Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие и его характеристика. Биологическое оружие и его характеристика.	2	
	2.	Действия населения в условиях чрезвычайных ситуаций военного времени.	2	
Тема 7. Организация защиты населения и территорий в условиях чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала**		**3**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	1.	Единая государственная система защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях Гражданская оборона.	2	
	2	Инженерная защита от чрезвычайных ситуаций. Средства индивидуальной защиты	2	
	Практическая работа		**1**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	3	Изучение первичных средств пожаротушения. Отработка моделей поведения при пожаре. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в чрезвычайных ситуациях	1	

		мирного и военного времени. Отработка модели поведения со средствами пожаротушения.		
Тема 8. Устойчивость объектов экономики в условиях чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала**		**1**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	1.	Понятие устойчивости работы объектов экономики. Факторы, определяющие устойчивость работы объектов экономики. Пути и способы повышении устойчивости работы объектов экономики	1	
Тема 9. Основы военной службы	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	1.	Национальная и военная безопасность Российской Федерации. Основные задачи и структура современных Вооруженных Сил Российской Федерации Военная служба – особый вид федеральной государственной службы. Порядок прохождения военной службы. Военно-патриотическое воспитание	2	
Тема 10. Здоровый образ жизни и основы медицинских знаний	**Содержание учебного материала**		**40**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК8, ОК.9, ОК.10
	1.	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Общие правила оказания первой медицинской помощи.	2	
	Практическая работа		**38**	
	4	Первая помощь при ранениях. Отработка ситуаций оказания первой медицинской помощи при ранении.	2	
	5	Первая помощь при кровотечениях.	2	
	6	Отработка ситуаций оказания первой медицинской помощи при кровотечениях.	2	
	7	Первая помощь при переломах.	2	
	8	Отработка ситуаций оказания первой медицинской помощи при переломах	2	
	9	Первая помощь при ожогах	2	
	10	Первая помощь при отравлении.	2	
	11	Отработка ситуаций оказания первой медицинской помощи при отравлениях.	2	
	12	Первая помощь при внезапном прекращении сердечной деятельности и дыхания. Отработка ситуаций.	2	
	13	Первая помощь при травмах опорно–двигательного аппарата.	2	
	14	Отработка ситуаций оказания первой медицинской помощи при травмах.	2	
	15	Первая помощь при шоке, обмороке. Отработка ситуаций оказания первой медицинской помощи.	2	
	16	Первая помощь при массовых поражениях. Отработка ситуаций оказания первой медицинской помощи при массовых поражениях.	2	
	17	Первая помощь при тепловом и солнечном ударе. Отработка ситуаций оказания первой медицинской помощи при тепловом и солнечном ударе.	2	
	18	Первая помощь при переохлаждениях и отморожениях. Отработка ситуаций оказания первой медицинской помощи при обморожениях.	2	
	19	Первая помощь при поражении электрическим током. Отработка ситуаций оказания первой медицинской помощи при поражении током.	2	
	20	Первая помощь при утоплении. Отработка ситуаций оказания первой медицинской помощи при утоплении.	2	
	21	Первая помощь при укусах змей, клещей, ядовитых насекомых. Отработка ситуаций оказания первой медицинской помощи при укусах.	2	
	22	Первая помощь при автодорожном происшествии	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к зачету		**2**	
		ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ	**2**	
		ВСЕГО:	**70**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя (стол с компьютером, стул);
- рабочие места по числу обучающихся (15 учебных столов и 30 стульев);
- учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование: тренажер-«Гоша» для проведения СЛР, учебный автомат АК-105, индивидуальные средства защиты, средства пожаротушения;
- наглядные пособия: организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации, текст Военной присяги, ордена России;
- программное обеспечение (MSOffice, Консультант Плюс, учебные фильмы,270 презентаций, локальная компьютерная сеть КЦБТ, Интернет);
- учебно-методическое обеспечение (учебное пособие, рабочая тетрадь, методические указания для студентов, раздаточные материалы);
- классная доска.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- средства мультимедиа: телевизор с компьютером.
- личная фильмотека: 306 учебных фильмов и презентаций по курсам ОБЖ и БЖД**.**

3.2.Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник / под ред. Полиевский С.А.. - М.: Academia, 2018. - 96 с.

Дополнительная литература

1.Бондаренко, В.А. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / В.А. Бондаренко, С.И. Евтушенко, В.А. Лепихова. - М.: Риор, 2018. - 448 с.

2. Бондин, В.И. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие / В.И. Бондин, Ю.Г. Семехин. - М.: Инфра-М, 2018. - 16 с.

3. Вишняков, Я.Д. Безопасность жизнедеятельности. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях / Я.Д. Вишняков. - М.: Academia, 2018. - 192 с.

4. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н.В. Косолапова. - М.: Academia, 2018. - 352 с.

5. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум / Н.В. Косолапова. - М.: Academia, 2018. - 320 с.

5.Ястребов, Г.С. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф: Учебное пособие / Г.С. Ястребов. - Рн/Д: Феникс, 2019. - 576 с.

Интернет-ресурсы

1. Гражданская защита (оборона) на предприятии на сайте для первичного звена сил ГО http://go-oborona.narod.ru.
2. Культура безопасности жизнедеятельности на сайте по формированию культуры безопасности среди населения РФ http://www.kbzhd.ru.
3. Официальный сайт МЧС России: http://www.mchs.gov.ru.
4. Портал Академии Гражданской защиты: http://www.amchs.ru/portal.
5. Портал Правительства России: http://government.ru.
6. Портал Президента России: http://kremlin.ru.
7. Портал «Радиационная, химическая и биологическая защита»: http://www.rhbz.ru/main.html.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий индивидуальных заданий и самостоятельных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Освоенные умения:	
-организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	ПР № 1-3
-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	ПР № 1-3
-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	ПР № 1-3
-применять первичные средства пожаротушения;	ПР № 1-3
-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	ПР № 1-3
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	ПР № 1-3
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	ПР № 1-3
оказывать первую помощь;	ПР № 4-22
Усвоенные знания:	
-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 угрозе национальной безопасности России;	ПР № 1-3
-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	ПР № 1-3
-основы военной службы и обороны государства;	ПР № 1-3
-задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	ПР № 1-3
-способы защиты населения от оружия массового поражения;	ПР № 1-3
-меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	ПР № 1-3
-организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	ПР № 1-3
-основные виды вооружения военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;	ПР № 1-3
-область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	ПР № 1-3
-порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	ПР № 4-22
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И.Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Добрянка, 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Разработчик: Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Согласовано методическим советом техникума
Протокол № 7 от «8» 06 2023 г.

РЕКОМЕНДОВАНО методическим советом техникума

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 15

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- 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;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- 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;
- 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;

- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

- 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, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

- правила составления заявок на продукты

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

всего – 308 часа, в том числе:
объем ОП –302 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –302 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;
учебная практика – 36 часов;
производственная практика – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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 языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.				
				лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.4	**Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	80	78	47	-	-	-	-
ПК 1.1.-1.4	**Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	228	224	131	-	-	-	-
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	144	-	-	-	36	108	-
	Всего:	**308**	**302**	**178**	**-**	**36**	**108**	**-**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (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	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**	**4**
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			**76**	
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
	Содержание		**6**	**ОК 1-11** **ПК 1.1-1.4**
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**1**	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2	
	2	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	2	
	3	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**15**	
	1	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	15	
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**		**9**	**ОК 1-11** **ПК 1.1 – 1.3**
	1	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Классификация, характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	3	
	2	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).	3	
	3	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2	
	4	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	1	

Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**		**16**	**ОК 1-11 ПК 1.1, 1.4**
	1	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	4	
	2	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. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	6	
	3	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).	6	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**30**	
	2	Оформление сопроводительной документации на поставку сырья»	6	
	3	Порядок заполнения и подписания договора поставки.	4	
	4	Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство.	4	
	5	Оформление результатов инвентаризации, проведённой в складских помещениях.	4	
	6	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	6	
	7	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	6	
		Самостоятельная подготовка обучающихся к дифференцированному зачету	2	
		ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ	2	
Раздел 2. Организация подготовки и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК 01.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ			**224**	
Тема 2.1. Подготовка овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд	**Содержание**		**8**	**ОК 1-11 ПК 1.1 -1.3**
	1	Товароведная характеристика сырья, пищевая ценность овощей и грибов. Сроки реализации, температура и условия хранения овощей. Классификация овощей и грибов. Требования к их качеству для приготовления сложных блюд	2	
	2	Методы обработки и подготовки овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд.	2	
	3	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций	2	
	4	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.	2	

Тема 2.2.Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции	**Содержание**		**6**	**ОК 1-11** **ПК 1.1-1.4**
	1	Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции	2	
	2	Технология приготовления начинок для фарширования овощей и грибов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов	2	
	3	Способы минимизации отходов при подготовке овощей для приготовления сложных блюд	1	
	4	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей и грибов	1	
	Практические занятия		**13**	
	8	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей. Разработка ассортимента	2	
	9	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья	2	
	10	Оформление заказа на овощи со склада	2	
	11	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	2	
	12	Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции	4	
	13	Оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов	1	
Тема 2.3. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	**Содержание**		**9**	**ОК 1-11** **ПК 1.1- 1.3**
	1	Характеристика сырья, пищевая ценность. Виды рыб для приготовления сложных блюд. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных кулинарных блюд.	1	
	2	Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд	2	
	3	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии 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	2	
	4	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	2	
	5	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	
Тема 2.4. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	**Содержание**		**5**	**ОК 1-11** **ПК 1.1-1.3**
	1	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.	2	
	2	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	2	

		ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных		
	3	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	1	
Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	**Содержание**		**8**	**ОК 1-11** **ПК 1.1- 1.4**
	1	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	2	
	2	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы	3	
	3	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы	2	
	4	Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. Режим хранения. Реализация и транспортировка полуфабрикатов из рыбы	1	
	Практические занятия		**34**	
	14	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд	2	
	15	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья	6	
	16	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	
	17	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья. Выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы.	3	
	18	Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Контроль качества и безопасности подготовленной рыбы.	3	
	19	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	4	
	20	Технология приготовления начинок для фарширования	4	
	21	Приготовление кнельной котлетной массы. Полуфабрикаты из котлетной и кнельной массы	6	
	22	Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы.	2	
	23	Оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов. Обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранения.	2	
Тема 2.6. Подготовка мяса	**Содержание**		**11**	**ОК 1-11** **ПК 1.1-1.3**
	1	Основные характеристики и пищевая ценность туш говядины, свинины, молочных поросят и поросячьей головы, телятины, баранины, ягнят.	2	
	2	Методы обработки и подготовки мяса туш говядины для приготовления сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из говядины	2	
	3	Методы обработки и подготовки мяса туш свинины, молочных поросят, поросячьей головы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из свинины, молочных поросят, поросячьей головы.	2	
	4	Методы обработки и подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины, ягнят.	2	
	5	Методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, кроликов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки субпродуктов и костей.	2	

