Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кукса Ирина Юрьевна
Должность: Заместитель директора
Дата подписания: 13.04.2026 16:10:35
Уникальный программный ключ:
111b6bf8d57ab70df7eb33184e1332c67df1ea6b

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при
ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

–

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
ОГСЭ.01 Основы философии

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. №1565, зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 года, регистрационный номер № 44828

Составитель:

Е.И. Челак, к.и.н, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрена на заседании ПЦК
«Общеобразовательных дисциплин»
Протокол № 7 от 14.02 2022 г.
Председатель ПЦК

 Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 «Основы философии» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина «Основы философии» обеспечивает формирование общих компетенций:

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 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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины: становление и формирование духовной культуры и мировоззренческой ориентации студентов, осознание ими своего места и роли в обществе, цели и смысла социальной и личной активности, ответственности за свои поступки, выбор форм и направлений своей деятельности.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код	Умения	Знания

ПК, ОК		
ОК 2. ОК 3. ОК 5. ОК 6 ОК 9	ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;	- основные категории и понятия философии; - роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; - основы научной, философской и религиозной картин мира; - об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	8
Самостоятельная работа	4
консультаций	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	4

2.2Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы философии»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Введение.	**Философия как форма мировоззрения и наука** Смысл слова «философия», философия как любовь к мудрости, как учение о разумной и правильной жизни; как поиск и нахождение человеком ответов на главные вопросы своего бытия; философия как учение о мире в целом, как мышление об основных идеях мироустройства; функции философии; соотношение философии, науки, религии, мифологии; назначение философии.	**2**	ОК 2 ОК 3. ОК 06
Раздел 1.	**История философии**	**18**	ОК 2 ОК 3. ОК 06
Тема 1.1.	**Возникновение древневосточной философии.** **Лекция1.** Основные черты индийской философии; религиозные системы Древней Индии: ведизм, брахманизм, джайнизм, буддизм, индуизм; Основные черты китайской философии, её этическая направленность; соотношение западной и восточной систем философствования	**2**	ОК 2 ОК 3. ОК 5 ОК 06
Тема 1.2.	**Лекция 2. Философия Античности.** Возникновение философии как	4	ОК 2 ОК 3.

	результат творчества древних греков; проблема единого и многого; единое как: материальные субстанции (Милетская школа), числа (Пифагор), атомы и пустота (Левкипп, Демокрит) Высокий интеллектуализм Сократа, Платона, Аристотеля; Сократ о душе человека; этика Сократа; диалектика Сократа; смерть Сократа; его следование принципу ненасилия; концепции идей Платона; интерпретация на основе концепции идей природы, космоса, человека и общества; учение о формах Аристотеля; логика, этика и учение об обществе Аристотеля Философия эллинизма: киники, эпикурейцы, стоики и скептики; основные направления философии Древнего Рима		ОК 5 ОК 06
Тема 1.3.	**Лекция 3. Средневековая философия в Западной Европе** Философия и религия; суть центральной идеи философии Средневековья; основные библейские идеи философского значения: монотеизм, креационизм, вера, добрая воля, этика морального долга, совесть, любовь, надежда, духовность человека; основные направления философии Августина Аврелия; средневековая патристика и схоластика; основные направления философии Фомы Аквинского; можно ли доказать существование Бога? Спор номиналистов и реалистов	**2**	ОК 2 ОК 3 ОК 6
Тема 1.4.	**Лекция 4. Философские и идейные течения в эпоху Возрождения** **Практическое занятие1.** Основные идеи: сдвиг в сторону антропоцентризма, понимание	**1**	ОК 2 ОК 3 ОК 5

	человека как творческой личности, эстетическое отношение к действительности, гуманизм; основные представители философии Возрождения и их идеи		ОК 6
Тема 1.5.	**Лекция 5. Становление классической философии и её особенности** Характерные черты развития философии Нового времени; эмпиризм: «Новый Органон» Фрэнсиса Бэкона, «идолы» или «призраки» стоящие на пути достижения истины; философия Рене Декарта: ясность идей – врождённое качество человека, дедукция, сравнение знания с фактами, человек «разумный»; концепция чувственного познания Д. Локка» иррационализм Блеза Паскаля; теория общественного договора Т. Гоббса. Основные идеи и принципы просвещения; сомнения в безграничных возможностях науки; «философия истории» просветителей XVIII века; механистическая картина мира; французское, английское, немецкое Просвещение; концепция «просвещённого монарха»; Энциклопедия и энциклопедисты	**2**	ОК 2 ОК 3 ОК 6
Тема 1.6	**Лекция 6. Немецкая классическая философия.** Факторы становления немецкой классической философии; философия И. Канта: совокупные способности души, познавательные способности, априорные принципы, этика; основные идеи философии Г. Гегеля; материализм Л. Фейербаха; творчество Шеллинга, Фихте	**2**	ОК 2 ОК 3 ОК 6
Тема 1.7	**Самостоятельная работа. Западная**	**2**	ОК 2

	философия 19-20 вв. Характерные черты философии нового времени: антропоцентризм, гносеологическая установка, выработка методов познания; культура XIX, XX веков и её отражение в Западной философской мысли; основные направления современной западной философии: позитивизм, экзистенциализм, религиозная философия		ОК 3 ОК 5 ОК 6
	Промежуточный контроль знаний по разделу	**1**	ОК 2 ОК 3 ОК 6
Раздел 2.	**Базовый курс философии**	**14**	ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК9
Тема 2.1.	**Философское учение о бытии** Происхождение и границы бытия; структура бытия; движение и развитие бытия; фундаментальные законы бытия; что есть материя? что есть жизнь и др.	**1**	ОК 2 ОК 3 ОК 6
Тема 2.2.	**Проблема сознания и бессознательного в философии** Понятие сознания; его свойства, структура, функции; происхождение и сущность; сознание и бессознательное; основные идеи психоанализа, теория коллективного бессознательного	**2**	ОК 2 ОК 3 ОК 6
Тема 2.3.	**Философское учение о познании** Чувственное и рациональное познание; ощущение, восприятие. Представление, понятие, суждение, умозаключение; единство чувственного и рационального	**1**	ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 6

	познания; творчество, интуиция; значение практики в познании. Научное познание и его характеристика. Научная картина мира		
Тема 2.4.	**Проблема человека в философии** **Самостоятельная работа.** Философия о происхождении и сущности человека, образ человека в различных культурах, мораль в истории человечества, соотношение биологического и социального в человеке, о понятии личности, отношение человека и космоса	**2**	ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 5
Тема 2.5.	**Основные проблемы социальной философии** Понятие общества; соотношение личности и общества; социальные действия и их смысл; концепции общества; модели взаимоотношений человек-общество	**2**	ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 6
Тема 2.6.	**Практическое занятие. Философия религии** Содержание понятий «религия», «вера»; о сущности феномена религии; ранние формы религиозных верований; возникновение и становление мировых религий; национальные религии; многообразие религий в Калининградской области	**2**	ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК9
Тема 2.7.	**Практическое занятие. Философия культуры** Культура как механизм адаптации человека к миру; культура как мир человека; духовность и интеллигентность, единство и многообразие, взаимодействие культур; соотношение культуры и цивилизации; массовая и элитарная культура; молодёжные субкультуры;	**1**	ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 6

	культура массовых коммуникаций		
Тема 2.8.	**Философия истории** **Практическое занятие**. Философские концепции исторического развития; формационная концепция К. Маркса, цивилизационные концепции, культурологические концепции	**1**	ОК 2 ОК 3 ОК 6
Тема 2.9.	**Философия и глобальные проблемы современности Практическое занятие** Кризис современной цивилизации; причины кризиса; создание «Римского клуба», признаки, позволяющие причислить ту или иную проблему к глобальным; учение о ноосфере Вернадского; философия о путях будущего развития человечества	**2**	ОК 2 ОК 3 ОК 6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**4**	ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 6 ОК 9
Всего по дисциплине		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено следующее специальное помещение:

Кабинет *«Гуманитарных и социально-экономических дисциплин»*, оснащенный оборудованием: учебная мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200, учебно-методическое обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1.Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Спиркин А.Г. ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ. Учебник для СПО, М.:Издательство Юрайт, 2017, https://www.biblio-online.ru/book/481AFB51-3B57-4AA4-8B81-3458B2A8FD99
2. Стрельник О.Н., ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ. Учебник для СПО, М.:Издательство Юрайт, 2016, https://www.biblio-online.ru/book/72D0F529-6B59-4E43-A1FD-8835C632FE75
3. Тюгашев Е.А, ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ. Учебник для СПО, М.:Издательство Юрайт, 2017, https://www.biblio-online.ru/book/249AAAAC-3035-4AE9-B6A0-D9651A77977F
1. Ивин А.А., Никитина И.П., ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ. Учебник для СПО, М.:Издательство Юрайт, 2016, https://www.biblio-online.ru/book/5A2A5111-086F-4B27-B5A9-C894E8CD9B43
2. Кочеров С.Н., Сидорова Л.П., ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО, М.:Издательство Юрайт,2016, https://www.biblio-online.ru/book/47F84BAF-8F11-4ADD-9BC0-5295ED1475B8
3. Лавриненко В.Н., Кафтан В.В., Чернышова Л.И., ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ 8-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО, М.:Издательство Юрайт, 2017, https://www.biblio-online.ru/book/50CBD562-3B7E-4673-AB77-B0E2200DCB03
4. http://www.filosofa.net – всё о философии
5. http://phenomen.ru – интерактивный философский проект
6. http://www.philosophy.ru – философский портал
7. http://philosoff.ru – информационно-образовательный проект
8. http://window.edu.ru – единое окно доступа к образовательным ресурсам
9. http://filosoff.ru – цифровая библиотека по философии
10. http://www.gumer.info – библиотека Гумер
11. http://vphil.ru – журнал «Вопросы философии»

3.2.2.Электронные пособия:

1. Учебное пособие по дисциплине «Основы философии», составитель – Закараускайте Р. С., Калининград 2016 г.
2. Сборник тестов по дисциплине «Основы философии», составитель –

Закараускайте Р. С.,2016 г.

3. Методические рекомендации по подготовке и проведению семинарских занятий по дисциплине «Основы философии», составитель – Закараускайте Р. С.,2016 г.

4. Сборник опорных конспектов по дисциплине «Основы философии», составитель – Закараускайте Р. С.,2016 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

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

Раздел (тема) учебной дисциплины	**Качество обучения** **(освоенные умения, усвоенные знания)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Введение. Философия как форма мировоззрения и наука	**знать:** ▪ смысл слова «философия»; ▪ философия как поиск и нахождение человеком ответов на главные вопросы своего бытия; ▪ формы мировоззрения; ▪ отличия и сходства философии и науки, философии и мифологии, философии и религии; ▪ структура философии; ▪ функции философии.	**Текущий контроль** - устный опрос, - решение творческих заданий

	уметь: ▪ определить место философии в системе гуманитарного знания; ▪ определить роль философии в подготовке специалистов; ▪ определить роль и место философии в жизни человека и общества.	
Раздел 1. История философии		
Тема 1.1. Возникновение древневосточной философии. Философия Древней Индии **Тема 1.2. Возникновение древневосточной философии. Философия Древнего Китая**	**знать:** ▪ основные направления философии Индии; ▪ основные направления философии Китая; ▪ о развитии религиозной философии Ближнего Востока. **уметь:** ▪ определить место и роль философии Востока в развитии мирового философского знания.	**Текущий контроль** - решение тестовых заданий
Темы 1.3,1.4,1.5. Философия Античности: досократовский, классический, эллинистический, римский периоды	**знать:** ▪ основные направления философии Античности; ▪ наиболее выдающиеся представители философской мысли **уметь:** ▪ определить место философии Античности в развитии мирового философского знания; ▪ определить, какие идеи античной философии являются основами жизни человека. ▪ проследить влияние фундаментальных философских идей на развитие науки, искусства, социальной и политической мысли	**Текущий контроль** - составление тестов по теме, их взаиморешение, взаимопроверка; - решение творческих заданий
Тема 1.6. Средневековая философия в Западной Европе	**знать:** ▪ характерные черты и основные направления философии средних веков **уметь:** ▪ определять отличительные черты философии античности от философии средних веков.	**Текущий контроль** - устный опрос с запланированными ошибками; - терминологический диктант

Тема 1.7. Философские и идейные течения в эпоху Возрождения	**знать:** ▪ характерные черты и основные направления философии эпохи Возрождения **уметь:** ▪ определять отличительные черты философии античности, философии средних веков от философии эпохи Возрождения	**Текущий контроль** - устный опрос с запланированными ошибками; - терминологический диктант
Тема1.8. Становление классической философии и её особенности	**знать:** ▪ характерные черты и основные направления философии XVII века **уметь:** ▪ определять отличительные черты философии XVII века	**Текущий контроль** -взаимоопрос
Тема 1.9.Философия Просвещения	**знать:** ▪ характерные черты и основные направления философии эпохи Просвещения **уметь:** ▪ определять отличительные черты философии эпохи Просвещения	**Текущий контроль** - решение тестовых заданий
Тема 1.10 Немецкая классическая философия	**знать:** ▪ основные идеи философии Гегеля, Канта, Шеллинга, Фихте, Фейербаха **уметь:** ▪ определять общее и особенное в идеях философов немецкой классической философии.	**Текущий контроль** -устный опрос -решение творческих заданий
Тема 1.11. Западная философия 19-20 вв	**знать:** ▪ характерные черты развития философии данного периода; ▪ концепция сверхчеловека Ф. Ницше; ▪ «Воля к жизни» А. Шопенгауэра;	**Текущий контроль** - устный опрос

	▪ аналитическая философия; ▪ прагматизм **уметь:** ▪ определить отличительные черты развития философского знания данного периода; ▪ определить, какие философские идеи применимы для современной жизни	
Тема 1.12. Возникновение и особенности отечественной философии	**знать:** ▪ этапы развития отечественной философии; ▪ XI-XVI века: иосифляне и нестяжатели; ▪ философия русского просвещения ▪ основные идеи философии П. Я. Чаадаева, Ф. М. Достоевского, Л. Н. Толстого, В. Соловьева, Н. Бердяева; ▪ русский космизм; ▪ особенности развития русской философии во второй половине XX века. **уметь:** ▪ определить место отечественной философии в развитии мирового философского знания; ▪ определить особенные черты развития отечественной философии; ▪ определить центральные проблемы отечественной философии	**Текущий контроль** **-** устный опрос
		Промежуточный контроль по разделу «История философии» - решение тестовых заданий -презентация тем раздела
Раздел 2 Базовый курс философии		
Тема 2.2. Проблема сознания и бессознательного в	**знать:** ▪ иметь представление о	**Текущий контроль** - взаимоопрос