	6	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов. Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят, свинины, говядины в охлажденном и мороженом виде	1	
Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	**Содержание**		**22**	**ОК 1-11 ПК 1.1-1.4**
	1	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	3	
	2	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины; из мяса телят, ягнят, молочных поросят, поросячьей головы. Основные критерии оценки качества	3	
	3	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	3	
	4	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса и мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	3	
	5	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	2	
	6	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	3	
	7	Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленного мяса. Технология приготовления начинок для фарширования мяса.	3	
	8	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса. Требования к безопасности хранения туш в охлажденном и мороженом виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса	2	
	Практические занятия		**41**	
	24	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	2	
	25	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса. Разработка ассортимента	2	
	26	Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса	6	
	27	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса	4	
	28	Технологический процесс механическая кулинарная обработка мяса и мясного сырья	4	
	29	Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса.	2	
	30	Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса	2	
	31	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, мяса свинины, молочных поросят, поросячьей головы, из мяса ягнят, телят	4	
	32	Приготовление кнельной и котлетной массы	4	

	33	Приготовление полуфабрикатов из кнельной и котлетной массы	4	
	34	Приготовление маринадов	3	
	35	Требование к качеству полуфабрикатов из мяса	2	
	36	Оценка качества органолептическим методом. Обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранения.	2	
Тема 2.8. Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени.	**Содержание**		**8**	**ОК 1-11 ПК 1.1-1.3**
	1	Классификация, основные характеристики пернатой дичи, птицы, кролика. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи, птицы, кролика. Условия и сроки хранения пернатой дичи, птицы. кролика. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи, птицы, кролика.	3	
	2	Методы обработки и подготовки пернатой дичи, птицы, кролика для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи, птицы, кролика. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	3	
	3	Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени	2	
Тема 2.9. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	**Содержание**		**10**	**ОК 1-11 ПК 1.1- 1.4**
	1.	Классификация, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой дичи, птицы. кролика	2	
	2	Методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи, птицы, кролика. Кулинарное назначение. Приготовление кнельной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	3	Особенности при приготовлении полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы, гусиной и утиной печени. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птица	2	
	4	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы.	2	
	5	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы, утиной, гусиной печени; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени	2	
	Практические занятия		**43**	
	37	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд	2	
	38	Подготовка мяса домашней птицы используя различные методы, оборудование и инвентарь	3	
	39	Механическая кулинарная обработка домашней птицы Подготовка домашней птицы и пернатой птицы	4	
	40	Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса.	2	
	41	Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. Разработка ассортимента	2	
	42	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд	10	

	43	Приготовление начинок для фарширования птицы	4	
	44	Приготовление полуфабрикатов из гусиной, утиной печени. Варианты подбора пряностей для домашней птицы.	4	
	45	Требования к качеству и сроки хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени.	2	
	46	Оценка качества органолептическим методом. Обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранения.	2	
	47	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Проводить расчеты по формулам.	6	
	48	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы птицы	2	
		Экзамен	**-**	
		Всего	**308**	
Самостоятельная учебная работа 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.			**6**	
Учебная практика по ПМ.01 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим			**36**	

способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. 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. 5. 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. 6. 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. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. 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. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. 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). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в		

соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. 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 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. 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	**108**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологии приготовления пищи и организации производства и обслуживания, технологической лаборатории.

Оборудование учебных кабинетов: комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации; макеты, наглядные пособия.

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).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочие места по количеству обучающихся; оборудование технологического процесса; набор измерительных инструментов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с.
2. Л.В.Селезнева., учебник- Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации, полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; СПО, 2023, 160с.
3. И.П.Самородова. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, Учебник, ТОП 50, 2020, 192с. ИздательствоМ-академия.

Дополнительные источники:

1. Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: «Гросс Медиа», 2020. – 208 с.
2. Володина М.В., Сопачёва Т.А., Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 3-е издательство: 2021. – 192 с.
3. *Чаблин, Б. В.* Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с.

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

Электронные издания:

1. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
2. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
3. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
4. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
5. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
6. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
7. http:/ /www.pitportal.ru/
8.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»** является приобретение практического опыта в разработке документации и работы с ней.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Осуществление интеграции программных модулей.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Преподаватели: должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	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: – 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 заявки на сырье, продукты	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: 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
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.	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, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную	

	документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 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	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	– понимание значимости своей профессии	

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		
ОК 07. 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	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирование предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И.Сюзева»

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»

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Добрянка, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Разработчик: Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Согласовано методическим советом техникума
Протокол № 7 от «8» 06 2023 г.

РЕКОМЕНДОВАНО методическим советом техникума

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**6**
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**7**
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**21**
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	**25**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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»

1.1. Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **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 соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- 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;
- 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;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов

уметь:

- 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;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- 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

знать:

- 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 372 часа, в том числе:
объем ОП –366 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –366 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 2 часа;
учебная практика – 36 часов;
производственная практика – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **«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»** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план 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.				
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1.-2.8 ОК	**Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**	80	78	47	-	-	-	-
ПК 2.1.-2.8	**Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**	292	288	169	20	-	-	-
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	216				36	180	-
	Всего:	**372**	**366**	**216**	**20**	**36**	**180**	**-**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала		Объем часов	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**78**	
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	**Содержание**		**7**	
	1	Классификация, ассортимент 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	2	**ОК 1-11** **ПК 2.1-2.8**
	2	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)	3	
	3	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	2	
	Практическая работа		**6**	
	1	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	6	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**		**9**	
	1	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	3	**ОК 1-11** **ПК 2.1-2.8**
	2	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	3	

	3	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	3	
	Практическая работа		**9**	
	2	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	5	
	3	Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи	4	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**		**9**	**ОК 1-11 ПК 2.1-2.8**
	1	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	3	
	2	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).	3	
	3	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)	3	
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	**Содержание**		**6**	**ОК 1-11 ПК 2.1-2.8**
	1	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 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	3	
	2	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). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	
	Практическая работа		**28**	
	4	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	10	
	5	Организация и виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных	6	

		блюд		
	6	Составление технологических карт	6	
	7	Составление актов проработки	6	
		Самостоятельная подготовка обучающихся к дифференцированному зачету	**2**	
		ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ	**2**	
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
МДК 02.02. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА				
Тема 2.1. Технологический процесс приготовления заправочных супов	**Содержание**		**16**	**ОК 1-11** **ПК 2.1, 2.2, 2.8**
	1	Характеристика бульонов. Правила варки бульонов, осветление бульонов. Вариант основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных бульонов.	1	
	2	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: Щи. Ассортимент супов щи. Органолептические способы определения степени готовности и качества щей. Температура подачи. Варианты оформления подачи щей	2	
	3	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: Борщи. Ассортимент борщей. Органолептические способы определения степени готовности и качества борщей. Температура подачи. Варианты оформления подачи борщей	2	
	4	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: Рассольники. Ассортимент рассольников. Органолептические способы определения степени готовности и качества рассольников. Температура подачи. Варианты оформления подачи рассольников	2	
	5	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: Солянки. Ассортимент солянок. Органолептические способы определения степени готовности и качества солянки. Температура подачи. Варианты оформления подачи солянок	2	
	6	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: Супы с овощами и картофельные. Ассортимент супов с овощами и картофельных. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов с овощами картофельных. Температура подачи. Варианты оформления подачи	2	
	7	Технология приготовления гарниров к супам с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми: клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; гренок запеченных; чипсов	2	
	8	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Ассортимент. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Температура подачи и варианты оформления подачи.	2	
	9	Основные предпочтения и технологии приготовления супов у различных народов мира. Требования к безопасности хранения приготовленных заправочных супов	1	
	Практическая работа		**36**	

	8	Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	3	
	9	Оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	
	10	Расчеты сырья для приготовления супов	2	
	11	Организация технологического процесса приготовления бульонов	2	
	12	Организация технологического процесса приготовления суп «Щи»	3	
	13	Организация технологического процесса приготовления солянки	3	
	14	Организация технологического процесса приготовления супа борща	3	
	15	Организация технологического процесса приготовления рассольника	3	
	16	Организация технологического процесса приготовления супа с овощами	3	
	17	Организация технологического процесса приготовления картофельного супа	2	
	18	Организация технологического процесса приготовления супов с макаронными изделиями	2	
	19	Организация технологического процесса приготовления супов с домашней лапшой	3	
	20	Организация технологического процесса приготовления супов с крупами	2	
	21	Организация технологического процесса приготовления бобовых супов	3	
Тема 2.2. Технологический процесс приготовления молочных супов	**Содержание**		**4**	**ОК 1-11** **ПК 2.1, 2.2, 2.8**
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: Супы молочные. Ассортимент супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов молочных. Основные предпочтения и технологии приготовления супов молочных, супов на кефире у различных народов мира.	2	
	2	Способы подачи супов молочных. Температура подачи. Варианты оформления при отпуске. Требования к безопасности хранения приготовленных супов молочных, предназначенных для последующего использования	2	
	Практическая работа		**2**	
	22	Организация технологического процесса приготовления молочных супов	2	
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления пюреобразных супов	**Содержание**		**6**	**ОК 1-11** **ПК 2.1, 2.2, 2.8**
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: Супы пюреобразные. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов пюреобразных. Основные предпочтения и технологии приготовления супов пюреобразных у различных народов мира.	2	
	2	Технология приготовления гарниров к супам пюреобразным клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; гренок запеченных; чипсов. Техника порционирования кнельной массы для клецок.	2	
	3	Варианты сервировки и оформления супов пюреобразных. Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов пюреобразных, предназначенных для последующего использования.	2	
	Практическая работа		**3**	
	23	Организация технологического процесса приготовления пюреобразных супов	3	
Тема 2.4. Технологический процесс приготовления	**Содержание**		**6**	
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы прозрачные.	2	

прозрачных супов		Органолептические способы определения степени готовности и качества супов прозрачных. Основные предпочтения и технологии приготовления супов прозрачных у различных народов мира.		**ОК 1-11** **ПК 2.1, 2.2, 2.8**
	2	Технология приготовления гарниров к супам прозрачным клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; гренок запеченных; чипсов.	2	
	3	Техника порционирования кнельной массы для клецок. Способы подачи супов прозрачных. Варианты сервировки и оформления супов прозрачных. Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов прозрачных, предназначенных для последующего использования	2	
	Практическая работа		**2**	
	24	Организация технологического процесса приготовления супы прозрачные	2	
Тема 2.5.Технологический процесс приготовления холодных супов	**Содержание**		**6**	**ОК 1-11** **ПК 2.1, 2.2, 2.8**
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: Супы холодные. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов холодных.	2	
	2	Основные предпочтения и технологии приготовления супов холодных у различных народов мира. Технология приготовления гарниров к супам холодным. Способы подачи супов холодных. Варианты сервировки и оформления супов холодны	2	
	3	Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов холодных, предназначенных для последующего использования	2	
	Практическая работа		**2**	
	25	Организация технологического процесса приготовления холодных супов	2	
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления сладких супов	**Содержание**		**5**	
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы сладкие. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов сладких.	2	**ОК 1-11** **ПК 2.1, 2.2, 2.8**
	2	Основные предпочтения и технологии приготовления супов сладких у различных народов мира. Технология приготовления гарниров к супам сладким. Способы подачи супов сладких. Варианты сервировки и оформления супов сладких	2	
	3	Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов сладких, предназначенных для последующего использования	1	
	Практическая работа		**2**	
	26	Организация технологического процесса приготовления сладких супов	2	
Тема 2.7. Технологический процесс приготовления горячих соусов	**Содержание**		**11**	**ОК 1-11** **ПК 2.1, 2.3, 2.8**
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов. Методы приготовления сложных горячих соусов: взбивание с одновременным загущением, размешивание непрерывное, блендирование, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, варка на водяной бане, варка при помешивании, растирание яиц, проваривание до загустения, взбивание при одновременном нагревании, процеживание, прогревание, охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев, коррекция цветовых оттенков, порционирование.	1	
	2	Технология приготовления сложных горячих мясных соусов: Температура подачи сложных мясных горячих соусов	2	

	3	Технология приготовления сложных горячих рыбных соусов. Температура подачи сложных рыбных горячих соусов	2	
	4	Технология приготовления сложных горячих грибных, яично-масляных соусов: Температура подачи сложных грибных горячих соусов	2	
	5	Технология приготовления сложных горячих молочных, сметанных соусов: Температура подачи сложных молочных горячих соусов	2	
	6	Методы сервировки и подачи сложных горячих соусов. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления горячих соусов. Органолептические показатели степени готовности сложных горячих соусов.	2	
	Практическая работа		**22**	
	27	Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	
	28	Оформление и отпуск соусов региональной кухни, авторских, брендовых соусов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	
	29	Расчеты сырья для приготовления сложных горячих соусов	2	
	30	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих мясных соусов	3	
	31	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих рыбных соусов	2	
	32	Организация технологического процесса приготовления сложных грибных горячих соусов	3	
	33	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих молочных, сметанных соусов	3	
	34	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих яично-масляных соусов	3	
	35	Органолептически оценивать качество приготовления сложных горячих соусов	2	
Тема 2.8. Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	**Содержание**		**9**	**ОК 1-11** **ПК 2.1, 2.4, 2.8**
	1	Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Технология приготовления сложных блюд и гарниров из вареных овощей и грибов. Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	1	
	2	Технология приготовления сложных блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов. Технология приготовления сложных блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов. Технология приготовления сложных блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
	3	Технология приготовления сложных блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей и грибов. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов.	2	
	4	Методы сервировки и подачи сложных блюд из овощей и грибов. Варианты оформления сложных блюд из овощей и грибов. Требования к безопасности хранения сложных блюд из овощей и грибов, предназначенных для последующего использования	2	
	5	Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из овощей и грибов у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из овощей и грибов	2	

Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	**Содержание**		**6**	**ОК 1-11** **ПК 2.1, 2.4, 2.8**
	1	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.	2	
	2	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовление 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	2	
	3	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	2	
	Практическая работа		**14**	
	36	Адаптация рецептур горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий, овощей и грибов 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.	2	
	37	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (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)	2	
	28	Расчеты сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	2	
	39	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей и грибов	4	
	40	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	4	
Тема 2.10. Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюд из сыра в питании; Ассортимент блюд из сыра.	**Содержание**		**4**	**ОК 1-11** **ПК 2.1, 2.5, 2.8**
	1	Ассортимент сложных блюд из сыра. Классификация сыров, условия хранения различных видов сыров; Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд из сыра	2	
	2	Технология приготовления сложных блюд из сыра. Температура подачи сложных блюд из сыра.	2	
	Практическая работа		**10**	
	41	Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки 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.	3	

	42	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (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)	3	
	43	Расчеты сырья для приготовления сложных блюд из сыра	1	
	44	Организация и технология приготовления сложных блюд из сыра. Температура подачи сложных блюд из сыра.	3	
Тема 2.11. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**		**5**	**ОК 1-11 ПК 2.1, 2.6, 2.8**
	1	Технология приготовления сложных блюд из отварной рыбы. Технология приготовления сложных блюд из припущенной, жаренной, тушеной, запечённой, рубленной рыбы. Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы. Технология приготовления сложных блюд из нерыбного водного сырья. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы (котлетная и кнельная массы)	3	
	2	Температура подачи сложных блюд из рыбы. Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы для сложных блюд, предназначенной для последующего использования. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы.	1	
	3	Методы сервировки и подачи сложных блюд из рыбы. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из рыбы у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из рыбы. Правила порционирования рыбных блюд	1	
	Практическая работа		**26**	
	45	Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	3	
	46	Творческое оформление и подача блюд 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, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	3	
	47	Контроля безопасности сложных блюд из рыбы	1	
	48	Расчеты сырья для приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2	
	49	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из отварной рыбы и припущенной рыбы	3	
	50	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из жареной рыбы	3	
	51	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из тушеной рыбы	3	
	52	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из запеченной рыбы	3	
	53	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из морепродуктов рыбы	2	
	54	Организация технологического процесса приготовления сложных полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы	3	
Тема 2.12. Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов	**Содержание**		**9**	
	1	Технология приготовления сложных блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Технология приготовления сложных блюд из жареного мяса и субпродуктов. Технология приготовления сложных блюд из тушеного мяса и субпродуктов. Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса и субпродуктов. Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса. Температура подачи сложных	3	

		блюд из мяса и субпродуктов.		
	2	Технология приготовления сложных блюд из рубленого мяса. Технология приготовления сложных блюд из мяса диких животных. Температура подачи сложных блюд из мяса	2	**ОК 1-11** **ПК 2.1, 2.7, 2.8**
	3	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса. Требования к безопасности хранения приготовленного мяса для сложных блюд, предназначенной для последующего использования	2	
	4	Методы сервировки и подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из мяса у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из мяса.	2	
	Практическая работа		**27**	
	55	Адаптация рецептур 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.	3	
	56	Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	3	
	57	Контроля безопасности сложных блюд из мяса	1	
	58	Расчеты сырья для приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов	2	
	59	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов	3	
	60	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из жареного мяса и субпродуктов	3	
	61	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из тушеного мяса и субпродуктов	3	
	62	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из запеченного мяса и субпродуктов	3	
	63	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рубленного мяса	3	
	64	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса диких животных	3	
Тема 2.13. Технологический процесс приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы	**Содержание**		**6**	**ОК 1-11** **ПК 2.1, 2.7, 2.8**
	1	Технология приготовления сложных блюд из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Технология приготовления сложных блюд из жареной птицы, дичи и кролика. Технология приготовления сложных блюд из тушеной птицы, дичи и кролика. Техника выполнения действий в соответствии с типом птицы и дичи. Температура подачи сложных блюд из птицы, дичи и кролика.	2	
	2	Технология приготовления сложных блюд из рубленой птицы, дичи и кролика. Температура подачи сложных блюд из рубленой птицы, дичи и кролика	2	
	3	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из птицы, дичи и кролика. Требования к безопасности хранения приготовленной птицы, дичи и кролика для сложных блюд, предназначенной для последующего использования. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы) мясных блюд	2	
	Практическая работа		**23**	
	65	Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в	3	

		соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	66	Оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	3
	67	Контроля безопасности сложных блюд из домашней птицы	1
	68	Расчеты сырья для приготовления сложных блюд из птицы, дичи	2
	69	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из отварной и припущенной птицы	3
	70	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из тушеной птицы, дичи	3
	71	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из жареной птицы, дичи и кролика	3
	72	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рубленой птицы, дичи и кролика	3
	73	Органолептически оценивать качество сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	2
Самостоятельная подготовка обучающихся к дифференцированному зачету			**4**
ЭКЗАМЕН			**2**
КУРСОВАЯ РАБОТА			**20**
ВСЕГО			**372**
Самостоятельная учебная работа при изучении разделов 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для 5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. 6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов. 7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. 8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			**6**
Примерный перечень тем по курсовой работе 1. Разработка и технология приготовления блюда из жареного мяса 2. Разработка и технология приготовления блюда из запеченного мяса 3. Разработка и технология приготовления блюда из тушеного мяса 4. Разработка и технология приготовления блюда из жареного мяса			**20**

5. Разработка и технология приготовления блюда из отварного мяса 6. Разработка и технология приготовления блюда из рубленого мяса 7. Разработка и технология приготовления блюда из котлетной массы (мяса) 8. Разработка и технология приготовления блюда из субпродуктов 9. Разработка и технология приготовления блюда из рыбы отварной 10. Разработка и технология приготовления блюда из рыбы припущенной 11. Разработка и технология приготовления блюда из рыбы жаренной 12. Разработка и технология приготовления блюда из рыбы запеченной 13. Разработка и технология приготовления блюда из рыбной котлетной массы 14. Разработка и технология приготовления блюда из морепродуктов 15. Разработка и технология приготовления блюда из отварной птицы и дичи 16. Разработка и технология приготовления блюда из жареной птицы и дичи 17. Разработка и технология приготовления блюда из припущенной птицы и дичи 18. Разработка и технология приготовления блюда из тушеной птицы и дичи 19. Разработка и технология приготовления блюда из вареных, припущенных овощей 20. Разработка и технология приготовления блюда из тушеных овощей 21. Разработка и технология приготовления блюда из жареных овощей 22. Разработка и технология приготовления блюда из грибов 23. Разработка и технология приготовления блюда из круп 24. Разработка и технология приготовления блюда из макаронных изделий. 25. Разработка и технология приготовления блюда из бобовых	
Производственная практика по ПМ. 02 **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. 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. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. 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	**180**

хранения на раздаче и т.д.). 9. 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		
Учебная практика по ПМ.02 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. 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. 7. 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. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. 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. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. 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). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с	**36**	

инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологии приготовления пищи и организации производства и обслуживания, технологической лаборатории.

Оборудование учебных кабинетов: комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации; макеты, наглядные пособия.