философии	сущности сознания; ▪ сознательного и бессознательного в поведении человека; ▪ о концепциях З. Фрейда, К. Г. Юнга **уметь:** ▪ определять пути развития сознания человека; ▪ определять проявления бессознательного в своем поведении	
Тема 2.3. Философское учение о познании	**знать:** ▪ о формах человеческого знания; ▪ о рациональном и чувственном познании; о понятии истины; ▪ о современных концепциях истины. **уметь:** ▪ устанавливать взаимосвязь и определять взаимозависимость между двумя видами познания; ▪ устанавливать связь между философским учением о познании и приёмами познания тех наук и дисциплин, которые он изучает	**Текущий контроль** - терминологический диктант
Тема 2.4. Проблема человека в философии	**знать:** ▪ о биологическом, социальном и духовном началах в человеке, о смысле жизни человека; ▪ об условиях формирования личности, её свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; **уметь:** ▪ анализировать современные философские и научные представления о природе человека; ▪ вырабатывать самостоятельное отношение к таким категориям человеческого бытия как любовь, вера, добро, смерть, счастье, красота и т.д.	**Текущий контроль** - устный опрос
Тема 2.5. Основные	**знать:**	**Текущий контроль**

проблемы социальной философии	▪ понятие «общество» в различные эпохи развития философского знания; ▪ модели взаимоотношения человека и общества; ▪ отличие общества от природы **уметь:** ▪ определить соотношение общества и человека; ▪ высказывать и аргументировать свое мнение по вопросу об идеальной модели общества	- решение тестовых заданий
Тема 2.6. Философия религии	**знать:** ▪ знать философские, религиозные, научные картины мира; ▪ содержание понятия «религия» как сферы жизнедеятельности человека; ▪ о сущности феномена религия **уметь:** ▪ определить место и роль религии в жизни человека и общества	**Текущий контроль** - устный опрос
Тема 2.7. Философия культуры	**знать:** ▪ что такое культура, массовая, элитарная культуры, молодёжная субкультура, контркультура **уметь:** ▪ определить перспективы развития культуры в наше время	**Текущий контроль** - устный опрос - выполнение творческих заданий
Тема 2.8. Философия истории	**знать:** ▪ основные концепции исторического развития и особенно взгляды русских мыслителей на историческую самобытность России **уметь:** ▪ критически анализировать основные концепции исторического развития; ▪ устанавливать место и роль отдельного человека в истории	**Текущий контроль** - решение тестовых заданий
Тема 2.9. Философия и глобальные проблемы	**знать:** ▪ сущность глобальных проблем	**Текущий контроль** - решение тестовых заданий,

современности	современности, их взаимосвязь и взаимообусловленность **уметь:** ▪ определить причины возникновения глобальных проблем, причины кризиса современной цивилизации и пути выхода из него	взаимопроверка

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при
ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

–

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
ОГСЭ.02 История

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. №1565, зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 года, регистрационный номер № 44828

Составитель:

Е.И. Челак, к.и.н, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрена на заседании ПЦК
«Общеобразовательных дисциплин»
Протокол № 7 от 14.02 2024 г.
Председатель ПЦК

 Н.П. Мирончук

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10
12

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ 02. ИСТОРИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.02. является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОГСЭ.02. обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1, ОК5.ОК6, ОК 9

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК3 ОК 05. ОК 06. ОК 09.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе описывать значимость своей специальности Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*72*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*56*
в том числе:	
лекционные	*28*
практические	*28*
консультаций	*4*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*8*
Промежуточная аттестация в форме экзамена	*4*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем в часах**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков		**20**	
Тема № 1.1. Интеграция Африки в глобальную систему	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК2,
	Особенности региона. Геополитические проблемы Африки, Исторические предпосылки геополитических проблем, Интеграция африканских стран		
	Самостоятельная работа «Интеграция Африки сегодня»	2	
	Практическое занятие 1. Африка сегодня и ее выход из кризиса. Россия и Африка.	2	

Тема 1.2. Геополитический статус и факторы позиционирования стран Латинской Америки	**Содержание учебного материала**	***4***	ОК1ОК5, ОК6
	Формирование политической карты Латинской Америки: этнический, языковой состав, стратегия взаимодействия стран континента		
Тема 1.3. Место Европы в современном мире	**Содержание учебного материала Общая характеристика континента. Политическая карта, изменения ее в XX веке. Европейская интеграция**	**2**	ОК6, ОК9
	Практическое занятие 2. Европейский союз: уроки интеграции	**4**	
Тема 1.4. Проблемы развития Ближнего Востока и стран Азии	**Содержание учебного материала Политическая карта, субрегионы, «горячие точки». Интеграционная группировка стран АСЕАН**	**2**	ОК6, ОК9
Раздел 2. ОСНОВНЫЕ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПОЛИТИЧЕСКИЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ СТРАН ВО 2-ой пол. XX В.		**40**	ОК2, , ОК5, ОК6, ОК9,
Тема 2.1. Крупнейшие страны мира. США	**Содержание учебного материала**		ОК5, ОК6
	Внешняя политика США во второй половине XX века.Экономические, геополитические итоги второй мировой войны для США. Превращение США в финансово-экономического и военно-политического лидера западного мира. «Новая экономическая политика» Р. Никсона. Основные направления социально-экономической политики в период президентства Д. Буша и Б. Клинтона. Рост значимости внешнеполитических факторов в решении внутренних проблем.	**2**	
	Самостоятельная работа. Заполнить таблицу «Президенты США в 1945-2021»	1	
	Практическое занятие 3. США как доминанта мира в конце 20-начале 20 в.в.	4	

Тема 2.2. Крупнейшие страны мира. Германия, Франция, Великобритания	**Содержание учебного материала**		ОК2, ОК5, ОК6, ОК9
	Провозглашение Федеративной Республики Германии и образование ГДР. ФРГ и «план Маршалла». Успешное восстановление экономики к 1950г. Доктрина национальной безопасности и внешняя политика Германии в период «холодной войны». Германо-американские отношения на современном этапе. Российско-германские отношения на современном этапе.	**4**	
	Практическое занятие 4. Германия во второй половине 20-начале 21 в.в.	4	
	Самостоятельная работа «Объединение Германии в 1990 г. Исторические последствия»	2	
Тема 2.3. Развитие стран Восточной Европы во второй половине XX века	**Содержание учебного материала**		ОК5, ОК6, ОК9, ОК1
	Страны Восточной Европы после второй мировой войны. Образование социалистического лагеря. Восточноевропейский социализм как общественная модель. Формирование консервативной модели социализма. Роль СССР в подавлении социально-политического движения в странах Восточной Европы.	**4**	
	Практическое занятие 5. Политические кризисы в Польше, Венгрии, Чехословакии во второй половине 20 в.»	4	
Тема 2.4. Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Япония и Китай	**Содержание учебного материала** Экономическое и политическое положение Японии после второй мировой войны. Война в Корее и её влияние на экономическое развитие Японии. Утверждение самостоятельной роли Японии в мире. Глобализация японской внешней политики. Эволюция ведущих политических партий.	**4**	ОК1, ОК5, ОК9,

Тема 2.5. Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Индия	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК2, ОК5, ОК6, ОК9
	Провозглашение Индии республикой и принятие конституции 1950г. «Курс Неру»: социально-экономические реформы 1950-х и первой половины 1960-х гг. национальный вопрос в Индии Реформы 90-х гг. Выборы 2004г.		
	Самостоятельная работа. Изучение сатьяграхи Махатмы Ганди, а также стратегии поведения Великобритании в момент ухода из Индии	2	
	Практическое занятие 6. Развитие Китая во второй половине 20 века	4	
Тема 2.6. Советская концепция «нового политического мышления»	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК2, ОК5, ОК6, ОК9
	Перестройка в СССР и её воздействие на социально-экономическое и политическое положение государств Восточной Европы. Провал экономических реформ «перестроечного образца». Кризис коммунистических режимов и распад «социалистического лагеря», причины. Роспуск ОВД. Распад СССР и конец «холодной войны».		
	Практическое занятие 7. Распад СССР как геополитическая катастрофа	4	
Раздел 3. МИР В НАЧАЛЕ XXI ВЕКА. ГЛОБАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА.		6	ОК1, ОК6, ОК9,
Тема 3.1. Глобализация и глобальные вызовы	**Содержание учебного материала**	1	ОК1, ОК6, ОК9

человеческой цивилизации, мировая политика	Происхождение глобальных проблем современности. Глобалистика и политическая сфера. Геополитические факторы в мировом развитии и современность. Геополитическое положение и национальные интересы России. Новая Россия в новом мире. Россия и НАТО.		
Тема 3.2. Международные отношения в области национальной, региональной и глобальной безопасности	Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Основные виды национальной безопасности. Пути и средства укрепления экономической безопасности. Экологические аспекты национальной, региональной и глобальной безопасности. Военная безопасность и проблемы обороноспособности государств. Деятельность РФ по укреплению мира и созданию устойчивой системы международной безопасности.	1	ОК1, ОК6, ОК9
	Практическое занятие 8. Россия поднимается: строительство многополярного мира	2	
	Самостоятельная работа. Стратегия национальной безопасности Российской Федерации (2021)	1	
Консультаций		**4**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		4	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия учебного кабинета «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», на ул. Артиллерийская, д.18, каб. 30, 42 , на ул. Артиллерийская, д.62, каб. 105.

Оборудование учебного кабинета:

1. учебная мебель,
2. доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200,
3. учебно-методическое обеспечение

Технические средства обучения:

1. Компьютеры с лицензионным программным обеспечением
2. Переносной проектор, ноутбук.

3.2. Для достижения поставленных целей преподавания дисциплины реализуются следующие методы и формы активизации деятельности:

- изучение теоретического материала дисциплины на лекциях, на лекциях с использованием компьютерных технологий;
- самостоятельное изучение теоретического материала дисциплины с использованием *Internet*-ресурсов, информационных баз, методических разработок, специальной учебной и научной литературы;
- дискуссия как способ закрепления теоретического материала и формирования четко осознаваемой собственной точки зрения;
- опережающая СРС как форма углубленного изучения и закрепления знаний, а также развитие практических умений, заключающаяся в работе студентов с лекционным материалом, поиск и анализ литературы и электронных источников информации, выполнении домашних заданий, изучении тем, вынесенных на самостоятельную проработку;
- индивидуальный подход как средство мотивации студента к обучению;
- проблемное обучение как способ развития самостоятельности в решении возникающих в процессе обучения задач;
- командная работа в форме семинаров как метод организации и управления совместной деятельности в группе и коллективе.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гаджиев, К.С. Новейшая история стран Европы и Америки. XX век. [Текст] : учебник в 2 ч. Ч.1./ Т.А. Закаурцева, М.Ю. Золотухин. Москва: Владос, 2012. - 463с. http://www.iprbookshop.ru/18500
2. Зуев, М.Н. История России XX - НАЧАЛА XXI века [Текст]: учебник и практикум для СПО / С.Я. Лавренов. – Москва: Юрайт, 2017. – 545 с. https://www.biblio-online.ru/book/9501603F-8CA8-4A69-959D-C9EC651DE4E5
3. История России [Текст]: учебник и практикум для СПО / отв. ред. К.А Соловьев. – Москва: Юрайт, 2017. - 252 с., https://www.biblio-online.ru/book/7BA6833C-F83F-4F5F-B51A-C0594811F852
4. Карпачев С.П. История России: учебное пособие для СПО. - М.:Издательство Юрайт, 2017.-273с., https://www.biblio-online.ru/book/EFE561DC-2F94-48D9-8CC5-821C39C48EC9
5. Некрасова М.Б. ИСТОРИЯ РОССИИ 5-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО.- Москва, .:Издательство Юрайт, 2017. – 363с. https://www.biblio-online.ru/book/0DCFF01E-BF69-48C7-B88C-B54978495BFE
6. Родригес, А.М. Новейшая история стран Азии и Африки, XX век. [Текст]: учебник в 2 частях. Часть 2. 1945-2000 /Р.Г. Ланда., В.А Мельянцев. – Москва: Владос, 2012. – 315с. http://www.iprbookshop.ru/18498

Дополнительные источники:

1. Бабаев Г.А., Иванушкина В.В., Трифонова Н.О. История России [Электронный ресурс]: учебное пособие Саратов: Научная книга, 2012, http://www.iprbookshop.ru/6287

2. ИСТОРИЯ РОССИИ. ТЕСТЫ 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО/Отв.ред. Кущенко С.В. М.: Издательство Юрайт, 2017. – 129с. https://www.biblio-online.ru/book/F727A3B9-D507-4863-A14D-D7C43C510C26

3. Кириллов, В.В. История России: учебник для СПО /М.А. Бравина. – Москва: Юрайт, 2017. – 502 с. https://www.biblio-online.ru/book/92830FA8-0DF0-4D3B-BC9D-EA4CB64D3DC3
4. Самыгин, П.С., История [Текст]: учебник для СПО, Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. – 498 с.

Интернет-ресурсы:

1. Иммануил Валлерстайн, Миро-системный анализ. Интернет-ресурс http://www.nsu.ru/filf/rpha/papers/geoecon/waller.htm

2. Фрэнсис Фукуяма. Конец истории, http://lib.ru/POLITOLOG/FUKUYAMA/konec_istorii.txt

3. Самюэль Хантингтон. Столкновение цивилизаций, http://e-libra.ru/read/139924-stolknovenie-civilizacij.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

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

Формы и методы текущего контроля по дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения

Качество обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки качества обучения**
Умения:	
- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;	Индивидуальные задания
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	Исследовательская работа
Знания:	
Основные исторические понятия и термины	Тестирование
- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XX1 вв);	Домашняя работа
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX-в начале XXIв.;	домашняя работа

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;	домашняя работа
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;	Тестовый контроль
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;	Тестовый контроль
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	Тестовый контроль

Промежуточный контроль – дифференцированный зачёт

Критерии оценки промежуточного контроля:

Критерии оценки:

5 баллов

Оценка «Отлично» выставляется в том случае, когда студент показывает глубокие знания по предмету в объеме требований учебной программы, владеет категориальным аппаратом, умеет творчески выделять, анализировать, обобщать наиболее существенные связи и признаки исторических явлений и процессов.

4 балла

Оценка «хорошо» выставляется в том случае, если студент обнаруживает твердые знания программного материала, категориального аппарата.