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).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочие места по количеству обучающихся; оборудование технологического процесса; набор измерительных инструментов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кулинария: учебник для студента. Учреждений сред.проф. образования/ Н.А.Анфимова.- 12-е изд., стер.- М. – Издательский центр «Академия», 2020.-400с.
2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студента. Учреждений сред.проф. образования/ И.П.Самородова 4-е изд., стер.- М. – Издательский центр «Академия», 2020.- 128с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебник для студента. Учреждений сред.проф. образования/ Н.Э. Харченко.- 11-е изд., стер.- М. – Издательский центр «Академия», 2020.-512с.
4. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студента. Учреждений сред.проф. образования/ Т.А. Качурина 4-е изд., стер.- М. – Издательский центр «Академия», 2021.- 160с.

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

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

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:

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»].

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. 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.

19. 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.

20. 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.

21. 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.

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/
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/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля **«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»** является приобретение практического опыта в разработке документации и работы с ней.

При работе над курсовой работой обучающимся оказываются консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Осуществление интеграции программных модулей.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Преподаватели: должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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 1-11**	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: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции 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 заявки на сырье, продукты	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: 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
	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд,	

	кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым 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 приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого	

	ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям 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, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – 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; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И.Сюзева»

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»

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Добрянка, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Разрботчик: Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Согласовано методическим советом техникума
Протокол № 7 от «8» 06 2023 г.

РЕКОМЕНДОВАНО
методическим советом
техникума

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**6**
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**7**
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**18**
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	**20**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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»

1.1. Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **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 соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 различны**.**

2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- 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
- 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;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- 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;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

- 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 на освоение программы профессионального модуля:

всего – 340 часа, в том числе:
объем ОП –328 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –328 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;
учебная практика – 36 часов;
производственная практика – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **«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»** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план 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. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая проект (работа), часов	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**80**	**78**	**47**	-	-	-	-
ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**254**	**256**	**150**	20	-	-	-
ПК 3.1-3.7.	Учебная и производственная практика	144				36	108	
	Всего:	**334**	**334**	**197**	**20**	**36**	**108**	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (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	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**78**	
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**		**9**	**ОК 1-11 ПК 3.1-3.7**
	1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	5	
	2	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	
	Практическая работа		**5**	
	1	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2	
	2	Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции сложного приготовления	3	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**		**10**	**ОК 1-11 ПК 3.1-3.7**
	1	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	3	
	2	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)	4	
	3	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3	
	Практическая работа		**6**	
	3	Определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования (на основе принципов ХАССП)	6	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,	**Содержание**		**12**	
	1	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,	6	

хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		правила ухода за ними		**ОК 1-11** **ПК 3.1-3.7**
	2	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	4	
	3	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	Практическая работа		**34**	
	4	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	6	
	5	Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.	6	
	6	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	6	
	7	Организация холодного цеха	4	
	8	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Подбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных холодных блюд. Техника безопасности	6	
	9	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	6	
		Самостоятельная подготовка обучающегося к дифференцированному зачету	**2**	
		ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ	**2**	
РАЗДЕЛ МОДУЛЯ 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	**Содержание**		**10**	**ОК 1-11** **ПК 3.1, 3.2, 3.7**
	1	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.	3	
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	4	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	5	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная	1	

		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).		
	Практическая работа		**13**	
	10	Расчета массы сырья для приготовления сложных холодных соусов	2	
	11	Разработка ассортимента сложных холодных соусов	2	
	12	Сервировка и оформления сложных холодных соусов	2	
	13	Организация технологического процесса приготовления холодных соусов: заправка и соусы для салатов	3	
	14	Декорирование блюд сложными холодными соусами	3	
	15	Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд	1	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание**		**24**	**ОК 1-11 ПК 3.1, 3.3, 3.7**
	1	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.	4	
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	4	
	3	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.	5	
	4	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	3	
	5	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.	6	
	6	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2	
	Практическая работа		**13**	
	16	Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд	2	
	17	Составление технологических карт (схем) на приготовление салатов	2	
	18	Организация технологического процесса холодных блюд: теплых салатов, салаты-коктейлей	2	
	19	Организация технологического процесса холодных блюд: смешанных салатов (вареных и сырых овощей, винегреты)	3	
	20	Оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	3	
	21	Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд	1	
Тема 2.3.	**Содержание**		**24**	

Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	**1**	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.	4	**ОК 1-11** **ПК 3.1, 3.4, 3.7**
	2	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, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	7	
	3	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	6	
	4	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).	7	
	Практическая работа		**33**	
	22	Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд	2	
	23	Разработка ассортимента сложных холодных блюд: канапе, легких и сложных закусок	1	
	24	Сервировка и оформления канапе, легких и сложных закусок	1	
	25	Составление технологических карт (схем) на приготовление холодных закусок	2	
	26	Организация технологического процесса приготовления закусочных бутербродов (простые, сложные): канапе и бутерброды	4	
	27	Организация технологического процесса приготовления фуршетных закусок: тапас, ово-лакто, фингер фуд	4	
	28	Организация технологического процесса приготовления холодных закусок сложного ассортимента: рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения	4	
	29	Организация технологического процесса приготовления холодных закусок сложного ассортимента: карпаччо из мяса и рыбы, террина из гусиной печени, фуа-гра, семги	4	
	30	Организация технологического процесса приготовления холодных закусок сложного ассортимента: несладкого мильфея; роллов; паштета из говяжьей или гусиной печени, паштета в тесте, паштетов и муссов	4	
	31	Организация технологического процесса приготовления холодных закусок сложного ассортимента: овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками	4	
	32	Оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	3	

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**		**18**	**ОК 1-11 ПК 3.1, 3.5, 3.7**
	1	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.	4	
	2	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, витамикса, 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.	7	
	3	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).	7	
	Практическая работа		**26**	
	33	Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд	2	
	34	Разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	2	
	35	Сервировка и оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	2	
	36	Составление технологических карт (схем) на приготовление холодные блюда	3	
	37	Организация технологического процесса приготовления холодного блюда: рыба заливная (целиком и порционными кусками)	3	
	38	Организация технологического процесса приготовления холодного блюда: рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками)	4	
	39	Организация технологического процесса приготовления холодного блюда: рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки	2	
	40	Организация технологического процесса приготовления холодного блюда: рыба горячего и холодного копчения	4	
	41	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	3	
	42	Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд	1	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса,	**Содержание**		**25**	
	1	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	4	

домашней птицы, дичи сложного ассортимента		гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.		**ОК 1-11** **ПК 3.1, 3.6, 3.7**
	2	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, витамикса, 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.	7	
	3	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), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, 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.	7	
	4	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 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).	7	
	Практическая работа		**46**	
	43	Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд	2	
	44	Разработка ассортимента сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	2	
	45	Сервировка и оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	2	
	46	Составление технологических карт (схем) на приготовление холодных блюд	4	
	47	Организация технологического процесса приготовления холодного блюда: свиная корейка на ребрышках	4	
	48	Организация технологического процесса приготовления холодного блюда: студень мясной, заливное мясное	4	
	49	Организация технологического процесса приготовления холодного блюда: рулетики из мяса, язык отварной	4	
	50	Организация технологического процесса приготовления холодного блюда: салаты из мяса и птица (в ассортименте)	4	
	51	Организация технологического процесса приготовления холодного блюда: галантин из птицы	4	
	52	Организация технологического процесса приготовления холодного блюда: курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком	4	
	53	Организация технологического процесса приготовления холодного блюда: грудинка порциями, ростбиф с соусом	4	
	54	Организация технологического процесса приготовления холодного блюда: рулетики из птицы	4	
	55	Оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	4	
		Курсовой проект	20	

	Самостоятельная подготовка обучающегося к экзамену	4	
	Экзамен	2	
	ВСЕГО	340	
Самостоятельная учебная работа 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		**6**	
Учебная практика по ПМ.03 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. 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. 7. 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. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. 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.		**36**	

12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. 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). 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. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. 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. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. 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.).	**108**	

9. 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		
Тематика курсовых проектов: 1.Понятие, отличие и значение в питании холодных блюд и закусок. Классификация. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья. 2. Классификация салатов. Правила подготовки продуктов для приготовления салатов. Органолептические способы определения качества салатов. 3. Технология приготовления и ассортимент салатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, температурный и санитарный режимы основные критерии оценки качества. 4. Технология приготовления и ассортимент салатов из пасты, температурный и санитарный режимы основные критерии оценки качества. 5. Технология приготовления и ассортимент салатов из мяса и птицы, температурный и санитарный режимы основные критерии оценки качества. 6. Технология приготовления и ассортимент теплых салатов, температурный и санитарный режимы основные критерии оценки качества. 7. Технология приготовления и ассортимент салатов из коктейлей, температурный и санитарный режимы основные критерии оценки качества. 8. Технология приготовления и ассортимент фруктовых салатов, температурный и санитарный режимы основные критерии оценки качества. 9. Классификация, ассортимент, правила приготовления и отпуск бутербродов. Температурный и санитарный режимы основные критерии оценки качества. 10. Ассортимент канапе. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий. Изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе. 11. Технология приготовления канапе. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления канапе. Требования и основные оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Требования к качеству готовых канапе. 12. Технология приготовления и ассортимент закусок из яиц и сыра. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы основные критерии оценки качества. Требования к качеству. 13. Технология приготовления и ассортимент закусок из мяса. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы основные критерии оценки качества. Требования к качеству. 14. Технология приготовления и ассортимент закусок из семги. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы основные критерии оценки качества. Требования к качеству. 15. Технология приготовления и ассортимент закусок из сельди. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы основные критерии оценки качества. Требования к качеству. 16. Технология приготовления и ассортимент закусок из овощей и грибов. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы основные критерии оценки качества. Требования к качеству. 17. Технология приготовления и ассортимент банкетных закусок. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы основные критерии оценки качества. Требования к качеству. 18. Технология приготовления и ассортимент терринов. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы основные критерии оценки качества. Требования к качеству. 19. Технология приготовления и ассортимент суши и роллов. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы основные критерии оценки качества. Требования к качеству. 20. Технология приготовления соуса майонез для соуса майонез его производных. Ассортимент вкусовых добавок для соуса майонез и варианты их использования. Методы сервировки, способы и температура подачи соуса. Органолептические способы определения качества соуса. 21. Технология приготовления и ассортимент соусов на уксусе. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Методы сервировки, способы и температура подачи соуса. Органолептические способы определения качества соуса. Технология приготовления и ассортимент заправок и масляных смесей, варианты их использования. 22. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд и рыбных гастрономических продуктов. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы основные критерии оценки качества. Требования к качеству. Методы сервировки, способы и температура подачи	**20**	

23. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбы. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы основные критерии оценки качества. Требования к качеству. Методы сервировки, способы и температура подачи 24. Технология приготовления и ассортимент холодных заливных блюд из рыбы. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы основные критерии оценки качества. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд. Методы сервировки, способы и температура подачи 25. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из фаршированной рыбы. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы основные критерии оценки качества. Требования к качеству. Методы сервировки, способы и температура подачи. 26. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из нерыбных продуктов моря. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. 27. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. 28. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд. 29. Технология приготовления и ассортимент мясных студней. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения студней. 30. Технология приготовления и ассортимент паштетов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения паштетов. 31. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из птицы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.		
ВСЕГО	**340**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологии приготовления пищи и организации производства и обслуживания, технологической лаборатории.