3 балла

Оценка «удовлетворительно» ставится тогда, когда студент поверхностно усвоил программный материал, категориальный аппарат. Показал неполные и неглубокие знания, материал излагал бессистемно.

0 - 2 балла

Оценка «неудовлетворительно» выставляется тогда, когда студент показал незнание важных разделов программы дисциплины.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

Очная

Калининград, 2024

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС), утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г., регистрационный N 44828)

Составитель:

Е.Б. Борина, преподаватель английского языка Западного филиала РАНХ и ГС.

Рассмотрена на заседании ПЦК «Гуманитарные науки»

Протокол № 7 от 14.02.2024

Председатель ПЦК

Е.Б. Борина

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ 03. Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. **Область применения примерной программы учебной дисциплины**

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	164
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	138
в том числе:	
практические занятия	138
консультации	2
Самостоятельная работа	22
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета сем.	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	
Раздел 1. Вводно-корректив ный курс			
Тема 1.1.	1.2. Цели и задачи предмета. Роль иностранного языка. Тестирование.	**2**	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Описание внешности друзей, родных и близких	**2**	
	Черты характера человека .Личные качества человека	**4**	
	Фонетический материал - основные звуки и интонемы английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; -совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки .		
Тема 1.2.	Межличностные отношения дома	**2**	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Межличностные отношения в учебном заведении	**2**	
	Межличностные отношения на работе	**2**	
	Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты; - предложения с оборотом there is/are; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite		

Раздел 2. Развивающий курс			
Тема 2.1 ,	Повседневная жизнь условия жизни,	**2**	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9,
	Учебный день Выходной день	**2**	
	Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		
Тема 2.2.	Здоровье, посещение врача	**2**	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9,
	Спорт, экстремальные виды спорта	**2**	
	Правила здорового образа жизни	**2**	
	Грамматический материал: - числительные; - система модальности.; - образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.		
	СРС	**3**	
	Бронирование отеля	**2**	
	Регистрация в отеле	**2**	
	Услуги в отеле	**2**	
	Выезд из отеля	**2**	
	Ориентир в городе	**2**	
	Отработка лексики	**2**	
	Составление диалогов	**2**	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9,
	Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when).		

	консультация	**2**	
	СРС	**1**	
Тема 2.3. Виды предприятий общественного питания	Виды предприятий общественного питания	**2**	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Необычные рестораны	**2**	
	Виды обслуживания в ресторанах	**2**	
	Предметы обихода в ресторане. Посуда. Приборы.	**2**	
	Правила расположения приборов на столе	**2**	
	Меню. Виды меню.	**2**	
	Профессиональные навыки и умения в составлении меню	**2**	
	Правила обслуживания посетителей в ресторане	**2**	
	Обслуживание в ресторане .Завтрак.	**2**	
	Обслуживание в ресторане. Обед. Ужин.	**2**	
	Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither…nor, either…or; - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке- предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither…nor, either…or; - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке- предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.		
	СРС	**4**	
Тема 2.4 **Профессии в общественном питании**	Профессии в общественном питании	**2**	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9
	Профессии, карьера на кухне	**4**	
	Профессии, карьера в ресторане	**4**	
	Профессия бармена	**2**	
	Составление делового письмо.	**2**	
	Составление резюме	**2**	

	Собеседование при приеме на работу	**4**	
	Правила гигиены на кухни	**2**	
	Оборудование кухни.	**2**	
	Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; -систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)		
	СРС	**1**	
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»	Продукты питания и способы кулинарной обработки .Мясные продукты	**2**	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9
	.Продукты питания и способы кулинарной обработки .Молочные продукты	**2**	
	Продукты питания и способы кулинарной обработки .Овощи, фрукты	**2**	
	Наименование приврав. Специи	**2**	
	Приготовление блюд. Отработка профессиональной лексики	**4**	
	Здоровое питание	**2**	
	Кухня народов мира.	**2**	
	Русская кухня.	**2**	
	Приготовление блюд русской кухни	**2**	
	Английская кухня	**2**	
	Приготовление блюд английской кухни	**2**	
	Кавказская кухня	**2**	
	Приготовление блюд кавказкой кухни	**2**	
	Украинская кухня.	**2**	
	Приготовление блюд кавказкой кухни	**2**	
	Белорусская кухня.	**2**	
	Приготовление блюд белорусской кухни	**2**	
	Рецепты блюд кузни мира	**4**	
	Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.		

	Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.		
	СРС Составление сборника рецептов.	**13**	
	Дифференцированный зачет	**4**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**4**	
Всего:		**164ч.**	
Практических занятий		**138ч.**	

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»)

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

Карикова, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Ю. Карикова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12248-0. — URL : https://urait.ru/bcode/495533

Гончарова, Т. А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-406-06861-8. — URL: https://book.ru/book/930711 (дата обращения: 24.01.2024). — Текст : электронный.

Зорина, Е. Г., Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» : учебник / Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова. — Москва : КноРус, 2020. — 216 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07410-7. — URL: https://book.ru/book/933997 (дата обращения: 24.01.2024). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники: Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2019. - 336 с.

Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО , 2020. – 319 с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
ОГСЭ.04 Физическая культура

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по специальности среднего профессионального образования, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565.

Составитель:

Т.Л Морозова преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Общеобразовательных дисциплин»

Протокол №о7 от 14.02.2024 г.

Председатель ПЦК

 Мирончук Н.П.

Содержание

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ HYPERLINK "file:///F:/1.1.1РП%20%203+%20общеобразовательные/38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учет%20(ПО%20ОТРАСЛЯМ)/география%20ЭБ.doc"УЧЕБНОЙ HYPERLINK "file:///F:/1.1.1РП%20%203+%20общеобразовательные/38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учет%20(ПО%20ОТРАСЛЯМ)/география%20ЭБ.doc"ДИСЦИПЛИНЫ……..4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ HYPERLINK "file:///F:/1.1.1РП%20%203+%20общеобразовательные/38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учет%20(ПО%20ОТРАСЛЯМ)/география%20ЭБ.doc"УЧЕБНОЙ HYPERLINK "file:///F:/1.1.1РП%20%203+%20общеобразовательные/38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учет%20(ПО%20ОТРАСЛЯМ)/география%20ЭБ.doc"ДИСЦИПЛИНЫ..... …….. 5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ HYPERLINK "file:///F:/1.1.1РП%20%203+%20общеобразовательные/38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учет%20(ПО%20ОТРАСЛЯМ)/география%20ЭБ.doc"УЧЕБНОЙ HYPERLINK "file:///F:/1.1.1РП%20%203+%20общеобразовательные/38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учет%20(ПО%20ОТРАСЛЯМ)/география%20ЭБ.doc"ДИСЦИПЛИНЫ..... ……..13

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВАHYPERLINK "file:///F:/1.1.1РП%20%203+%20общеобразовательные/38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учет%20(ПО%20ОТРАСЛЯМ)/география%20ЭБ.doc" HYPERLINK "file:///F:/1.1.1РП%20%203+%20общеобразовательные/38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учет%20(ПО%20ОТРАСЛЯМ)/география%20ЭБ.doc"ОСВОЕНИЯ HYPERLINK "file:///F:/1.1.1РП%20%203+%20общеобразовательные/38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учет%20(ПО%20ОТРАСЛЯМ)/география%20ЭБ.doc"УЧЕБНОЙ HYPERLINK "file:///F:/1.1.1РП%20%203+%20общеобразовательные/38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учет%20(ПО%20ОТРАСЛЯМ)/география%20ЭБ.doc"ДИСЦИПЛИНЫHYPERLINK "file:///F:/1.1.1РП%20%203+%20общеобразовательные/38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учет%20(ПО%20ОТРАСЛЯМ)/география%20ЭБ.doc"…….HYPERLINK "file:///F:/1.1.1РП%20%203+%20общеобразовательные/38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учет%20(ПО%20ОТРАСЛЯМ)/география%20ЭБ.doc"15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ HYPERLINK "file:///F:/1.1.1РП%20%203+%20общеобразовательные/38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учет%20(ПО%20ОТРАСЛЯМ)/география%20ЭБ.doc"УЧЕБНОЙ HYPERLINK "file:///F:/1.1.1РП%20%203+%20общеобразовательные/38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учет%20(ПО%20ОТРАСЛЯМ)/география%20ЭБ.doc"ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации учебно-тренировочных занятий в учреждениях профессионального образования, реализующих программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования и в соответствии с ФГОС по специальности: 43.02.15 - Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально- экономический цикл.

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

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно- оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **обладать** общими компетенциями, включающими в себя:

ОК 8. - Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

В целях реализации деятельностного подхода при организации образовательного процесса акцент делается на игровую и соревновательную деятельность обучающихся. Также будут использованы активные и интерактивные методы обучения, такие как: коллективная работа, решение ситуационных задач, творческие задания, работа в малых группах, элементы интегрированного обучения, проблемного обучения, проектные методы обучения и практико-ориентированного обучения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 164 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 164 часов;
- самостоятельной работы обучающегося -8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	164
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	164
в том числе:	

теоретическое обучение	6
практические занятия	148
Самостоятельная работа	8
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности		**6**	
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	**Содержание учебного материала** Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. **Социально-биологические основы физической культуры.** Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений.	**6**	**ОК 8**

	Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, врабатывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.		
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности		**138**	
Тема 2.1. **Лёгкая атлетика**	**Содержание учебного материала**	**28**	**ОК 8**
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.		
	Тематика практических занятий		
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой.		

	-воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.		
Тема 2.2. **Общая физическая подготовка**	**Содержание учебного материала**		**ОК 8**
	Теоретические сведения. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности. **Двигательные действия**. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Подвижные игры.	**-**	
	Тематика практических занятий		
	1. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще	**20**	

	развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. 2. Подвижные игры различной интенсивности.		
Тема 2.3. **Спортивные игры**	**Содержание учебного материала** **Баскетбол** Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча**:** двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра. **Волейбол.** Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные	**-**	**ОК 8**

	действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра. **Бадминтон.** Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.		
	Тематика практических занятий 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми.	**68**	

	-воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемым спортивным играм.		
Тема 2.4. **Гимнастика**	**Содержание учебного материала**	-	**ОК 8**
	Основные виды перемещений. Базовые шаги, движения руками, базовые шаги с движениями руками Соединения и комбинации: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зиг-заг", "сложения", "блок-метод". Методы регулирования нагрузки в ходе занятий гимнастикой. Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий.		
	Тематика практических занятий	**12**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники		

	выполнения отдельных элементов и их комбинаций 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий -воспитание координации движений в процессе занятий. 3. Проведение занятия или фрагмента занятия по гимнастики.		
Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		**30**	
Тема 3.1. **Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов**	**Содержание учебного материала** Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Прикладные виды спорта.	**-**	**ОК 8**

	Прикладные умения и навыки.		
	Тематика практических занятий	**30**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий для поваров-кондитеров. 2.Формирование профессионально значимых физических качеств для поваров-кондитеров. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня для поваров-кондитеров. 4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов для поваров-кондитеров. 5.Специальные упражнения для развития основных мышечных групп для поваров-кондитеров.6. 6.Техника выполнения упражнений силового характера для поваров-кондитеров 7.Техника выполнения упражнений на координацию для поваров-кондитеров 8.Техника выполнения упражнений на подвижность для поваров-кондитеров 9.Комплексы упражнений производственной гимнастики для поваров и кондитеров 10.Физкультминутки для поваров		

	и кондитеров 11. Физкультурные паузы для поваров и кондитеров 12.Комплексы упражнений производственной гимнастики для работающих сидя и стоя. 13.Комплексы дыхательной гимнастики для работающих сидя и стоя.		
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет	
Всего:		**164**	

3.УСЛОВИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличие спортивного зала.

Оборудование спортивного зала:

3 перекладина,
4 скамейки гимнастические;
5 палки гимнастические;
6 канат для перетягивания;
7 скакалки;
8 обручи;
9 мячи набивные 1.5 – 2 кг;
10 мячи баскетбольные;
11 мячи волейбольные;
12 валанчики;
13 баскетбольные щиты;
14 столы теннисные;
15 сетки для настольного тенниса, ракетки;
16 секундомер;
17 рулетка;
18 гранаты женские, мужские.

Технические средства обучения:

19 компьютер.

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

Основная литература:

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — URL : https://urait.ru/bcode/491233

2. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. Гимнастика [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / С. Ф. Бурухин. — Электрон. текстовые данные.— Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 240 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03188-1. – Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/14196757-B335-4A89-A5EC-B4CE2CA97836 - ЭБС ЮРАЙТ

3. Германов, Г. Н. Физическая культура в школе. Легкая атлетика : учебное пособие / Г. Н. Германов, В. Г. Никитушкин, Е. Г. Цуканова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 461 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04548-2. — URL : https://urait.ru/bcode/492849

4. Никитушкин, В. Г. Теория и методика физического воспитания. Оздоровительные технологии [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / В. Г. Никитушкин, Н. Н. Чесноков, Е. Н. Чернышева. .— Электрон. текстовые данные.— Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04404-1. – Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/2106477F-6895-4158-BA80-15321E06DB63 - ЭБС ЮРАЙТ

5. Рубанович, В. Б. Основы врачебного контроля при занятиях физической культурой : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Б. Рубанович. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 253 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11150-7. — URL : https://urait.ru/bcode/495730

6. Сахарова, Е.В. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Сахарова Е.В., Дерина Р.А., Харитонова О.И.— Электрон. текстовые данные.— Волгоград, Саратов: Волгоградский институт бизнеса, Вузовское образование, 2021.— 94 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/11361.html.— ЭБС «IPRbooks»

7. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. – Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/E97C2A3C-8BE2-46E8-8F7A-66694FBA438E . – ЭБС ЮРАЙТ

8. Стеблецов, Е. А. Гигиена физической культуры и спорта : учебник / Е. А. Стеблецов, А. И. Григорьев, О. А. Григорьев ; под редакцией Е. А. Стеблецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 308 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14311-9. — URL : https://urait.ru/bcode/496688

Дополнительная литература:

1. Германов Г.Н. Урок легкой атлетики в школе. Часть I [Электронный ресурс]: монография/ Германов Г.Н., Германова Е.Г.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2021. — 242 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/27260.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Гуревич В.А. Физическая культура и здоровье [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Гуревич В.А.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2019. — 349 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20159.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Гигиена физической культуры и спортивная медицина [Электронный ресурс]: лабораторный практикум. Учебно-методическое пособие/ — Электрон. текстовые данные.— Москва: Московский городской педагогический университет, 2021.— 128 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/26464.html.— ЭБС «IPRbooks»

4. Панов Г.А. Врачебно-педагогический контроль в процессе физического воспитания студентов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Панов Г.А.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Российский университет дружбы народов, 2019. — 192 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/11449.html.— ЭБС «IPRbooks»

5. Решетников Н.В. Физическая культура / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын.- Москва ОИЦ «Академия», 2019

6. Самостоятельная работа студента по физической культуре: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Л. Кондаков [и др.] ; под редакцией В. Л. Кондакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13332-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488422

7. Теория и методика избранного вида спорта : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. А. Завьялова [и др.] ; под редакцией С. Е. Шивринской. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 189 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08356-9. — URL : https://urait.ru/bcode/493239

8. Туревский, И. М. Физическая подготовка: сдача нормативов комплекса ГТО : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. М. Туревский, В. Н. Бородаенко, Л. В. Тарасенко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11519-2. — URL : https://urait.ru/bcode/49569

9. Ягодин, В. В. Физическая культура: основы спортивной этики : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — URL : https://urait.ru/bcode/495254

Периодические издания:

1. Журнал «Физкультура и спорт»

Интернет-ресурсы:

1. ЭБС IPRbooks http://www.iprbookshop.ru/
2. ЭБС Издательства "Лань" https://e.lanbook.com/
3. ЭБС Издательства "Юрайт" https://www.biblio-online.ru/
4. «Архивы научных журналов»: http://archive.neicon.ru/xmlui/
5. «East View Information Services, INC»: http://dlib.eastview.com/
6. «Elibrary.Ru» http://elibrary.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА HYPERLINK "file:///F:/1.1.1РП%20%203+%20общеобразовательные/38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учет%20(ПО%20ОТРАСЛЯМ)/география%20ЭБ.doc" HYPERLINK "file:///F:/1.1.1РП%20%203+%20общеобразовательные/38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учет%20(ПО%20ОТРАСЛЯМ)/география%20ЭБ.doc"ОСВОЕНИЯ HYPERLINK "file:///F:/1.1.1РП%20%203+%20общеобразовательные/38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учет%20(ПО%20ОТРАСЛЯМ)/география%20ЭБ.doc"УЧЕБНОЙ HYPERLINK "file:///F:/1.1.1РП%20%203+%20общеобразовательные/38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учет%20(ПО%20ОТРАСЛЯМ)/география%20ЭБ.doc"ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Знать как использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Уметь использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной	Зачет, практическая проверка (сдача контрольных нормативов) экспертная оценка защиты реферата экспертная оценка выполнения	Сдача контрольных тестов, двигательных умений: **Лёгкая атлетика.** Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);

деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	упражнений профессионально-прикладной направленности	**Спортивные игры.** Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи и т.д.), -технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. **Общая физическая подготовка** Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа. Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

Аттестация студентов специальных медицинских групп

Студенты, имеющие отклонениями в состоянии здоровья, (подтвержденные медицинскими документами) переходят в специальную медицинскую группу, занимаются по индивидуальным заданиям преподавателя, должны:

- Уметь определить уровень собственного здоровья по тестам.
- Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики.
- Уметь составить комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.
- Овладеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.
- Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия

двигательной активности.

- Уметь выполнять упражнения:
  - сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек – руки на опоре высотой до 50 см);
  - подтягивание на перекладине (юноши);
  - поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены;
  - прыжки в длину с места.

Освобожденные от практических занятий по состоянию здоровья, в начале каждого семестра получают темы для выполнения рефератов. В конце каждого семестра проводится устный опрос данной категории студентов по выполненному реферату.

Примерные темы рефератов:

1. Образ жизни и его отображение в профессиональной деятельности. Физическая культура в обеспечении здоровья.
2. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента.
3. Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья.
4. Социально-биологические основы адаптации организма человека к физической и умственной деятельности, факторам среды обитания.
5. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.
6. Физиологические механизмы и закономерности совершенствования отдельных систем организма под воздействием направленной физической тренировки.
8. Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроль в процессе занятий.
9. Лечебная физическая культура и иные средства, в том числе физического воспитания, рекомендуемые при данном заболевании
10. Общая физическая и спортивная подготовка студентов в образовательном процессе.
11. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.
12. Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений.
13. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра.
14. Современные Олимпийские игры, их символика и ритуалы.
15. Способы сохранения и улучшения здоровья (физические упражнения, массаж, продукты питания и др.)
16. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП).
17. Виды и формы профессионального труда бакалавра. Факторы, определяющие ППФП.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Учебной дисциплины

ОГСЭ.05 Психология общения

уровень подготовки
углубленный

40.02.15. Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград
2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 40.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 г.

Разработчик:
Голубева Ю.Н. - преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК

«Гуманитарных наук»

Протокол № 7 от 14.02.2024

Председатель ПЦК_____ Е.Б. Борина

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	3
2. Структура и содержание учебной дисциплины	4
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программы подготовки специалистов среднего звена ФГОС по специальности СПО 40.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина «Психология общения» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

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;

должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять письменную и устную коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **48** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **- 42** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **4** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*48*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*42*
в том числе:	
практические занятия	*10*
лекционные занятия	*32*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*4*
Консультации	*2*
Итоговая аттестация в виде дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Психология общения		**48**	
Тема 1.1. Общение как социально-психологическая категория.	Общение и его функции. Влияние общения на развитие личности. Коммуникативная компетентность. Виды общения (примитивное, формально-ролевое, деловое, духовное, манипулятивное, светское). Особенности общения в современном мире. Уровни общения. Общение и общительность. Общение и деятельность. Роль общения в деятельности специалиста.	2	ОК3, ОК4, ОК5
Тема 1.2. Коммуникативная сторона общения.	Коммуникативная сторона общения. Структура коммуникативного акта. Речь как средство общения, функции речи. Виды коммуникаций. Вербальный канал передачи информации. Структура речевого общения. Техники слушания (рефлексивное и нерефлексивное слушание). Типы рефлексивных ответов. Невербальные средства общения. Науки, изучающие невербальные средства общения (кинестика, такесика, проксемика). Функции и роль невербальных средств общения в межличностном взаимодействии.	4	ОК3, ОК4, ОК5, ОК9
	Практическая работа №1. Коммуникативные барьеры и способы их преодоления.	2	ОК3, ОК4, ОК5, ОК9
Тема 1.3. Перцептивная сторона общения.	**Эффекты межличностного восприятия.** Понятие перцепции и апперцепции. Социальная перцепция. Перцептивная сторона общения. Эффекты восприятия. Каузальная атрибуция,	4	ОК3, ОК4

	виды каузальной атрибуции. Эффект ореола. Эффект стереотипизации. Функции стереотипов. Эффекты первого впечатления, отношения, проекции. Ошибки восприятия в межличностном взаимодействии.		
	Практическая работа №2. Эффекты межличностного восприятия.	2	ОК3, ОК4
	Самостоятельная работа Заполнить таблицу (определить вид, определение и пример проявления эффектов межличностного восприятия)	1	ОК3, ОК4
Тема 1.4. Интерактивный аспект общения.	Интерактивная сторона общения. Транзактный анализ общения (теория Э.Берна). Характеристики состояния «Я» в межличностном взаимодействии («Родитель», «Взрослый», «Ребенок»). Виды транзакций: параллельная, пересекающаяся, скрытая. Решение практических ситуаций и составление схем в свете транзактного анализа.	2	ОК3, ОК4
	Практическая работа №3. Транзактный анализ общения	2	ОК3, ОК4
	Самостоятельная работа. Провести сравнительный анализ Эго-состояний («Родитель», «Взрослый», «Ребенок»).	1	ОК3, ОК4
	Невербальные средства общения. Науки, изучающие невербальные средства общения (кинестика, такесика, проксемика). Функции и роль невербальных средств общения в межличностном взаимодействии.	2	ОК3, ОК4, ОК5
Тема 1.5. Общение и индивидуальные особенности человека	Проявление индивидуальных особенностей в межличностном взаимодействии. Типологические особенности личности. Темперамент как свойство психики. Классификация типов темперамента по Гиппократу и Э.Кречмеру. Роль темперамента в	4	ОК3, ОК4, ОК5

	процессе общения. Характер в структуре личности. Формирование характера. Структура характера. Акцентуации характера (Леонгард-Шмишек). Взаимосвязь акцентуаций характера и правонарушений.		
	Практическая работа №4. Темперамент в структуре личности.	2	ОК3, ОК4, ОК5
Тема 1.6. Манипуляции в общении	Психология манипуляции в общении. Понятие и сущность манипуляции. Техники и технологии манипуляции. Способы защиты от манипуляции. Технологии массовых манипуляций.	2	ОК3, ОК4, ОК5,
	Самостоятельная работа. Выписать примеры различных видов манипуляций из жизни и возможные способы защиты.	1	ОК3, ОК4, ОК5
Раздел 2. Конфликты: способы их предупреждения и разрешения.		**10**	
Тема 2.1. Сущность конфликта и его основные характеристики.	Понятие и сущность конфликта. Функции конфликта. Структура конфликта. Уровни развития конфликта. Проблема конфликтогенности. Типы конфликтогенов. Виды конфликтов.	2	ОК3, ОК4, ОК5
	Причины возникновения организационных конфликтов. Типы конфликтных личностей. Стратегии поведения в конфликтных ситуациях. Профилактика конфликтных отношений в организации.	2	ОК3, ОК4, ОК5
	Практическая работа № 5. Стратегии поведения в конфликте.	2	ОК3, ОК4, ОК5
Раздел 3. Особенности межличностного		**24**	ОК3, ОК4, ОК5

общения			
Тема 3.1. Деловое общение, его формы.	Виды делового общения и его характеристика. Деловая беседа, деловые переговоры, деловые совещания, деловые переговоры, деловые дискуссии, публичная (ораторская речь). Переговоры по телефону	2	ОК3, ОК4, ОК5, ОК9
	Самостоятельная работа: Доклад на тему: «Особенности делового общения в разных странах».	1	ОК3, ОК4, ОК5
	Презентация как элемент взаимодействия и форма коммуникации. Виды презентации. Структура презентации. Подготовка. Основные ошибки презентаторов. Психологические приемы установления контакта с аудиторией. Эмоциональные состояния презентаторов. Работа с вопросами и нейтрализацией возражений. Представление проектов – презентаций предприятий г. Калининграда и области.	2	ОК3, ОК4, ОК5, ОК9
Тема 3.3. **Этика делового общения.**	Этика: понятие, сущность, функции. Этика делового общения. Этикет и культура поведения делового человека. Речевой этикет. Культура общения по телефону. Работа с деловой корреспонденцией.	2	ОК3, ОК4, ОК5
	Профессиональная этика – понятие, функции. Корпоративная этика, этика в профессиональной деятельности юриста. Правила делового этикета.	2	ОК3, ОК4, ОК5
	Дифференцированный зачет	**2**	
	Всего:	**48**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета гуманитарных и социальных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета: учебная мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200, учебно-методическое обеспечение.

3.2.Используемые методы

Для реализации учебной дисциплины используются следующие методы:

- тренинг
- дискуссия
- мозговой штурм
- круглый стол
- семинар
- лекция
- киноурок

3.3. Информационное обеспечение обучения

1. *Бунтовская, Л. Л.* Конфликтология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Л. Бунтовская, С. Ю. Бунтовский, Т. В. Петренко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 144 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08408-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514827.
2. *Корягина, Н. А.* Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17889-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/533911.
3. *Леонов, Н. И.* Конфликтология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 395 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10838-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541180.
4. *Лопарев, А. В.* Конфликтология : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Лопарев, Д. Ю. Знаменский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13832-0. — URL : https://urait.ru/bcode/493048
5. *Скибицкая, И. Ю.* Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 239 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16429-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540716.
6. *Собольников, В. В.* Этика и психология делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Собольников, Н. А. Костенко ; под редакцией В. В. Собольникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06957-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540743.
7. *Чернышова, Л. И.* Психология общения: этика, культура и этикет делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-

16622-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542271.

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.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма входного текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
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; должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:	**Формы контроля обучения:** ˜ решение ситуационных задач; ˜ наблюдение за использованием техник и приемов эффективного делового общения в тренинговой работе; ˜ устный опрос; ˜ домашнее задание творческого характера; ˜ практические задания; ˜ подготовка докладов; ˜ проверка самостоятельных работ; ˜ активность на занятиях (экспертное суждение, дополнение к ответам сокурсников). **Методы контроля обучения:** ˜ традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка. ˜ дифференцированный зачёт

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие. ОК 4. 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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОГСЭ.06. Психология личности и профессионального самоопределения

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного от 9 декабря 2016 г. № 1552 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:
Ю.Н. Голубева, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК
«Гуманитарных наук»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.
Председатель ПЦК
_____ Борина Е.Б.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**6**
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**7**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**9**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО САМООПРЕДЕЛЕНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Адаптационная учебная дисциплина «Психология личности и профессионального самоопределения» является вариативной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла (ОГСЭ.06) основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», углубленный уровень подготовки.