Оборудование учебных кабинетов: комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации; макеты, наглядные пособия.

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).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочие места по количеству обучающихся; оборудование технологического процесса; набор измерительных инструментов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021 - 368 с.

2. Качурина, Т. А. 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: учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / Т.А. Качурина. - М.: Академия, 2021 - 256с.

3. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2021 – 208 с.

4. Семичева, Г. П. Приготовление, оформлении и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Г. П. Семичева. – Москва: Академия, 2021 – 356 с.

5. Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. – М.: Академия, 2020.- 250с

Дополнительные источники:

1. Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: «Гросс Медиа», 2020. – 208 с.
2. Володина М.В., Сопачёва Т.А., Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 3-е издательство: 2021. – 192 с.
3. *Чаблин, Б. В.* Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с.

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/
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/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля **«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»** является приобретение практического опыта в разработке документации и работы с ней.

При работе над курсовой работой обучающимся оказываются консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Осуществление интеграции программных модулей.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Преподаватели: должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	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: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции 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 заявки на сырье, продукты	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: 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
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	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым	

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	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 приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических,	

изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – 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; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– оптимальность планирования профессиональной деятельность	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 05 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	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 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	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирование предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И.Сюзева»

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»

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Добрянка, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Разработчик: Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Согласовано методическим советом техникума
Протокол № 7 от «8» 06 2023 г.

РЕКОМЕНДОВАНО методическим советом техникума

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 15

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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»

1.1. Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **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 соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- 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;
- 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;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- 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;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

- 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 и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

всего – 388 часа, в том числе:
объем ОП –176 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –176 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;
учебная практика – 36 часов;
производственная практика – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **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** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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 языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.				
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1-4.6 ОК 1-11	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**64**	**62**	**37**	-	-	-	-
ПК 4.2. - 4.6 ОК 1-11	**Раздел модуля 2** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	**118**	**114**	**68**	20	-	-	-
ПК 4.1-4.6	Учебная и производственная практика	108				36	72	
	Всего:	**182**	**176**	**105**	**20**	**36**	**72**	

23.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (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	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			**62**	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**		**5**	**ОК 1-11 ПК 4.1, 4.4-4.6**
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	2	
	2	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	3	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**18**	
	1	Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4	
	2	Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4	
	3	Составление ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с типом предприятия	4	
	4	Разработка ассортимента и нормативно – технологической документации ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа предприятия, специализации и вида приема пищи.	6	
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к	**Содержание**		**6**	**ОК 1-11 ПК 4.1, 4.4-4.6**
	1	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	

реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**2**	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	1	
	3	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	3	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**		**14**	**ОК 1-11 ПК 4.1-4.6**
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4	
	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4	
	3	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	3	
	4	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	3	
	Практических работ		**17**	
	5	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	7	
	6	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6	
	7	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.	4	
	Самостоятельная подготовка обучающегося к дифференцированному зачету		**2**	
	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ		**2**	
Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента			**114**	
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 2.1 Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	**Содержание**		**9**	**ОК 1-11 ПК 4.1, 4.2, 4.6**
	1	Ассортимент десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных, шоколадных салатов. Предварительная подготовка фруктов, ягод, плодовых овощей для салатов.	2	
	2	Правила охлаждение и замораживание основ для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей. Комбинирование различных способов приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных салатов	1	
	3	Начинки, соусы и глазури для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных салатов. Оформление и техника декорирования, сервировка и подача	2	
	4	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных, шоколадных салатов. Безопасные способы хранения	1	
	5	Технологический процесс приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, фреш	2	
	6	Контроль качества и безопасности натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных, шоколадных салатов (ХАССП). Органолептический оценивать качество десертов	1	

Тема 2.2. Технология приготовления фруктов в сиропе.	**Содержание**		**3**	**ОК 1-11** **ПК 4.1, 4.2, 4.6**
	1	Ассортимент блюд из фруктов в сиропе. Начинки, соусы и глазури для приготовления фруктов в сиропе. Оформление и техника декорирования фруктов в сиропе, сервировка и подача фруктов в сиропе	2	
	2	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи фруктов в сиропе. Безопасные способы хранения фруктов в сиропе. Контроль качества безопасности готовых фруктов в сиропе (ХАССП)	1	
Тема 2.3. Технология приготовления желированных холодных десертов.	**Содержание**		**6**	**ОК 1-11** **ПК 4.1, 4.2, 4.6**
	1	Ассортимент желированных холодных десертов, их классификация. Предварительная подготовка сырья, желатина для желированных холодных десертов.	1	
	2	Правила охлаждение и замораживание основ для приготовления желе, муссов, самбуков, кремов. Комбинирование, сочетание различных способов приготовления желе, муссов, самбуков, кремов	2	
	3	Начинки, соусы и глазури для желе, муссов, самбуков, кремов Оформление и техника декорирования сложных желе, муссов, самбуков, кремов	2	
	4	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов желе, муссов, самбуков, кремов. Безопасные способы хранения желе, муссов, самбуков, кремов	1	
Тема 2.4. Технология приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	**Содержание**		**8**	**ОК 1-11** **ПК 4.1, 4.2, 4.4- 4.6**
	1	Ассортимент мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже Предварительная подготовка сырья, желатина для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	1	
	2	Правила охлаждение и замораживание основ для приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	1	
	3	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже	1	
	4	Начинки, соусы и глазури для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже	1	
	5	Оформление, сервировка, подача и техника декорирования мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи. Безопасные способы хранения. Готовность и качества сложных холодных десертов.	2	
	6	Технологический процесс приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**26**	
	8	Технология приготовления: натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	2	
	9	Технология приготовления: желе из свежих ягод, фруктов	2	
	10	Технология приготовления: желе из молока	2	
	11	Технология приготовления: мусс яблочный (на манной крупе)	2	
	12	Технология приготовления: самбуки	2	
	13	Технология приготовления: тирамису, чизкейка	2	
	14	Технология приготовления: Рулета фило с фруктами»,«Панакота», «Крема-карамели	2	
	15	Технология приготовления: парфе	2	

	16	Технология приготовления: компотов и кисели из плодов и ягод	2	
	17	Технология приготовления: взбитые сливки и крем ванильный из сметаны	2	
	18	Технология приготовления: бланманже	2	
	19	Технология приготовления: терринов	2	
	20	Технология приготовления: кисель, шербет	2	
Тема 2.5. Технологический процесс приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада	**Содержание**		**6**	**ОК 1-11 ПК 4.1, 4.3, 4.6**
	1	Ассортимент суфле, пудингов, овощных кексов, снежков из шоколада. Предварительная подготовка сырья для приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.	1	
	2	Технология приготовления гурьевской каши. Способы подачи и оформления	2	
	3	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из суфле, пудингов, овощных кексов. Начинки, соусы и глазури для суфле, пудингов, овощных кексов	1	
	4	Сервировка и подача суфле, пудингов, овощных кексов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов суфле, пудингов, овощных кексов. Оформление	1	
	5	Безопасные способы хранения суфле, пудингов, овощных кексов Контроль качества безопасности суфле, пудингов, овощных кексов.	1	
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле	**Содержание**		**7**	**ОК 1-11 ПК 4.1, 4.3, 4.6**
	1	Ассортимент шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Предварительная подготовка сырья для приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	2	
	2	Комбинирование различных способов приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле	2	
	3	Оформление и техника декорирования шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Сервировка и подача	2	
	4	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов, шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле, безопасные способы хранения и контроль качества	1	
Тема 2.7. Технологический процесс приготовления десертов из мягкого сыра, творога	**Содержание**		**7**	**ОК 1-11 ПК 4.1-4.3, 4.6**
	1	Ассортимент десертов из мягкого сыра, творога Предварительная подготовка сырья для приготовления десертов из мягкого сыра, творога. Комбинирование различных способов приготовления десертов из мягкого сыра, творога	1	
	2	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из мягкого сыра, творога	2	
	3	Начинки, соусы и глазури для десертов из мягкого сыра, творога	2	
	4	Оформление и техника декорирования десертов из мягкого сыра, творога	1	
	5	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов, безопасные способы хранения и контроль качества	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**22**	
	21	Расчет сырья для приготовления горячих десертов	1	

		Определение количества сырья по таблице взаимозаменяемости		
	22	Составление технико-технологических карт на горячие сложные десерты	1	
	23	Расчет себестоимости продукции горячих сложных десертов	1	
	24	Составление инструкционных карт приготовления горячих сложных десертов	1	
	25	Технология приготовления: пудинг творожный	2	
	26	Технология приготовления: запеканка со свежими фруктами	2	
	27	Технология приготовления: сладкая вязкая каша – Гурьевская	2	
	28	Технология приготовления: суфле фруктовое, ягодное	2	
	29	Технология приготовления: десерта фламбе	2	
	30	Технология приготовления: шоколадный фондю (с фруктами)	2	
	31	Технология приготовления: овощные кексы	2	
	32	Технология приготовления: начинки, соусы и глазури для десертов	2	
	33	Технология приготовления: шарлотка с яблоками, яблоки жаренные в тесте	2	
		ЭКЗАМЕН	**2**	
		КУРСОВАЯ РАБОТА	**20**	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			**6**	
Учебная практика по ПМ.04 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их			**36**	

сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 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. 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. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 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. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 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). 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. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по	**72**	

количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков 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. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Тематика курсовых проектов: 1. Технология приготовления фирменных сложных десертов из творожного сыра и нормативной документации на эти блюда. 2. Технология приготовления фирменных сложных горячих десертов – фруктов, жаренных на гриле, и нормативной документации на эти блюда. 3. Технология и разработка приготовления фирменных сложных холодных десертов – фламери (манный пудинг), и нормативной документации на это блюдо. 4. Технология приготовления фирменных сложных холодных десертов – пудингов, и нормативной документации на эти блюда. 5. Технология приготовления фирменных сложных десертов из десертных овощей и нормативной документации на эти блюда. 6. Технология и разработка приготовления национальных сложных десертов и нормативной документации на эти блюда. 7. Технология и разработка приготовления фирменных сложных десертов - фруктов, жаренных в тесте, и нормативной документации. 8. Технология приготовления фирменных сложных десертов из быстрозамороженных плодов и ягод, и нормативной документации. 9. Технология приготовления фирменных сложных десертов – запеченные фрукты и ягоды, и нормативной документации на эти блюда. 10. Технология приготовления фирменных сложных десертов из свежих плодов и ягод, и нормативной документации на эти блюда. 11. Технология приготовления фирменных сложных горячих десертов из плодовых овощей и нормативной документации на эти блюда. 12. Дизайн и технология приготовления фирменных сложных десертов – фруктовых салатов, и нормативной документации на эти блюда. 13. Технология приготовления фирменных сложных десертов из сухофруктов и нормативной документации на эти блюда. 14. Технология приготовления фирменных сложных десертов с использованием алкогольного ингредиента и нормативной документации на эти блюда.		