Адаптационная учебная дисциплина «Психология личности и профессионального самоопределения» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии **ОК 03.** «Планировать и реализовывать собственное и личное развитие».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 03.	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития	- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим характеристикам человека, его здоровью. -современной научной и профессиональной терминологии; -возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;	- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;
ОК 05	- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;	- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека; - методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.
ОК 09	- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде; должен знать:	- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в том числе:	
теоретическое обучение	20
Практическая работа	8
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Понятие личности в психологии.	**Содержание учебного материала:** Понятие личности. Развитие личности. Понятия «индивид», «личность», «индивидуальность». Кризисы развития личности. Теории личности. Факторы, определяющие профессиональное становление личности.	2	**ОК3, ОК4**
Тема 2. Психология профессиональной деятельности.	**Содержание учебного материала:** Профессия, специальность, специализация. Понятие квалификации. Человек и профессия. Классификация профессий. Методы исследования человека в профессиональной деятельности. Психологическая структура профессиональной деятельности. Профессиональное самоопределение на разных стадиях становления личности. Понятие профессиограммы.	2	**ОК 3**
Тема 3. Проблемы профессионального выбора. Профессиональная пригодность.	**Содержание учебного материала:** Мотивы выбора профессии. Анализ состояния современного рынка труда. Определение понятия «профессиональная непригодность».Определение понятия «профессионально важные качества». Степени профессиональной пригодности. Понятие и проблемы адаптации в профессиональной деятельности.	2	**ОК 3, ОК9**
	Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся: Анализ личного профессионального плана «Портрет специалиста»	2	
Тема 4 Технология выбора профессии.	**Содержание учебного материала:** Система профессиональной подготовки кадров в России. Технология выбора профессии. Выбор целей и средств, их достижения на примере учебной жизни.	2	**ОК 3, ОК9**
	Самостоятельная работа: Определить собственный мотив выбора профессии. Тест «Определение мотивации к трудовой деятельности»	2	
Тема 5. Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека.	**Содержание учебного материала:** Психические процессы, состояния и свойства личности, их влияние на качество выполнения профессиональной деятельности. Личностные характеристики и самооценка как фактор выбора профессии. «Я-концепция» личности.	2	**ОК 3, ОК4**
	Практическая работа №1. Психические процессы в структуре личности.	2	**ОК 3, ОК4**
Тема 6. Темперамент, характер, их проявление в профессиональной деятельности.	**Содержание учебного материала:**	2	**ОК3, ОК4, ОК5**

	Темперамент как биологическая подструктура личности. Типы темперамента, их характеристика, проявление в деятельности и в межличностном взаимодействии. Характер: понятие, формирование, акцентуации характера.		
	Практическая работа №2. Акцентуации характера.	2	**ОК3, ОК4, ОК5**
Тема 7. Способности в структуре личности.	**Содержание учебного материала:**		**ОК 3**
	Способности и задатки как факторы профессиональной деятельности. Виды способностей (общие, специфические, коммуникативные, учебные, теоретические). Развитие способностей. Понятие компетенций и компетентности специалиста. Профессиональное саморазвитие и самообучение.	2	
Тема 8. Коммуникативная компетентность.	**Содержания учебного материала:**	2	**ОК 3, ОК4, ОК5, ОК9**
	Коммуникация в системе межличностного взаимодействия. Виды общения. Каналы передачи информации. Речевое общение, функции речи. Коммуникативные барьеры. Невербальное общение, его роль в профессиональном общении. Этика делового общения. Понятие и составляющие коммуникативной компетентности личности (специалиста).		
	Практическая работа №3. Вербальное и невербальное общение.	2	**ОК 3, ОК4, ОК5, ОК9**
Тема 10. Профессиональное выгорание	**Содержание учебного материала**:	2	**ОК3, ОК4, ОК5**
	Понятие профессионального выгорания. Симптомы. Факторы, повышающие подверженность профессиональному выгоранию (объективные и субъективные). Методы профилактики и выхода из состояния профессионального выгорания.		
	Практическая работа № 4. Эмоциональная регуляция поведения (стресс и эмоциональное выгорание)	2	**ОК3, ОК4, ОК5**
Тема 11. Технология трудоустройства	**Содержание учебного материала**	2	**ОК3, ОК4, ОК5, ОК9**
	Основные этапы трудоустройства. Сбор информации. Подготовка к собеседованию с работодателем. Составление резюме. Правила телефонных переговоров с работодателем. Имидж как передаваемый и воспринимаемый образ.		
	Практическая работа №5. Тренинг трудоустройства.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.

При реализации программы учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете социально-экономических дисциплин. Оборудование кабинета: учебная мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200, проектор, учебно-методическое обеспечение, Рабочее место преподавателя (стол, стул)

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

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Корнеенков С. С. Психология и этика профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Корнеенков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11483-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542428.
2. Немов Р. С. Общая психология. Психология личности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Р. С. Немов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 940 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18332-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/534800
3. *Панина, С. В.* Профессиональная ориентация : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Панина, Т. А. Макаренко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16506-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531185
4. Психология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Обухов [и др.] ; под общей редакцией А. С. Обухова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01461-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513163
5. *Корнеенков, С. С.* Психология и этика профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Корнеенков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11483-6. — URL : https://urait.ru/bcode/495606;
6. *Рамендик, Д. М.* Общая психология и психологический практикум : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 274 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08539-6. — URL : https://urait.ru/bcode/491277.
7. *Корнеенков, С. С.* Психология и этика профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Корнеенков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11483-6. — URL : https://urait.ru/bcode/495606;

8. *Феоктистова, С. В.* Психология : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. В. Феоктистова, Т. Ю. Маринова, Н. Н. Васильева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07451-2. — URL : https://urait.ru/bcode/493503.

3.2.3 Интернет ресурсы

4.http://www.proftime.edu.ru
5.http://www.start4you.ru
6. http://www.rabochee-mesto.com
7.http://www.uzn.vrn.ru
8.http://www.ucheba.ru

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка качества освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса знаний, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

При освоении учебной дисциплины используются активные методы обучения - презентации, лекция-беседа, интерактивные - мозговой штурм, уроки - презентации, дискуссии.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма входного текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: -содержание актуальной нормативно правовой документации;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
-современная научная и профессиональная терминология;		
-возможные траектории профессионального развития и самообразования.		

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий; - оценка заданий для самостоятельной работы. **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения заданий на зачете.
-выстраивать траектории профессионального и личностного развития		

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ЕН.01 Химия

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Калининград, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по специальности среднего профессионального образования, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565.

Составитель: Соич Л.М., преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрена на заседании ПЦК

«Общеобразовательных дисциплин»

Протокол № 07 от 14.02. 2024 г.

Председатель ПЦК


Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. **Область применения примерной программы учебной дисциплины**

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10**	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	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	159
в том числе:	
теоретическое обучение	74
практические занятия	36
самостоятельная работа [1]	39
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме: другая форма контроля – 3 семестр, экзамен – 4 семестр	**6**

[1] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Физическая химия	**Содержание учебного материала**	**42**	
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	**Предмет термодинамики**. **Основные понятия термодинамики:** система, фаза, состояния систем, виды процессов. Внутренняя энергия системы, теплота, работа. Первый закон термодинамики. Энтальпия. **Термохимия:** экзотермические и эндотермические реакции. Термохимические уравнения. Тепловой эффект реакции. Энтальпия образования, разложения, сгорания, растворения. Основные законы термохимии. Закон Лавуазье – Лапласа, закон Гесса и следствия из него. Термохимические расчеты, их значение в энергетике биохимических и физиологических процессов. Второй закон термодинамики, направление химических процессов. Самопроизвольные процессы. Свободная и связанная энергия. Энтропия. Калорийность продуктов питания.	**2** **2** **2**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Практическое занятие Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	**2**	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Самостоятельная работа обучающихся. 1.Написать термохимическое уравнение реакции 2.Решить задачу на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Сделать вывод о характере реакции и возможности ее самопроизвольного протекания. 3.Составить задачу на расчет энтальпии химической реакции, используя справочник химических величин.	**2**	

Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	**Общая характеристика агрегатного состояния веществ**. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. **Вязкость**. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш) **Сублимация**, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении **Твердое состояние вещества**. Кристаллическое и аморфное состояния.	**2** **2** **2** **2**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Практическое занятие Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	**2**	ОК 4, ОК 6
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика	**2**	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	**2** **2** **2**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Практическое занятие Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	**2**	ОК4, ОК6
	Самостоятельная работа обучающихся. Сравните активность биологических и неорганических катализаторов. Решение задач на расчет константы скорости реакции. Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности»	**6**	
Тема 1.4. Свойства растворов.	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания	**2** **2** **2**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10

	Практическое занятие Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.	**2**	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Практическое занятие Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.	**2**	ОК4, ОК6
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить опорный конспект по теме. Подготовить сообщения по теме «Влияние условий хранения пищевых продуктов на их качество». Описать осмотические процессы, происходящие при заваривании пакетированного чая. Решить задачи на расчет концентрации растворов.	**6**	
Тема 1.5. Поверхностные явления.	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	**2** **2** **2**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Самостоятельная работа обучающихся. Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.	**4**	
Раздел.2 Коллоидная химия	**Содержание учебного материала**	**30**	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	**Понятие коллоидной химии**. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.	**2** **2**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.	**2** **2** **2**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10

	Практическое занятие Составление формул и схем строения мицелл.	**2**	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Практическое занятие Получение коллоидных растворов.	**2**	ОК4, ОК6
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление формул и схем мицеллы гидрозоля.	**2**	
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	**2** **2** **2**	ПК 2.3 ПК 4.6 ПК5.3 ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Практическое занятие Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	**2**	ОК4, ОК6
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить компьютерные презентации на тему: Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	**6**	
Тема2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы, влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах	**2** **2** **2**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Практическое занятие Изучение процессов набухания и студнеобразования.	**2**	ОК4, ОК6
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи.	**2**	
Раздел 3. Аналитическая химия	**Содержание учебного материала**	**39**	

Тема 3.1. Качественный анализ.	Аналитическая химия, ее задачи и значение в подготовке специалистов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена	**2**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов.	**2**	
	Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля.	**2**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков	**2**	
	Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля.	**2**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли.	**2**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Практическое занятие Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	**2**	ОК4, ОК6
	Практическое занятие Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	**2**	ОК4, ОК6
	Практическое занятие Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	**2**	ОК4, ОК6
	Практическое занятие Решение задач на правило произведение растворимости.	**2**	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Самостоятельная работа обучающихся. Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций. Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути.	**4**	

	Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.		
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа	**2**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов.	**2**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.	**2**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Практическое занятие Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	**2**	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Практическое занятие Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	**2**	ПК 3.3 ОК4, ОК6
	Практическое занятие Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	**2**	ОК4, ОК6
	Практическое занятие Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	**2**	ПК 2.2 ОК4, ОК6
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя» Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.	**2**	
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа. (5ч)	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности.	**3**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Практическое занятие Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	**2**	ПК 4.2-4.4

			ОК4, ОК6
	Самостоятельная работа обучающихся. Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико- технологическом контроле.	**5**	
Промежуточная аттестация		**6**	
Консультации		**4**	
Самостоятельная работа		**39**	
Всего:		**159**	

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»)

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:
Лаборатории «Химии», оснащенной в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
При реализации программы учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

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.

Основная литература

1. *Кудряшева Н.С., Бондарева Л.Г.* ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО. Изд. « Юрайт», 2017 (https://www.biblio-online.ru/book/72CA68BF-9F1C-405D-9725-2CE497E5EEF8)
2. *Александрова Э.А., Гайдукова Н.Г.* АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ В 2 КНИГАХ. КНИГА 1. ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА 2-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для СПО.
Изд. « Юрайт», 2015 (https://www.biblio-online.ru/book/1287C211-D229-476B-BA76-C2A0B04CCF8C)
3. *Александрова Э.А., Гайдукова Н.Г.* АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ В 2 КНИГАХ. КНИГА 2. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА 2-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для СПО. Изд. « Юрайт», 2017 (https://www.biblio-online.ru/book/910D01C6-8237-4886-8E57-480AEE10E014)

Дополнительная литература

1. *Росин И.В., Томина Л.Д., Соловьев С.Н.* ХИМИЯ. УЧЕБНИК И ЗАДАЧНИК для СПО. Изд. « Юрайт», 2016 (https://www.biblio-online.ru/book/2E2CED0A-BA4D-47AC-B543-0FA54C0B9210)
2. *Борисов А.Н., Тихомирова И.Ю.* АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ. РАСЧЕТЫ В КОЛИЧЕСТВЕННОМ АНАЛИЗЕ 2-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для СПО. Изд. « Юрайт», 2017 (https://www.biblio-online.ru/book/32E4797E-E52E-4065-B345-A6013C34646E)
3. *Александрова Э.А., Сидорова И.И.* ХИМИЯ НЕМЕТАЛЛОВ 3-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для СПО. Изд. « Юрайт», 2016 (https://www.biblio-online.ru/book/B81B7A32-2AC1-4D65-B2B2-21BC50298C42)
4. *Хаханина Т.И.* ХИМИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ 2-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО.

Изд. « Юрайт», 2016 (https://www.biblio-online.ru/book/C1B50A76-5BF4-410E-9F6B-86D690027971)
5. *Фадеев Г.Н. - отв. ред.* ХИМИЯ 2-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО. Изд. « Юрайт», 2016 (https://www.biblio-online.ru/book/AB861C8C-4E44-4DA4-A2B6-47170C3740DB)
6. *Александрова Э.А., Сидорова И.И.* ХИМИЯ НЕМЕТАЛЛОВ 3-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для СПО. Изд. « Юрайт», 2016 (https://www.biblio-online.ru/book/B81B7A32-2AC1-4D65-B2B2-21BC50298C42)

Интернет – ресурсы:

- www.xumuk.ru
- chem.msu.su
- hemi.nsu.ru
- chemistry.ssu.samara.ru
- college.ru
- alhimikov.net
- alhimik.ru
- chemworld.narod.ru
- http://www.iprbookshop.ru/8191

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
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 реакции;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

-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		

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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
ЕН.02 Экологические основы природопользования

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565, зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. N 44828).

Составитель:
И.А.Федорцова – преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК
«Общеобразовательных дисциплин»
Протокол №07 от 14.02.2024 г.
Председатель ПЦК


Н.П.Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.02 Экологические основы природопользования

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	12
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества		**18**	
Тема 1.1 Природоохранный потенциал	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 2 ОК 4-7 ОК 11**
	Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.		
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 2 ОК 4-7**
	Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.		
	В том числе практических занятий «Загрязнение атмосферы»	**2**	
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 2 ОК 4-7**
	Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. «Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.		

	В том числе, практических занятий «Полигоны ТБО и их влияние на окружающую среду», «Контроль и регулирование рационального использования природных ресурсов и окружающей среды».	**6**	
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования		**10**	
Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 2-3**
	Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.		
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	**Содержание учебного материала**	**2**	**ПК 6.3-6.4** **ОК 3- 7** **ОК 11**
	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения**.** Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.		
	В том числе практических занятий - экскурсия «Экология Калининградской области»	**4**	
Самостоятельная работа	Создание презентаций «Современное состояние окружающей природной среды Калининградской области», «Экология Балтийского моря»	**4**	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	**4**	
Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной предусмотрено следующее специальное помещение:

Кабинет «Экологических основ природопользования», оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения.

Оборудование учебного кабинета:

учебная мебель,

доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200,

учебно-методическое обеспечение

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный видеопроектор

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники:

1. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – 5-е изд., стер. – М.; Академия, НМЦ СПО, 2012 – 347 стр.

2. Гурова, Т.Ф. Основы экологии и рационального природопользования. 3-е изд., испр. и доп. учебник и практикум для СПО [Электронный ресурс] / Т.Ф. Гурова, Л.В. Назаренко. - Москва:Юрайт, 2017. - с. 223. - Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/11D1B27E-404D-4C4B-B5EE-DFA7E24C349C.