15. Технология приготовления фирменных сложных десертов - суфле, и нормативной документации на эти блюда. 16. Дизайн и технология приготовления фирменных сложных десертов из мягкого сыра и нормативной документации на эти блюда. 17. Технология приготовления фирменных сложных холодных десертов и нормативной документации на эти блюда. 18. Дизайн и технология приготовления фирменных сложных десертов из экзотических фруктов и нормативной документации на эти блюда. 19. Технология приготовления фирменных сложных десертов из сливок и молока, и нормативной документации на эти блюда. 20. Технология приготовления фирменных сложных десертов с шоколадом и нормативной документации на эти блюда. 21. Технология приготовления фирменных сложных холодных десертов – бланманже, и нормативной документации на эти блюда. 22. Технология приготовления фирменных сложных десертов с мороженой и нормативной документации на эти блюда. 23. Технология приготовления фирменных сложных холодных десертов – пая (американский пирог), и нормативной документации на эти блюда. 24. Дизайн и технология приготовления фирменных сложных десертов - фламбе, и нормативной документации на эти блюда. 25. Технология приготовления фирменных сложных десертов с орехами и нормативной документации на эти блюда. 26. Технология приготовления фирменных сложных десертов из фруктово-ягодного пюре и нормативной документации на эти блюда. 27. Технология приготовления фирменных сложных десертов из консервированных плодов и ягод, и нормативной документации на эти блюда. 28. Технология приготовления фирменных сложных горячих десертов из теста и нормативной документации на эти блюда. 29. Технология приготовления фирменных сложных холодных десертов – терринов, и нормативной документации на эти блюда. 30. Технология приготовления фирменных сложных холодных десертов – парфе, и нормативной документации на эти блюда. 31. Технология приготовления фирменных сложных холодных десертов - фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, и нормативной документации на эти блюда. 32. Технология приготовления фирменных сложных желированных десертов и нормативной документации на эти блюда. 33. Технология приготовления фирменных сложных холодных десертов - муссов, и нормативной документации на эти блюда.		
ВСЕГО	**188**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологии приготовления пищи и организации производства и обслуживания, технологической лаборатории.

Оборудование учебных кабинетов: комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации; макеты, наглядные пособия.

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).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочие места по количеству обучающихся; оборудование технологического процесса; набор измерительных инструментов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. – М.: Академия, 2020.- 250с
2. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. – М.: Кнорус, 2020 – 215 с.
3. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. В. Синицына; Е. И. Соколова. – Москва: Академия, 2021 – 304 с.
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, Ледовских Н.А., 2021, 224стр.; Издательство: М.: Академия- Учебник

Дополнительные источники:

1. Божок А.В. Энциклопедия блинов.pdf

2. Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: «Гросс Медиа», 2020. – 208 с.

3. Володина М.В., Сопачёва Т.А., Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 3-е издательство: 2021. – 192 с.

4. *Чаблин, Б. В.* Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с.

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/
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/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «**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»** является приобретение практического опыта в разработке документации и работы с ней.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Осуществление интеграции программных модулей.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Преподаватели: должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	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: – 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); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – 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); – 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 заявки на сырье, продукты	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: 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
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков	

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	(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – 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; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – 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; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных	

	продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос	
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	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям 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, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и 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 десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и

задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	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	оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 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	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	– понимание значимости своей профессии	

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		
ОК 07. 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	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирование предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

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»

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Добрянка, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Разработчик: Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Согласовано методическим советом техникума
Протокол № 7 от «8» 06 2023 г.

РЕКОМЕНДОВАНО методическим советом техникума

СОДЕРЖАНИЕ **стр.**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 15

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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»

1.1. Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **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 соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- 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;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

- 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;

- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- 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;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- 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;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

знать:

- 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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

всего – 188 часа, в том числе:
объем ОП –176 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –176 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;
учебная практика – 36 часов;
производственная практика – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **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** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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
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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.				
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1. - 5.5 ОК	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	80	78	47				
ПК 5.1., 5.6	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	102	104	59				
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	180				36	144	
	Всего:	**182**	**182**	**106**		**36**	**144**	

3.2. Содержание по профессиональному модулю (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	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**	
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			**78**	
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Содержание**		**12**	**ОК 1-11 ПК 5.1-5.6**
	1	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	
	2	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2	
	3	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2	
	4	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	3	
	5	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	3	
	Практическая работа		**17**	
	1	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	8	
	2	Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	9	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		**5**	**ОК 1-11 ПК 5.1-5.6**
	1	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	3	
	2	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к	**Содержание**		**8**	**ОК 1-11 ПК 5.1-5.6**
	1	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	4	

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	4	
	Практическая работа		**12**	
	3	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	12	
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	**Содержание**		**6**	**ОК 1-11 ПК 5.1-5.6**
	1	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	1	
	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.	2	
	3	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	1	
	4	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	1	
	5	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	1	
	Практическая работа		**16**	
	4	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	8	
	5	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	8	
Самостоятельная подготовка обучающегося к дифференцированному зачету			**2**	
Дифференцированный зачет			**2**	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**42**	
МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		**13**	**ОК 1-11 ПК 5.1-5.4, 5.6**
	1	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	2	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	3	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	

	4	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	2	
	5	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.	1	
	6	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	1	
	7	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	1	
	8	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	
	9	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	Практическая работа		**11**	
	6	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	1	
	7	Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	
	8	Приготовление сиропов. Сироп для пропитывания изделий. Сироп для глазировки	1	
	9	Приготовление помады, глазури	1	
	10	Приготовление карамели	1	
	11	Приготовление кремов: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов	2	
	12	Приготовление мастики	1	
	13	Приготовление желе	2	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	**Содержание**		**9**	**ОК 1-11 ПК 5.1-5.4, 5.6**
	1	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1	
	2	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	2	
	3	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.	2	
	4	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	5	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1	
	6	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	1	
	Практическая работа		**14**	
	14	Способы приготовления дрожжевого теста. Разделка и режим выпекания дрожжевого теста	1	
	15	Дозировка теста, температурный режим выпекания. Недостатки готовых изделий из дрожжевого теста и	1	

		причины их возникновения.		
	16	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.	2	
	17	Сдоба обыкновенная. Ватрушка. Рогалик ореховый	2	
	18	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него	2	
	19	Булочка домашняя. Сдоба «Выборгская». Булочка дорожная	2	
	20	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Слойка с повидлом. Слойка с марципаном	2	
	21	Крученик слоёный. Приготовление изделий жареных в жире. Пончики «Московские». Пирожки жареные. Беляши. Хворост	2	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**		**10**	**ОК 1-11 ПК 5.1, 5.2, 5.4, 5.6**
	1	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	2	
	2	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	
	3	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.	2	
	4	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2	
	5	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	
	Практическая работа		**18**	
	22	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него	3	
	23	Приготовление вафельного теста и изделия из него	3	
	24	Приготовления пряничного теста и изделия из него. Способы приготовления	3	
	25	Приготовления песочное тесто и изделия из него	3	
	26	Приготовление бисквитное теста и изделия из него	3	
	27	Приготовления заварного теста и изделия из него	3	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**Содержание**		**7**	**ОК 1-11 ПК 5.1,5.5, 5.6**
	1	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2	
	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.	3	
	3	Оценка качества. Условия и сроки хранения	1	
	4	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	1	
	Практическая работа		**16**	
	28	Приготовление бисквитных пирожных и тортов	4	
	29	Приготовление заварных пирожных и тортов	4	

	30	Приготовление слоеных пирожных и тортов	4	
	31	Приготовление воздушных пирожных и тортов	4	
		Самостоятельная подготовка обучающегося к экзамену	**4**	
		ЭКЗАМЕН	**2**	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			**6**	
Учебная практика по ПМ.05 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор 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. 7. 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. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов			**36**	

хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. 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). 17. 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. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. 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. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	**144**	
ВСЕГО	**188**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологии приготовления пищи и организации производства и обслуживания, технологической лаборатории.

Оборудование учебных кабинетов: комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации; макеты, наглядные пособия.

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).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (для СПО). Учебник / А.Т. Васюкова. - М.: Русайнс, 2021. - 191 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Учебник для СПО ТОП50/С.В. Ермилова - М: Академия 2021-336с
3. Чижикова, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебник для СПО / О.Г. Чижикова. - М.: Юрайт, 2020. - 521 с. 3. Романов, А.С. Экспертиза хлебобулочных изделий / А.С. Романов. - М.: Лань, 2020. - 339 с.
4. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебное пособие / Ашряпова А.Х. — Москва: КноРус, 2020. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07491-6. — URL: https://book.ru/book/932606 — Текст: электронный
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студентов учреждений СПО- 2 издание, стер. – М: издательство «Академия», 2020– 240 стр.
6. Бурчакова, И. Ю. 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: учебник / И. Ю. Бурчакова; С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020 – 384 с.
7. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских издели : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва: Академия, 2021 – 400 с.
8. Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. – М.: Академия, 2020.- 250с

Дополнительные источники:

1. Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: «Гросс Медиа», 2020. – 208 с.
2. Володина М.В., Сопачёва Т.А., Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 3-е издательство: 2021. – 192 с.

3. *Чаблин, Б. В.* Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с.

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/
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/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «**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»** является приобретение практического опыта в разработке документации и работы с ней.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Осуществление интеграции программных модулей.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Преподаватели: должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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: – 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); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – 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); – 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 заявки на сырье, продукты	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: 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
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 обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.)	

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	особенностям заказа; – 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; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • 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) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос	
ПК 5.6.	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа,	

Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	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	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 05 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	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. 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	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирование предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 06 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Добрянка, 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация-разработчик: ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Разработчик: Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Согласовано методическим советом техникума
Протокол № 7 от «8» 06 2023 г.