3. Хван, Т.А.Экологические основы природопользования. 5-е изд., пер. и доп. - учебник для СПО [Электронный ресурс] / Т.А. Хван, М.В. Шинкина. - М.:Издательство Юрайт, 2017. – с. 319. - Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/E72B4D30-375C-4761-91DA-E455E546EDC8.

Дополнительные источники:

1. Основы природопользования: учебное пособие [Электронный ресурс] - Калининград: Российский государственный университет им. Иммануила Канта, 2009. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/23924.

2. Охрана окружающей среды и основы природопользования: учебное пособие/ [Электронный ресурс] - СПб.: Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет, 2012. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/19023

Электронные издания:

1. www.wikipedia.org (Сайт Общедоступноймультиязычной универсальной интернет-энциклопедии).

2. www.faostat3.fao.org (Сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО).

3. Консультант Плюс [Электронный ресурс]: официальный сайт/ Компания Консультант Плюс. – URL:http://www.consultant.ru/, свободный (дата обращения 26.08.2016 г.)

4. Экологический портал «Федеральные образовательные ресурсы».Код доступа: http://ecoportal.su/public.php

3.2.3. Дополнительные источники:

Журналы:

1. «Экология и жизнь», научно-популярный и образовательный журнал, Россия, Москва.
2. «Экология производства», ежемесячный научно-практический журнал, Россия, Москва.
3. «Экология и жизнь» периодический журнал, Россия, Москва.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма входного текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
знать: -принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов,

регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.		-тестирования
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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

уровень подготовки базовый

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Калининград, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565

Разработчик:

Тарасенко В.Н.– преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Коммерция»

Протокол №7 от «06» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  Е.С. Никитина

.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессиональной дисциплины

В результате изучения профессиональнойдисциплины обучающий должен освоить основной вид деятельности «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии 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 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.1	. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 5.1	. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

1.1.3. В результате освоения профессиональной дисциплины обучающийся должен:

Знать:	~ требования производственной санитарии в организации питания;
	~ нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
	~ современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
Уметь:	~ соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
	~ разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей

.2. Количество часов, отводимое на освоение профессиональной дисциплины

По плану часов _____100_____

Из них на освоение ОП.1 – 100 часов

в том числе самостоятельная работа__24_____

Лекции _____38_____

Практические __32_____

Консультаци - 4 часа

Промежуточная аттестация в форме экзамена по дисциплине 6 часов

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Тематический план и содержание профессиональной дисциплины. Наименование тем профессиональной дисциплины	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся**	**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч**
1	**2**	**3**
Раздел 1	**Морфология и физиология микробов**	**22/4**
Тема 1.1 Морфология микробов	**Содержание учебного материала**	**6**
	Введение в дисциплину.Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева	
	Классификация микроорганизмов Морфология микроорганизмов	
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	
Тема 1.2. Физиология микробов	**Содержание учебного материала**	**2**
	Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	
	Обмен веществ, дыхание и питание микробов. Важнейшие микробиологические процессы	
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	**Содержание учебного материала**	**4**
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**6**
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	
	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	
	Тематика практических занятий	**4**
	Микробиология важнейших пищевых продуктов. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	4

Раздел 2	**Основы физиологии питания**	**28 /10**
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала**	**4**
	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	
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	
	Тематика практических занятий	**2**
	Расчет калорийности блюд. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**	**2**
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	
	Тематика практических занятий	**4**
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	3
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**	**2**
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	
	Общее понятие об обмене энергии. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма	
	Тематика практических занятий	**4**
	1. Выполнение расчёта калорийности блюд (по заданию преподавателя)	4
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала**	**2**
	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	
	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	
	Тематика практических занятий	**8**
	1. Составление рационального меню обеда по заданию преподавателя	4

	2 Составление рационов питания для различных категорий потребителей.	4
Раздел 3	**Гигиена и санитария в организациях питания**	**20 /10**
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	**Содержание учебного материала**	**2**
	Личная гигиена работников пищевых производств.	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	
	Тематика практических занятий	**6**
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика	4
	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве 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, одежде персонала	**Содержание учебного материала**	**4**
	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 Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**2**
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	
	Тематика практических занятий	**2**
	Оценка качества фритюрных жиров. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2
Тема 3.4 Санитарно-	**Содержание учебного материала**	**2**
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению	

гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	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	
	Тематика практических занятий	**2**
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	
	Промежуточная аттестация	**6**
	Консультация к экзамену:	**4**
Всего:		**80**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

. Специальные помещения представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами согласно п.4.3.1

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Аксенова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров: учебное пособие / Л. И. Аксенова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. - Минск: РИПО, 2020. - 450 с. - ISBN 978-985-7234-20-2. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1215087 (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
2. Григорян, Е. С. Товароведение: учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014008-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1234692 (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
3. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: учебное пособие / Е.А. Замедлина. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022. — 156 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1862604 (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491121
5. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник [12+] / ьО.А. Косарева. – Москва» Университет Синергия, 2020. – 452с.: ил. – режим доступа: по подписке. – Текст: электронный // ьURL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=617835
6. Левкин, Г. Г. Коммерческая деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Г. Левкин, О. А. Никифоров. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 247 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15369-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/497818
7. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491545
8. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 461 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-

016019-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1077751 (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

9. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1174607 (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

10. Основы коммерческой деятельности : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 506 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08159-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491497

11. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров: учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1817875 (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

12. Памбухчиянц, О. В. Организация коммерческой деятельности: учебник для образовательных учреждений СПО / О. В. Памбухчиянц. — 3-е изд., стер. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 268 с. - ISBN 978-5-394-03745-0. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1091543 (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

13. Стрижевская, С. Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. - 2-е изд., стер. - Минск: РИПО, 2021. - 125 с. - ISBN 978-985-7253-64-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1854756 (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

14. Янушевская, М. Н. Аудит систем качества и сертификация: учебное пособие для СПО / М. Н. Янушевская. — Саратов: Профобразование, 2021. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-0926-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/99923

15. 15.

16.

17.

18.

19.

20. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 226 с. — ISBN 978-5-4488-1053-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/131419.html

21. Скрябина, О. В. Товароведение продовольственных товаров: рыба и рыбные продукты : учебное пособие для СПО / О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 89 с. — ISBN 978-5-4488-1533-1, 978-5-

4497-1728-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/122335.html

22. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Д. В. Закамов, А. Р. Луц, Д. А. Майдан, Е. А. Морозова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 378 c. — ISBN 978-5-4488-1264-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106864.html

23. Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 184 c. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106865.html

24. Минько, Э. В. Оценка качества товаров и основы экспертизы : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 221 c. — ISBN 978-5-4488-0157-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/70616.html

25. Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 c. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/70617.html

3.2.3. Дополнительные источники

1. Федеральный Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300–1 «О защите прав потребителей».

2. Федеральный Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3. Федеральный Закон Российской Федерации от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции».

4. Федеральный закон № 41-ФЗ от 26.03.1998 «О драгоценных металлах и драгоценных камнях».

5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности».

9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции».

10. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

11. Приказ Министерства промышленности и торговли от 1 марта 2013 года № 252 «Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания».

12. ГОСТ 31460-2012 «Кремы косметические. Общие технические условия».

13. ГОСТ Р 50962-96 «Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия».

14. ГОСТ 30649-99 «Сплавы на основе благородных металлов ювелирные. Марки».

15. ГОСТ Р ИСО 11648-1-2009 «Статистические методы. Выборочный контроль нештучной продукции. Часть 1. Общие принципы».

16. ГОСТ Р ИСО 11648-2-2009 «Статистические методы. Выборочный контроль нештучной продукции. Часть 2. Отбор выборки сыпучих материалов».

17. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии http://www.gost.ru

18. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. http://www.interstandart.ru

19. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество». www.stq.ru

20. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «www.spros.ru

21. Торговля, бизнес, товароведение, экспертиза http://www.znaytovar.ru.

Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Роспотребнадзором 2 марта 2021 г.)

Методические рекомендации МР 2.4.0260-21 "Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям" (утв. Роспотребнадзором 4 октября 2021 г.

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 09.01.96 №2-ФЗ, с изменениями и дополнениями 11.06.2021 № 170-ФЗ".

2. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 в ред. Федеральных законов от 09.05.2005 N 45-ФЗ, , от 11.06.2021 N 176-ФЗ, от 02.07.2021 N 351-ФЗ)

3. Федеральный закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 редакция от 02.07.2021

4. Постановление правительства РФ от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями)

5. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Роспотребнадзором 2 марта 2021 г.)

6. Методические рекомендации МР 2.4.0260-21 "Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям" (утв. Роспотребнадзором 4 октября 2021 г.)

. Дополнительная:

1. Ильяшенко Н.Г. Микробиология: учебник. — (Среднее профессиональное образование) / Н.Г. Ильяшенко, Л.Н. Шабурова, М.В. Гернет. - Москва : Инфра-М, 2021. - 263 с. - ISBN 978-5-16-108739-8. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/373398/reading (дата обращения: 30.03.2022). - Текст: электронный

2. Леонова, И. Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492587 (дата обращения: 30.03.2022).

3. Емцев, В. Т. Основы микробиологии: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва :Издательство Юрайт, 2022. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491855 (дата обращения: 30.03.2022).

3.2.2. Дополнительные источники:

1.Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, , теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека		

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК и ОК, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 2.1	~ классифицирует товары при решении профессиональных задач; ~ осуществляет кодирование товаров с применением цифровых технологий;	Устный/письменный опрос. Тестирование. Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Экспертная оценка результатов выполнения практических кейс-заданий по установленным критериям. Экспертная оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной практике. Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях. Экспертная оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках. Экспертная оценка коммуникативной деятельности
ПК 2.2	~ идентифицирует ассортиментную принадлежность товаров ~ устанавливает градацию качества товара	
ПК 2.3	~ определяет и обеспечивает оптимальные условия хранения товаров с учетом принципов и требований к организации хранения товаров однородных и разнородных групп ~ выявляет дефекты товаров и диагностирует причины их возникновения; ~ рассчитывает товарные потери в соответствие с принятой методологией ~ разрабатывает мероприятий по предупреждению и сокращению потерь товаров	
ПК 2.4	~ выявляет современные тенденции в области обеспечения качества и безопасности товаров с использованием аналитики больших данных; ~ осуществляет поиск необходимых нормативно-технических документов для оценки качества и организации экспертизы товаров с использование современных баз данных ~ проверяет статус подобранных нормативно-технических документов для оценки качества и организации экспертизы товаров; ~ выполняет оценку качественных и количественных характеристик товаров на соответствие	

	~ требованиям нормативно-технической документации в соответствие с установленным порядком; ~ применяет технические регламенты и национальные стандартоы для оценки маркировки потребительских товаров; ~ выполняет операции по подготовке и проведению экспертизы потребительских товаров ~ оформляет документы по результатам проведенной экспертизы; ~ систематизирует и регистрирует данные о фактическом уровне качества товаров, о соответствии поступающих в организацию товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров;	обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной, производственной практике. Экспертная оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: – на практических занятиях; – при выполнении и защите курсовой работы (проекта); – при выполнении работ на различных этапах учебной, производственной практики; - при проведении защиты отчетов по учебной, производственной практик; – при проведении экзаменов по профессиональному модулю, в т.ч. в форме демонстрационного экзамена / профессионального экзамена по оценочным средствам организаций партнеров и/или профессионального сообщества.
ПК 2.5	~ формирует торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах; ~ анализирует ассортимент товаров с применением существующих методик; ~ анализирует ассортиментную политику торгового предприятия, в том числе с применением современных цифровых технологий; ~ выявляет приоритетные направления совершенствования ассортимента, в том числе с применением современных цифровых технологий	
ОК 01	~ распознает, анализирует и выделяет составные части задачи и/или проблемы в профессиональном контексте; ~ определяет этапы решения задачи; ~ эффективно осуществляет поиск необходимой для решения проблемы информации, составляет план действия и определяет необходимые ресурсы; ~ демонстрирует владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; ~ реализовывает составленный план и оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	

ОК 02	~ определяет задачи для поиска информации и их необходимые источники и планирует процесс поиска; ~ структурирует и выделяет наиболее значимое в полученной информации; ~ оценивает практическую значимость результатов поиска и оформляет его результаты; ~ применяет средства информационных технологий, использует современное программное обеспечение и различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	
ОК 03	~ определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; ~ применяет современную научную профессиональную терминологию; ~ определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	эффективно взаимодействует с преподавателями, обучающимися в ходе профессиональной деятельности.	
ОК 05	грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляя толерантность в рабочем коллективе	
ОК 07	выполняет работы с соблюдением принципов бережливого производства и ресурсосбережения	
ОК 09	~ понимает общий смысл четко произнесенных высказываний и текстов на профессиональные темы; ~ участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; ~ строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; пишет простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы.	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

специальность
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Калининград, 2024

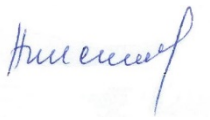
Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Анистратова О.В., к.т.н., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины 9
3. Условия реализации учебной дисциплины 12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины 14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02. «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

4.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке специалистов по направлению подготовки 43.02.15 «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин специальности 43.02.15 «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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.

В результате освоения учебной дисциплины 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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя:

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 3. 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя:

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.

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, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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 обслуживания.

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.