РЕКОМЕНДОВАНО
методическим советом
техникума

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 16

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 06

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:
В результате изучения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

- разработке различных видов меню, 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;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- 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.

знать:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- 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;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 140 часов, в том числе:

объем ОП –134 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –134 часов.

самостоятельной работы обучающегося – 4 часа.

производственная практика – 108 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности: **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
П.К. 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
П.К. 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
П.К. 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
П.К. 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
П.К. 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ОК. 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК. 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством клиентами
ОК. 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК. 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК. 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК. 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК. 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК 6.1.; 6.2.; 6.3.; 6.4.; 6.5.	**МДК 06.01**	**140**	134	78	**0**	4	0	**0**	**0**
	Производственная практика	108						0	108
	Всего:	**248**	134	78	0	4	0	**0**	108

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
МДК 06.01. ОПЕРАТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА				
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1-11 ПК 6.3
	1	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций.	1	
	2	Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) Производственная и организационная структура организаций питания	1	
	Практическая работа		**2**	
	1	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	2	
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1-11 ПК 6.1
	1	Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	2	
	Практическая работа		**6**	
	2	Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	2	
	3	Расчет энергетической ценности блюд в меню.	2	
	4	Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2	
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1-11 ПК 6.3
	1	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения.	1	

		Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.		
	Практическая работа		**2**	
	5	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 1-11 ПК 6.4
	1	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	2	
	2	Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	2	
	Практическая работа		**13**	
	6	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	1	
	7	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2	
	8	Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания.	2	
	9	Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2	
	10	Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2	
	11	Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2	
	12	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	1	
	13	Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	1	
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 1-11 ПК 6.2
	1	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	2	
	2	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	2	
	3	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	2	
	Практическая работа		**5**	
	14	Планирование производственного задания (программы)	2	

	15	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2	
	16	Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	1	
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	**Содержание учебного материала**		**18**	ОК 1-11 ПК 6.3
	1	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	2	
	2	Производительность труда, факторы роста.	2	
	3	Методика расчета основных производственных показателей	2	
	4	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	2	
	5	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	2	
	6	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	2	
	7	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	2	
	8	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	2	
	9	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2	
	Практическая работа		**12**	
	17	Расчет производственной мощности	2	
	18	Расчет товарооборота	2	
	19	Расчет производительности труда	2	
	20	Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2	
	21	Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2	
	22	Расчет производственной мощности	2	
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 1-11 ПК 6.2
	1	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	2	
	2	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	2	
	Практическая работа		**4**	
	23	Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2	

	24	Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады кондитеров со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2	
Тема 1.8. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка	2	ОК 1-11 ПК 6.4
	2	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	2	
	3	Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.	2	
	4	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	2	
	Практическая работа		**22**	
	25	Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - самообслуживание через раздаточные линии	2	
	26	Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - «шведский стол»	2	
	27	Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - «салат-бар»	2	
	28	Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - прилавки	2	
	29	Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - обслуживание официантами, барменами	2	
	30	Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - отпуска на вынос по заказам потребителей;	2	

	31	Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).	2	
	32	Общие требования к организации рабочих мест.	2	
	33	Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного	2	
	34	Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013).	2	
	35	Органолептическая оценка качества пищи	2	
Тема 1.9. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского **цеха**	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 1-11 ПК 6.5
	1	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	2	
	2	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	2	
	3	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	2	
	Практическая работа		**10**	
	36	Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара,	2	
	37	Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте, кондитера	2	
	38	Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования,	2	
	39	Разработать план мастер-класса по использованию новых технологий,	2	
	40	Разработать план мастер-класса по использованию новых видов сырья и т.д.	2	
Самостоятельная работа обучающихся при подготовке к дифференцированному зачёту			**4**	
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			**2**	
ВСЕГО			**140**	
Производственная практика			**108**	
Самостоятельная учебная работа 1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 2. Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых			**4**	

продуктов при производстве продукции общественного питания; - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 3. Анализ основных типов организаций питания. 4. Разработка структуры конкретной организации питания. 5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест. 6. Изучение «Справочника руководителя» 7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела. 10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153. 11. Решение ситуационных задач по темам раздела. 12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей. 13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики). 15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики) 16. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). 17. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 18. Решение ситуационных задач по темам раздела. 19. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 20. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики). 21. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.		

Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) **Виды работ:** 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.	**108**	

26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлеии табеля учёта рабочего времени.		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:
Кабинет «Социально-экономических дисциплин».
Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

компьютеры, проектор, экран, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно после изучения модуля.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Кодексы, Федеральные законы и нормативные документы:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

Основные источники:

1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: Н.Н. Пукалина. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 304 с.
2. Базаров, Т. Ю. Психология управления персоналом : учебник и практикум для вузов / Т. Ю. Базаров. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 381 с.
3. Беседина, О. И. Инновационные методы в кадровой политике / О.И. Беседина, Д.И. Зновенко, Е.В. Малахова // Экономика. Менеджмент. Инновации. – 2019. – №1(19). – С. 3-10.
4. Вукович Г. Г. Управление персоналом: теория и методика / Г. Г. Вукович // Экономика Профессия Бизнес. – 2019. – № 4. – С. 20-25.
5. Гасанова, А.А. Управление персоналом в системе управления организацией / А.А. Гасанова // Инновационная наука. – 2019. – №11. –С. 50-53.
6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на предприятиях общественного питания
7. Самулевич И.А.- Среднее профессиональное образование, 2023, 334С. Топ 50 «ПРОФЕССИЙ И СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ»

Интернет – ресурсы:

http://www.consultant.ru/ - законодательство РФ, кодексы и законы в последней редакции. Удобный поиск законов, кодексов, приказов и других документов. Не требует регистрации, доступ свободный.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» является освоение общепрофессиональных учебных дисциплин и освоением учебной программы профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и специальности «Поварское и кондитерское дело».

Преподаватели: должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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**
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; - правильность последовательности расположения блюд в меню; - соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; - точность расчета цены блюда по меню; - актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по производственной практике;
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	- точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; - правильность выбора, оформления бланков; - правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; - правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; - правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; - правильность составления графика выхода на работу; - точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по производственной практике;
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	- адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; - правильность составления должностной инструкции повара; - соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; - адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; - адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; - правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по производственной практике;
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	- адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; - адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по производственной практике;
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	- соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; - точность выбора методов обучения, инструктирования; - актуальность составленной программы обучения персонала; - оценивать результаты обучения	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по производственной практике;

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- 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	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 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	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
ОК 07. 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	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- 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	

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- применение основ предпринимательской деятельности	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И.Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 «ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ- ПЕКАРЬ»

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Добрянка, 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Разработчик: Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Согласовано методическим советом техникума
Протокол № 7 от «8» 06 2023 г.

РЕКОМЕНДОВАНО методическим советом техникума

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 12

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ- ПЕКАРЬ»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)

ПК 7.1. Составление рецептуры хлебобулочных изделий

ПК 7.2 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

ПК 7.3 Формовка хлебобулочных изделий

ПК 7.4 Выпечка хлебобулочных изделий

ПК 7.5 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

Трудовые действия:

- Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции
- Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции
- Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству
- Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции
- Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации
- Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции
- Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации
- Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
- Замешивание и формовка теста вручную
- Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании.

Знать:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке

- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
- Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
- Способы организации питания, в том числе диетического
- Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов
- Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации
- Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты
- Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
- Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса
- Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах.

Уметь:

- Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции
- Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах
- Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
- Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции
- Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе
- Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря
- Применять приемы смешанной закваски
- Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.
- Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе
- Применять различные способы замесов
- Определять дефекты теста
- Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции
- Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

всего – 196 часа, в том числе:

объем ОП –196 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –192 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 4 часов;
учебная практика – 36 часов;
производственная практика – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **«Профессионального модуля пм. 07 выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих-пекарь»** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепленияздоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностямслужащих (пекарь)
ПК 7.1.	Составление рецептуры хлебобулочных изделий
ПК 7.2	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
ПК 7.3	Формовка хлебобулочных изделий
ПК 7.4	Выпечка хлебобулочных изделий
ПК 7.5	Презентация и продажа хлебобулочных изделий

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3.1. Тематический план 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.				
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11 ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11	**Приготовление кондитерских и хлебобулочных изделий**	**196**	**192**	**115**	0	-	-	-
ПК 3.1-3.7.	Учебная и производственная практика	180				36	144	
	Всего:	**376**	**192**	**115**	**0**	**36**	**144**	

3.2. Содержание по профессиональному модулю (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	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
РАЗДЕЛ МОДУЛЯ 1. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ				
МДК. 07.01 Приготовление кондитерских и хлебобулочных изделий				
Тема 1.1. Организация работы и техническое оснащение рабочего места пекаря при производстве хлебобулочной продукции	**Содержание**		**3**	**ОК 1-11 ПК 7.2**
	1	Инструктаж. Организация рабочих мест в пекарном цехе.	1	
	2	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в хлебобулочном отделение, и правила ухода за ними. Требования охраны труда, производственной и пожарной безопасности в организациях питания.	1	
	3	Соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении пекарских операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике).	1	
	Практическая работа		**2**	
	1	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	1	
	2	Составление плана-схемы рабочего места пекаря по изготовлению хлебобулочных изделий различного ассортимента	1	
РАЗДЕЛ МОДУЛЯ 2. ПРОЦЕССЫ ИЗГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И ПРОДАЖИ ТЕСТА, ПОЛУФАБРИКАТОВ ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ				
Тема 2.1 Подготовка сырья к производству. Замес различных видов теста.	**Содержание**		**13**	**ОК 1-11 ПК 7.2, 7.3**
	1	Подготовка Основного сырья. Подготовка дополнительного сырья. Условия и сроки хранения. Контроль качества	2	
	2	Оформление заказа на сырье со склада	2	
	3	Назначение замеса. Процессы, происходящие при замесе теста. Способы замеса теста. Дозировка сырья. Технологическая характеристика оборудования для замеса теста. Способы разрыхления теста; их оценка.	2	
	4	Разрыхление, брожение, созревание теста Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции	2	
	5	Стадии брожения. Процессы, происходящие при брожении теста. Факторы, влияющие на процесс брожения. Виды теста. Рецептуры на изделия.	3	
	6	Технологические схемы и способы приготовления теста. Определение готовности теста. Технологическая характеристика оборудования. Способы консервирования полуфабрикатов. Требования к качеству	2	
	Практическая работа		**25**	
	3	Оформление заказа на сырье со склада	2	
	4	Решение задач на расчет сырья и составления технологических карт для приготовления теста	2	
	5	Решение производственных задач по соблюдению правил сочетаемости основных продуктов и сырья при	2	