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.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося 98 часов, в том числе:

• обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа;

• самостоятельной работы обучающегося - 20часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	98
в том числе:	
лекционные занятия	38
практические занятия	30
самостоятельная работа	20
консультации	4
Промежуточная аттестация экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
Тема 1. Основы хранения пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**10**
	Цели и задачи дисциплины. Основные задачи хранения. Факторы, обеспечивающие сохранение качества пищевой продукции при хранении	1
	Классификация продуктов по срокам хранения. Требования, предъявляемые к продуктам, закладываемым на хранение	1
	Потери при хранении. Пути предупреждения и сокращения потерь	2
	Основы холодильной технологии пищевых продуктов	2
	Технологические приемы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов	2
	Процессы, формирующие качество при хранение пищевых продуктов	2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Составление конспекта «Консервирование пищевых продуктов холодом»	2
Тема 2. Снабжение предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**	**8**
	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.	2
	Источники снабжения предприятия общественного питания, поставщики и договорные связи с поставщиками	2
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	2
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2
	Практические занятия	**4**
	Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки.	2
	Договора, оформление договоров с поставщиками	2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	1.Составление графика завоза сырья и пищевых продуктов на предприятие общественного питания	2
Тема 3	**Содержание учебного материала**	**2**
Приемка,	Приемка сырья и пищевых продуктов. Особенности учета сырья и	1

учет и отпуск сырья в кладовых	пищевых продуктов в кладовых	
	Организация хранения и отпуска сырья и пищевых продуктов в кладовых	1
	Практические занятия	**6**
	Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач»	2
	Хранение и транспортирование продовольственных товаров, расчет фактической и начисленной естественной убыли пищевых продуктов	2
	Составление требований на склад. Распределение сырья по цехам и составление заданий поварам.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Исследование особенностей учета, хранения и отпуска сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания города	2
Тема 4. Контроль качества продуктов при хранении	**Содержание учебного материала**	**10**
	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.	2
	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2
	Требования к температурно-влажностным режимам при хранении	2
	Вентиляция складов, санитарно-гигиенические условия хранения	2
	Классификация сохраняющих факторов. Виды упаковок.	2
	Практические занятия	**8**
	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2
	Решение ситуаций по определению качества поступающего сырья и пищевых продуктов на предприятия общественного питания	4
	Семинар «Упаковка как фактор сохранения качества при хранении сырья и пищевых продуктов»	2
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**
	Составить схему проведения оценки качества пищевых продуктов по органолептическим показателям в соответствии с требованиями нормативных документов;	2
	Составление презентаций по тематике семинарского занятия	2
	Составление таблицы «Хранение продуктов на предприятиях общественного питания с учетом температурно-влажностных режимов»	2
Тема 5. **Методы контроля сохранности и расхода продуктов на**	**Содержание учебного материала**	**6**
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.	2
	Процедура и правила проведения инвентаризации складского хозяйства	4
	Практические занятия	**4**
	Изучение документов, используемых при проведении	4

производствах питания	инвентаризации. Оформление бланков инвентаризационной описи.	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Составление договора о материальной ответственности	2
	Изучение компьютерного программного обеспечения процедуры проведения инвентаризации	2
Тема 6. **Оснащение складских помещений**	**Содержание учебного материала**	**2**
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	2
	Практические занятия	**8**
	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	4
	Расчет площадей складских помещений	4
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Ознакомление с ведением документа «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»	2
	Разработка инструкции по безопасности хранения пищевых продуктов согласно нормативной документации	2
	Консультации	**4**
Промежуточная аттестация экзамен		6
Всего:		98

.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный оборудованием: учебная мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200, учебно-методическое обеспечение: комплект учебно-наглядных пособий «Организация хранения и контроль запасов сырья»: схемы, каталоги, лекционный и раздаточный материал, методические указания по выполнению практических работ, бланки технологической документации, нормативная документация, проектор, ноутбук.

3.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

3.3 Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература

1.Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература

2.Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. - 320 с. : ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1174607. – Режим доступа: по подписке.

3.Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1976197. – Режим доступа: по подписке.

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, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). —

ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517876.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

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

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность	**Текущий контроль при проведении:** -устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, учебных исследований и т.д.)

качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.	применения профессиональной терминологии	**Промежуточная аттестация** в форме экзамена в виде: -тестирования -решения кейс-ситуаций
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по

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.	требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

специальность
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Калининград, 2024

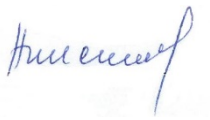
Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Анистратова О.В., к.т.н., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины 4

2.Структура и содержание учебной дисциплины 9

3.Условия реализации учебной дисциплины 13

4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины 16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 03. «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке специалистов по направлению подготовки 43.02.15 «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин специальности 43.02.15 «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

− правила электробезопасности, пожарной безопасности;

правила охраны труда в организациях питания

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

− определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;

− организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

− подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

− выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

− оценивать эффективность использования оборудования;

− планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

− контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.

− оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

− рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования

проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя:

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.

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, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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 обслуживания.

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.

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.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося 95 часов, в том числе:

• обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа;

• самостоятельной работы обучающегося – 25 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	95
в том числе:	
лекционные занятия	32
практические занятия	28
самостоятельная работа	25
Консультации	4
Промежуточная аттестация Экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов	2
Раздел 1	**Механическое оборудование**	
Тема 1.1	**Содержание учебного материала**	***2***
	Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	*2*
Тема 1.2	**Содержание учебного материала**	**2**
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод: моечно-очистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2
	Практические занятия	**6**
	Изучение машин и механизмов для нарезки овощей, назначения, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	2
	Изучение протирочного оборудования, назначение, устройство, принцип действие, правила эксплуатации.	2
	Изучение оборудования для отжима сока, назначение, устройство, принцип действие, правила эксплуатации.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**
	Составление конспекта по теме «Классификация механического оборудования»	2
	Подготовка презентации на тему «Оборудование для мойки и очистки овощей»	4
Тема 1.3	**Содержание учебного материала**	**2**
	Оборудование для обработки мяса и рыбы: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика.	2

	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	
	Практические занятия	**2**
	Изучение мясорубок, назначения, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	**5**
	Подготовить презентации и доклады на тему «Оборудование для обработки и приготовления полуфабрикатов из мясного и рыбного сырья»	5
Тема 1.4	**Содержание учебного материала**	**2**
	Изучение весоизмерительного оборудования принцип действия, правила эксплуатации.	**2**
	Практические занятия	**2**
	Изучение устройств для нарезки гастрономических товаров, назначения, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	2
Тема 1.5	**Содержание учебного материала**	**2**
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Подготовка сообщения на тему «Использования вакуумной упаковки на предприятиях общественного питания	2
Тема 1.6	**Содержание учебного материала**	**2**
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья: просеивательные, тестомесильные машины, Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2
	Практические занятия	**6**
	Изучение оборудования для раскатывания теста, тестоделители, тестоокруглители. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	4
	Изучение устройства, принципа работы, правил эксплуатации машин для взбивания кондитерских смесей	2
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Подготовка презентации на тему «Механическое оборудование кондитерского цеха»	4
Раздел 2	Тепловое оборудование	
Тема 2.1	**Содержание учебного материала**	**4**

	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пищеварочные котлы, пароварочные шкафы, специализированное варочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4
Тема 2.2	**Содержание учебного материала**	**2**
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2
	Практические занятия	**4**
	Изучение устройства фритюрниц принципа работы, правил эксплуатации	2
	Изучение устройства грилей принципа работы, правил эксплуатации	2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Составление конспекта по теме «Безконтактные грили», классификация, назначение, устройство, принцип работы правила эксплуатации	2
Тема 2.3	**Содержание учебного материала**	**4**
	Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2
	Пароконвектомат. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2
	Практические занятия	**2**
	Изучение устройства электрических плит, принципа работы, правил эксплуатации	2
Тема 2.4	**Содержание учебного материала**	**2**
	СВЧ печи, назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Составление конспекта по теме «Преимущества использование СВЧ-нагрева для тепловой обработки пищевой продукции»	2
Тема 2.5	**Содержание учебного материала**	**2**
	Оборудование для приготовления горячих напитков. Принцип работы, правила эксплуатации	2

Тема 2.6	**Содержание учебного материала**	**2**
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, тепловые стойки Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2
Тема 2.7	**Практические занятия**	2
	Изучение устройства пекарских шкафов, печей. Правила безопасной эксплуатации.	2
Раздел 3	**Холодильное оборудование**	**2**
Тема 3.1	**Содержание учебного материала**	**2**
	Холодильные шкафы, столы с охлаждаемыми поверхностями, ящиками и горками. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2
	Практические занятия	**4**
	Изучение устройства шкафов шокового охлаждения и замораживания, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2
	Изучение устройства льдогенераторов и фризеров, правил безопасной эксплуатации оборудования.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Подготовка презентации на тему «Современное холодильное оборудование»	4
	Консультации	**4**
Промежуточная аттестация - экзамен		**6**
Всего:		**95**

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кулинарный цех: учебная мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200, учебно-методическое обеспечение: раздаточный материал, наглядные пособия, методические рекомендации по выполнению практических работ,

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- ✓ паро-конвекционная печь SCC61 Ration;
- ✓ пароконвектомат Abat;
- ✓ пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2 нерж.;
- ✓ пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2 нерж.;
- ✓ печь пароконвекционная SCC61 RATIONAL.;
- ✓ подставка к пароконвекционным печам;
- ✓ плита индукционная стационарная (4 греющих поверхности);
- ✓ плитка индукционная 105820 IK20 одинарная;
- ✓ микроволновая печь, GASTRORAG WD90023SLB7;
- ✓ гриль – саламандра, GASTRORAG, AT-938E;
- ✓ слайсер, GASTRORAG, Серия HBS;
- ✓ соковыжималка, VIATTO, VA-SJ2020PRO;
- ✓ настольная камерная вакуумна-упаковочная машина GASRTORAG HKN-VAC260;
- ✓ термостат погружной, Apach с контейнером и крышкой в комплекте;
- ✓ электрический миксер с нагревом Thermomix (термомиксер);
- ✓ thermomix (термомиксер)
- ✓ весы настольные электронные, Cas, SWN;
- ✓ шкаф холодильный, Бирюса;
- ✓ планетарный миксер,GASTRORAG, QF-5W;
- ✓ блендер погружной, Bamix;
- ✓ блендер ручной погружной MouLinex;
- ✓ блендер ручной погружной MouLinex;
- ✓ блендер стационарный, GASTRORAG, модель: B-012AJ;
- ✓ микроволновая печь;
- ✓ фритюрница;
- ✓ холодильник «Ардо»;
- ✓ шкаф холодильный PANASONIC NR – 651BR-C4;
- ✓ льдогенератор;

- ✓ миксер Scarlett SC-048 белый;
- ✓ мясорубка Scarlett SC-MG45S42;
- ✓ мясорубка PANASONIC MK G;
- ✓ блендер «Филип»;
- ✓ весы CAS SW-1;
- ✓ стол 3 мойки PSL 3 180/70/85;
- ✓ ванна моечная PS02 140/70/85;
- ✓ стол с мойкой PS01 170/70/85;
- ✓ стеллаж решетчатый нерж. NOVA META;
- ✓ жироуловитель;
- ✓ коптильный пистолет;
- ✓ кофеварка;

3.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

3.3 Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/94724.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2.Самулевич И.А. Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания/ И.А.Самулевич — Ростов на Дону : Феникс, 2022. — 332 с.

2.Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература

1. Завгородняя, Л. М. Оборудование и автоматизация предприятий общественного питания : учебное пособие / Л. М. Завгородняя, М. А. Шадрин, М. С. Есипова. — Омск : Омский государственный технический университет, 2021. — 151 с. — ISBN 978-5-8149-3385-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/124848.html (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-46192-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/327155. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

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

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знание: − 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;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме экзамена: -тестирования

− 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		
Умение: − 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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения тестовых заданий на экзамене

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		

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП 04. Организация обслуживания

специальность
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Калининград, 2024

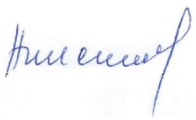
Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Васильченко Р. А. - преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины 4

2. Структура и содержание учебной дисциплины 10

3. Условия реализации учебной дисциплины 14

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины 16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке специалистов по направлению подготовки 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Организация обслуживания» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин специальности 43.02.15 «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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;
- 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.

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

- выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря в организации общественного питания к обслуживанию;
- встречать, приветствовать, размещать гостей, подать меню;
- принимать, оформлять и выполнять заказы на продукцию и услуги в организации общественного питания;
- рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;
- подавать блюда и напитки разными способами;
- производить расчет с потребителями;
- обслуживать 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;
- 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, составлять и оформлять различные виды меню;

- заменять использованную посуду и приборы;
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;
- обслуживать иностранных туристов;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя:

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.

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, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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 обслуживания.

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.

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**50**
Самостоятельная работа	**6**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**40**
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	20
Форма контроля: *дифференцированный зачет*	**4**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Тема 1 Введение. Общая характеристика процесса обслуживания.	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*	**2/-**
	1.1 Введение. Общая характеристика процесса обслуживания.	2
Тема 2 Характеристика торговых помещений.	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*	**4/2**
	2.2 Характеристика торговых помещений.	2
	2.3 **Практическая работа № 1**. Определение видов торговых помещений, их планировки, оснащения, интерьера, методов и форм обслуживания ресторана (базового предприятия питания).	2
Тема 3 Столовые посуда, приборы и бельё	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*	**10/4**
	3.4 Столовая посуда.	2
	3.5 Столовая посуда.	2
	3.6 Столовые приборы и бельё.	2
	3.7 **Практическая работа № 2** Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья.	2
	3.8 **Практическая работа № 3** Оформление заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посудой, приборами по нормам оснащения (в соответствии с заданием преподавателя). Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.	2
Тема 4 Информационное обеспечение обслуживания	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*	**4/2**
	4.9 Информационное обеспечение обслуживания.	2

	4.10 **Практическая работа № 4.** Составление различных видов меню (по заданию преподавателя). Составление карты вин ресторана (по заданию преподавателя).	2
Тема 5 Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап.	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*	**4/2**
	5.11 Этапы организации обслуживания.	2
	5.12 **Практическая работа № 5.** Отработка способов складывания салфеток.	2
Тема 6 Обслуживание потребителей в ресторанах	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*	**8/6**
	6.13 Последовательность подачи блюд и напитков. Методы подачи блюд.	2
	6.14 **Практическая работа № 6.** Подбор посуды и правила подачи блюд и напитков.	2
	6.15 **Практическая работа № 7.** Овладение приёмами подачи холодных блюд, горячих закусок, супов, горячих блюд.	2
	6.16 **Практическая работа № 8.** Овладение приёмами подачи десерта, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Расчёт с гостями.	2
Тема 7 Обслуживание приёмов и банкетов	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*	**2/-**
	7.17 Обслуживание приёмов и банкетов.	2
	Самостоятельная работа. Подготовка реферата по теме: «Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Японии» и тезисное представление его слайдах.	**6**
Тема 8 Специальные виды услуг и формы обслуживания	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*	**2/2**
	8.18 **Практическая работа № 9**. Составление меню различных видов завтраков при обслуживания проживающих в гостинице.	2
Тема 9 Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*	**2\-**
	9.19 Туризм: понятие, определение, цели. Услуги, предоставляемые иностранным туристам. Организация обслуживания туристов в ресторанах и кафе.	2

Тема 10 Организация обслуживания в социально – ориентированных предприятиях питания. Организация труда обслуживающего персонала	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*	**2\2**
	10.20 **Практическая работа № 10.** Работа с нормативной документацией.	2
Консультации		
Промежуточная аттестация	***Дифференцированный зачет***	
Итого		**50**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) из них:		**40**
- теоретическое обучение		20
- практические занятия		20
Самостоятельная работа		6
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: учебная мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200, учебно-методическое обеспечение, столы ресторанные, стулья мягкие, ролеты для искусственного затемнения, горки для хранения посуды, комоды для хранения столового белья проектор Benq MP523, колонки Sven, ноутбук.