		изготовлении хлебобулочной продукции		
	6	Определение по органолептическим показателям готовность опары, закваски и теста; работа с камерами для брожения.	1	
	7	Замешивание теста вручную или с использованием специальном оборудовании для различных видов хлеб	6	
	8	Замешивание теста вручную или с использованием специальном оборудовании для различных видов булочных изделий	6	
	9	Замешивание теста вручную или с использованием специальном оборудовании для различных мучных кондитерских изделий	6	
Тема 2.2. Выход готовых изделий. Номенклатура ассортимента кондитерских и хлебобулочных изделий	**Содержание**		**7**	**ОК 1-11 ПК 7.1, 7.2**
	1	Нормы выхода готовых изделий, методы их расчета. Факторы, влияющие на размер фактического выхода готовых изделий. Средние нормы технологических потерь и затрат муки.	3	
	2	Номенклатура группового ассортимента кондитерских и хлебобулочных изделий. Характеристика отдельных групп изделий; их классификация. Рецептуры и технологические режимы приготовления отдельных групп изделий.	4	
	Практическая работа		**9**	
	10	Решение задач на определение упека, припека для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	3	
	11	Решение задач на расчет сырья и составление технологических карт для хлебобулочных изделий и хлеба	3	
	12	Решение задач на расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	3	
Тема 2.3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	**Содержание**		**3**	**ОК 1-11 ПК 7.2, 7.3**
	1	Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	3	
	Практическая работа		**21**	
	13	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1	
	14	Приготовление мясного фарша с луком, рыбного фарша	2	
	15	Приготовление овощных фаршей	2	
	15	Приготовление фарша рисового с яйцом, творожного	2	
	16	Приготовление фарша яблочного, из мака	2	
	17	Приготовление сиропов. Сироп для пропитывания изделий. Сироп для глазировки	2	
	18	Приготовление помады, глазури	2	
	19	Приготовление карамели	2	
	20	Приготовление кремов: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов	2	
	21	Приготовление мастики	2	
	22	Приготовление желе	2	
Тема 2.4 Технология деления теста, формования тестовых заготовок.	**Содержание**		**13**	**ОК 1-11 ПК 7.3**
	1	Разделка теста. Основные операции разделки теста; их назначение. Виды и правила разделки. Расстойка тестовых заготовок. Определение готовности расстойки тестовых заготовок. Продолжительность расстойки	4	
	2	Технологическая характеристика оборудования. Технологические параметры.	3	
	3	Техника плетения. Отделка поверхности изделий. Укладка тестовых заготовок на листы.	4	
	4	Контроль качества формовки хлебобулочной продукции	2	

	Практическая работа		**34**	
	23	Составление технологического процесса при приготовлении и разделки теста	4	
	24	Способы формования подового и формового хлеба	4	
	25	Способы формования батонов, хал и багетов	4	
	26	Способы формования булочек и бриошей	4	
	27	Способы формования слоеных изделий	4	
	28	Способы формования брецелей и национальных бараночных изделий	4	
	29	Способы формования различных видов пряничных изделий и вафель	4	
	30	Способы формования и декорирования различных видов пирожных и различных видов тортов	6	
Тема 2.5. Выпечка хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	**Содержание**		**24**	**ОК 1-11 ПК 7.4**
	1	Выпечка хлебобулочных изделий	6	
	2	Выпечка мучных кондитерских изделий	6	
	3	Режим выпечки, определение готовности изделий. Технологические расчёт	4	
	4	Определение готовности. Технологическая характеристика оборудования. Сортировка выпеченных изделий. Требования к качеству изделий. Условия и сроки хранения.	4	
	5	Санитарные требования к помещениям, экспедиции и транспортировке готовых изделий. Способы сохранения свежести хлебобулочных изделий.	2	
	6	Оформление и подача сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	2	
	Практическая работа		**16**	
	31	Решение задач на произведение оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом	2	
	32	Решение задач на определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; выпекание хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	33	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	6	
	34	Выпечка мучных кондитерских изделий	6	
Тема 2.6.Укладка и упаковка готовой продукции.	**Содержание**		**6**	**ОК 1-11 ПК 7.5**
	1	Отбраковка, упаковка готовой продукции. Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий..	2	
	2	Укладка изделий в лотки, вагонетки, контейнеры.	2	
	3	Требование к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции	2	
	Практическая работа		**4**	
	35	Решение ситуационных задач по определение по органолептическим показателям качества готовой продукции; отбраковка готовых изделий по массе и по органолептическим показателям.	4	
Тема 2.7. Наставничество	**Содержание**		**3**	**ОК 1-11 ПК 7.1-7.5**
	1	Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах.	3	
	Практическая работа		**2**	
	36	Основы обучения на рабочих местах	2	
Тема 2.8. Технохимический контроль готовых изделий	**Содержание**		**3**	
	1	Дефекты и болезни хлеба меры их предупреждения. Стандартизация, ее задачи. Виды стандартов. Действующие	3	

		ГОСТы на основные сорта хлебобулочных изделий. Формы и методы контроля качества хлебобулочных изделий.		
	Практическая работа		**2**	
	37	Определение дефектов хлеба, вызванных нарушением приготовления теста	2	
Тема 2.9. Первичный учет производства	**Содержание**		**2**	
	1	Первичные документы по учету производства, требования к ним. Формы учета. Правила оформления документов.	2	
		Самостоятельная работа	**4**	
		ЭКЗАМЕН	**-**	
Производственная практика: 1. Производить подготовку рабочего места 2. Производить подготовку основного и дополнительного сырья. 3. Приготовление начинок и фаршей для приготовления хлебобулочной продукции 4. Приготовление ржаного теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей 5. Приготовление пшеничного теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей. 6. Приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей. 7. Приготовление формового хлеба 8. Приготовления подового хлеба 9. Приготовление «Бородинского» хлеба, «Карельского» хлеба, «Деревенского» хлеба, «Ароматного» хлеба и т.д. 10. Приготовление булочных изделий 11. Приготовление сдобных изделий и булочной мелочи 12. Порционирование, оформление и упаковывание готовой хлебобулочной продукции			**144**	
Учебная практика: Виды работ 1. Инструктаж по технике безопасности. 2. Подготовка основного и дополнительного сырья для производства хлебобулочной продукции. 3. Организация рабочего места, упаковка пищевых продуктов. 4. Подготовка основного сырья к производству хлебобулочной продукции. 5. Приготовление начинок (фаршей) и сиропов для хлебобулочной продукции. 6. Замес теста для хлебобулочной продукции. 7. Приготовление полуфабрикатов для сдобной продукции. 8. Хранение и реализация готовой хлебобулочной продукции.			**36**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологии приготовления пищи и организации производства и обслуживания, технологической лаборатории.

Оборудование учебных кабинетов: комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации; макеты, наглядные пособия.

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).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочие места по количеству обучающихся; оборудование технологического процесса; набор измерительных инструментов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (для СПО). Учебник / А.Т. Васюкова. - М.: Русайнс, 2021. - 191 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Учебник для СПО ТОП50/С.В. Ермилова - М: Академия 2021-336с
3. Чижикова, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебник для СПО / О.Г. Чижикова. - М.: Юрайт, 2017. - 521 с. 3. Романов, А.С. Экспертиза хлебобулочных изделий / А.С. Романов. - М.: Лань, 2020. - 339 с.
4. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебное пособие / Ашряпова А.Х. — Москва: КноРус, 2020. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07491-6. — URL: https://book.ru/book/932606 — Текст: электронный
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студентов учреждений СПО- 2 издание, стер. – М: издательство «Академия», 2020– 240 стр.
6. Бурчакова, И. Ю. 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: учебник / И. Ю. Бурчакова; С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020– 384 с.
7. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских издели : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва: Академия, 2021– 400 с.
8. Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. – М.: Академия, 2020.- 250с

Дополнительные источники:

1. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент: учебное пособие / [Романов А.С., Ильина О.А., Иунихина В.С., Краус С.В.]. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 539 с. – Энциклопедия хлеба / [Романов А.С.] – Кемерово : ООО «Фирма ПОЛИГРАФ», 2016. – 600 с.: ил. – Хлеб. Технология и рецептуры / [Хамельман Джеффри] – СПб.: Профессия, 2016.-432., табл., ил.

2. Пономарева, Е.И. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий). Учебное пособие. Гриф УМО МО РФ / Е.И. Пономарева. - М.: Лань, 2017. - **535** с.

3. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – Москва: Академия, 2016 – 240 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля **«Профессионального модуля пм. 07 выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих- пекарь»** является приобретение практического опыта в разработке документации и работы с ней.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Осуществление интеграции программных модулей.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Преподаватели: должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессионального опыта)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Составлять рецептуры изделий	Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции; – Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; – Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству; – Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции; – Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации; – Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции	Текущий контроль в форме: - практических занятий; - контрольных работ по темам МДК.
Подбирать и подготавливать сырье и исходные материалы для изготовления изделий	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации; Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	Текущий контроль в форме: - практических занятий; - контрольных работ по темам МДК.
Формовать изделия	Замешивание и формовка теста вручную; Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании.	Текущий контроль в форме: - практических занятий; - контрольных работ по темам МДК
Выпекать изделия	Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения; Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; Выпечка несдобных хлебобулочных изделий.	Текущий контроль в форме: - практических занятий; - контрольных работ по темам МДК
Презентовать и продавать изделия	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции; Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции; Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу; Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям.	Текущий контроль в форме: - практических занятий; - контрольных работ по темам МДК.
Код и наименование профессиональныхи общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной	— 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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка впроцессе выполнения: - заданий по учебной ипроизводственной практике; - заданий для самостоятельнойработы **Промежуточнаяаттестация**: экспертное наблюдение и оценка впроцессе выполнения: - практических заданийна экзамене комплексном по МДК; - заданий экзамена помодулю;
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задачпрофессиональной деятельности	— оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; — адекватность анализа полученной информации, точностьвыделения в ней главных аспектов; — точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; — адекватность интерпретации полученной информации вконтексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	— актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; — точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	- экспертная оценказащиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	— эффективность участия в деловом общении для решения деловыхзадач; оптимальность планирования профессиональной деятельность	

ОК. 05 Осуществлять устную и письменнуюкоммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	— грамотность устного и письменного изложения своих толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическуюпозицию, демонстрировать осознанное Поведение на основе традиционныхобщечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК. 07 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	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК. 10 Пользоваться рофессиональной документацией на государственном и иностранном языках	— адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной профессиональной деятельности; — точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); — правильно писать простые связные сообщения на знакомые илиинтересующие профессиональные темы	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- понимание целей и содержания профессиональной деятельности; - использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности.	