3.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания / Т. Р. Любецкая. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 308 с. — ISBN 978-5-507-47068-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/324389. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Региональные особенности развития индустрии гостеприимства. Индивидуальные гастротуры / Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 80 с. — ISBN 978-5-507-48409-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/352649. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература

3. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. — 7-е изд. — Москва: Дашков и К, 2019. — 248 с. — ISBN 978-5-394-03326-1. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/85164.htm. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Артемова, Е. Н. Бортовое питание / Е. Н. Артемова, К. В. Власова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-45988-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/292937. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 352 с. — ISBN 978-5-507-47044-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322502. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания / Т. Р. Любецкая. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 308 с. — ISBN 978-5-507-47068-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/324389. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знание: - 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

- 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; - правила сочетаемости напитков и блюд; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способы замены использованной посуды и приборов; - информационное обеспечение услуг общественного питания; - правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов		**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: - выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями; - обслуживания потребителей при	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для

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;	последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов .	самостоятельной работы. **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете

- предоставлять счет и производить расчет с потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли		

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП. 05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Повар-кондитер

Форма обучения очная

Калининград, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565

Разработчики:

Никитина Е.С., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Крупина Н.Ю. преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Коммерция»

Протокол №7 от «06» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  Е.С. Никитина

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 15

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 16

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ), утвержденного на основе Федерального государственного образовательного стандарта ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Рабочая программа по дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью цикла общепрофессиональных дисциплин.

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

Главной целью учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является усвоение теоретических знаний, получения практических навыков, освоения общих и профессиональных компетенций.

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным кон текстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, непрерывного 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, 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 ,не рыбного 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, 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, не рыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. сложного ассортимента.
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий 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, видов и форм обслуживания.

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. Организовать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

уметь:

- Рассматривать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- Анализировать ситуации на рынке труда;
- Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

знать:

- Основные положения экономической теории;
- Принципы рыночной экономики;
- Современное состояние и перспективы развития отрасли;
- Роль и организацию хозяйственных субъектов в рыночной экономике;
- Механизмы ценообразования на продукцию отрасли (услуги);
- Механизм формирования заработной платы;
- Формы оплаты труда;
- Стили управления, виды коммуникации;
- Принципы делового общения в коллективе;
- Управленческий цикл;
- Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации;

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -124 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -94 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 22 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)	*124*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*52*
в том числе практическая подготовка	*-*
в том числе:	
лабораторные занятия	*-*
практические занятия	*42*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*22*
в том числе:	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	*4*
Консультации	*4*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ	Объём ак. ч./в том числе в форме практической подготовки часов
Раздел 1 Основы экономики		**32**
Тема 1.1 **Экономика и ее основные проблемы.**	**Содержание материала:** Понятие экономики. Основные экономические категории: потребности, ресурсы, факторы производства, его виды, товары и услуги.	*2*
	Самостоятельная работа: Подготовить доклад по теме: «Сущность экономических категорий в рыночной экономике».	*2*
Тема 1.2 **Отрасль и рыночная экономика, особенности и перспективы развития.**	**Содержание материала:** Понятие отрасли и ее основные виды. Сферы экономики. Особенности и перспективы развития отрасли.	*2*
	Практическое занятие: Особенности и перспективы развития общественного питания как под отрасли экономики.	*2*
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: «Перспективы развития общественного питания на территории Калининградского региона».	*1*
Тема 1.3 **Роль и организация хозяйственных субъектов в рыночной**	**Содержание материала:** Предпринимательская деятельность, особенности развития, перспективы.	*4*
	Практическая работа: Предприятие в рыночной экономике	*4*

экономике.	**Самостоятельная работа:** Составление опорного конспекта по теме: «Субъекты предпринимательской деятельности в общественном питании».	*1*
Тема 1.4 **Экономическая деятельность фирмы.**	**Содержание материала:** Понятие издержек производства, классификация, выручка, прибыль предприятия, краткосрочный и долгосрочный периоды в деятельности предприятия.	*2*
	Практическая работа: Определение издержек производства.	*2*
	Самостоятельная работа: Составление опорного конспекта по теме: «Издержки и их формирование».	*1*
Тема 1.5 **Механизм ценообразования.**	**Содержание материала:** Понятие цены, методы формирования цен, классификация издержек. Ценовая политика предприятия.	*2*
	Практическая работа: Определение цены товара.	*4*
	Самостоятельная работа: Составление опорной схемы определения различных видов цен.	*1*
Тема 1.6 **Рынок труда.**	**Содержание материала:** Понятие рынка труда. Спрос на труд. Предложение труда. Понятие занятости и безработицы. Экономически активное население. Государственная политика в области безработицы.	*2*
	Практическая работа: Рынок труда.	*2*
	Самостоятельная работа: Анализ рынка труда региона.	*1*
Тема 1.7 **Механизм формирования заработной платы,**	**Содержание материала:** Понятие заработной платы, формы и системы оплаты труда.	*2*
	Практическая работа: Системы оплаты труда.	*2*

формы оплаты труда.	**Самостоятельная работа:** Подготовка опорных конспектов по теме.	*1*
Раздел 2 **Менеджмент**		**30**
Тема 2.1. **Сущность и характерные черты современного менеджмента.**	**Содержание учебного материала:** Понятие менеджмента. Основные категории менеджмента: субъекты и объекты управления. Прямая и обратная связь.	*2*
	Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.	*2*
	Самостоятельная работа: Подготовить опорный конспект по теме: «Менеджмент- его роль в организациях».	*1*
Тема 2.2. **Внешняя и внутренняя среда.**	**Содержание учебного материала:** Внешняя среда: ее элементы. Факторы прямого и косвенного воздействия, их характеристика и взаимосвязь.	*2*
	Практическое занятие: Анализ внешней и внутренней среды предприятий	*2*
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить кроссворд «Внешняя и внутренняя среда организации».	*1*
Тема 2.3. **Функция планирования.**	**Содержание учебного материала:** **1.** Роль планирования в организации. Виды планов. **2.** Основные стадии планирования. Стратегическое планирование. Этапы стратегического планирования.	*2* *2*
	Практическое занятие: План организационного развития организации	*4*
	Самостоятельная работа обучающихся: Доклад «Типы стратегий применяемых организациями	*1*
Тема 2.4. **Функция организации.**	**Содержание учебного материала:** Организационные структуры управления: понятие, требования предъявляемые к ним. Принципы построения организационных структур.	*2*
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схемы по теме «Виды организационных структур»	*1*
Тема 2.5. **Функция мотивации и контроля**	**Содержание учебного материала:** 1. Сущность мотивации. Современные теории мотивации: содержательные и процессуальные. 2.Сущность и назначение контроля.	*2* *2*
	Практическое занятие:	*4*

	Стимулирование работников персонала и контроль за их исполнением	
	Самостоятельная работа обучающихся: Презентация «Использование теорий мотиваций в менеджменте	*1*
Тема 2.6. Коммуникации в организации и роль делового общения	**Содержание учебного материала:** Коммуникации в организации: понятие, виды. Коммуникационный процесс: этапы, элементы, обратная связь и помехи.	*2*
	Содержание учебного материала: Деловое и управленческое общение: понятие и назначение. Роль общения для современного менеджера. Формы общения.	*2*
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: «Коммуникации в сфере управления общественным питанием».	*1*
Тема 2.7. Лидерство. Власть и влияние.	**Содержание учебного материала:** Власть и влияние: понятие. Виды власти. Методы влияния, их содержание. Лидерство: понятие. Теории лидерства. Стили управления: авторитарный, либеральный, демократический.	*2*
	Практическое занятие: Лидерство, власть и влияние в современной организации	*2*
	Самостоятельная работа: Подготовить доклад по теме: «Лидерство в управлении организации».	*1*
Раздел 3 Маркетинг		**32**
Тема 3.1 Сущность маркетинга	**Содержание:** Понятия: маркетинг, рынок. Предмет учебной дисциплины, его цели и задачи. связь с менеджментом.	*2*
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклады по темам: «История развития маркетинга», «История и особенности развития маркетинга в России»	*1*
Тема 3.2 Концепции рыночной экономики. Виды спроса	**Содержание:** Основные концепции развития рыночных отношений, их отличительные особенности. Типы маркетинга в зависимости от вида спроса. Сегментация рынка	*2*
	Самостоятельная работа обучающихся: заполнить таблицу «Типы маркетинга в зависимости от вида спроса»	*1*
Тема 3.2 Сегментация рынка	Сегментация рынка	*2*

Тема 3.4. **Объекты и субъекты маркетинговой деятельности**	**Содержание:** 1.Объекты: нужда, потребность, спрос. 2. Потребители. Конкуренция, конкурентная среда.	 *1* *1*
	Практические занятия: 1. Выявление потребностей потребителей; 2. Анализ конкурентов организаций ОП	*2* *2*
	Самостоятельная работа обучающихся: сделать конспект «Виды потребностей».	*1*
Тема 3.5. **Основные стратегии маркетинга**	**Содержание:** Основные стратегии маркетинга	*4*
	Самостоятельная работа обучающихся: заполнить таблицу «Жизненный цикл товаров».	*1*
Тема3.6. **Методы маркетинга**	**Содержание:** Методы формирования спроса и стимулирования сбыта. Реклама, цели и задачи. Средства рекламы	*2*
	Практическое занятие: Рекламная кампания товаров	*4*
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовить презентации по темам «Личная продажа», «ПР», «СТИС, «История рекламы», «Средства рекламы	*2*
Тема 3.7. **Маркетинговые исследования**	**Содержание:** Маркетинговая информация. Методы маркетинговых исследований**.**	*2*
	Практическое занятие: разработка анкеты по изучению покупательского спроса	*6*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете менеджмента и маркетинга.

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя, рабочее место студента учебная литература, учебная мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200, учебно-методическое обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О рекламе" [Текст]: Федеральный закон от 13 марта 2006 г. N 38-ФЗ "О рекламе", ввод в действие с 1 июля 2006 г./ Российская Федерация.
2. Карпова С.В., Информационные технологии в маркетинге. Учебник и практикум для СПО. Научная школа: Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации (г. Москва), 2019, ЭБС
3. Кузнецов Ю.В. - отв. ред. Менеджмент [Электронный ресурс]: Учебник для СПО. Ю.В Кузнецов. Москва: Издательство: Юрайт, 2019.
4. Гапоненко А.Л. - Отв. ред. Менеджмент [Электронный ресурс]: Учебник и практикум для СПО. А.Л. Гапоненко. Москва: Издательство Юрайт. 2020.
5. Коршунов В.В. ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ 3-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО. М.: Издательство Юрайт.2017. с. 407.
6. Мокий, М. С. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский ; под редакцией М. С. Мокия. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 297 с.
7. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Колышкин [и др.] ; под редакцией А. В. Колышкина, С. А. Смирнова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 498 с.

Дополнительные источники:

1. Юкаева В.С. Менеджмент. [Электронный ресурс]: Краткий курс: учебное пособие / Москва: Дашков и К, 2014, Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4448, свободный.
2. 2. Леонтьева Л.С. - Отв. ред. Менеджмент [Электронный ресурс]: Учебник для СПО. Л.С Леонтьева. Москва: Издательство Юрайт, 2016. – Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/64CF93F9-F473-4E52-95DF-D8206A45D846, свободный.
3. Реброва Н.П. Основы маркетинга. [Электронный ресурс]: Учебник и практикум для СПО. Москва: Издательство Юрайт. Н.П. Реброва. 2016. Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/583CF093-598D-4974-B44A-FAE59E432650, свободный.
4. Морозов Ю.В. Основы маркетинга: [Текст]: Учебное пособие, Издательство Дашков и К", 2011
5. Щеглов А.Ф. Экономика. Альбом схем [Электронный ресурс]: учебное пособие, А.Ф. Щеглов Москва: Российская академия правосудия, 2011, Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/5778, свободный.
6. Белоусова С.Н., Белоусов А.Г., «Маркетинг», [Текст]: Учебное пособие для ССУЗов , 2014

7. Лебедева О.А., Н.И. Лыгина, «Маркетинговые исследования рынка» [Текст]: Учебник М.: ФОРУМ-ИНФРА-М, 2005

4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма входного текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Знания:	Оценка "отлично" выставляется обучаемым за всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, в соответствии с принятыми технологиями и алгоритмами. При этом ситуация должна быть решена верно, в тестовой части должно быть выполнено правильно не менее 90% всех заданий. Оценка "хорошо" выставляется обучаемым, показывающим знание учебно-программного материала, правильно ответившим в тестах на 76-89% вопросов. При этом ситуация должна быть решена верно, допускается не более 1	Компьютерное тестирование на знание терминологии по теме; • Контрольная работа. • Самостоятельная работа. • Наблюдение за выполнением практического задания. (деятельностью студента) • Оценка выполнения практического задания (работы) • Решение ситуационной задачи
- Рассматривать основные технико-экономические показатели деятельности организации; - Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - -Анализировать ситуации на рынке труда; выявлять виды и разновидности потребностей; - выявлять целевые сегменты потребителей; - оценивать конкурентоспособность организации, - определить конкурентные преимущества организации; -анализировать ЖЦ разных товаров на рынке - выбирать методы СТИС; - разрабатывать анкеты;		
Умения		
- стили управления, виды коммуникации; - принципы делового общения		

в коллективе; - управленческий цикл; - особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; -сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; - формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации; объекты, субъекты, средства маркетинговой деятельности; - маркетинговую окружающую среду; - политику в области сбыта и ценообразования; - средства и методы продвижения продукции и услуг - маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, методы, этапы и правила проведения; источники и критерии отбора маркетинговой информации;	ошибки или 2 недочетов. Оценка "удовлетворительно" выставляется обучаемым, показывающим знание основных вопросов учебно-программного материала, правильно ответившим в тестах на 60-74% вопросов. При этом практическая часть должна быть выполнена полностью, допускается не более 2 ошибок или 3 недочетов. Оценка "неудовлетворительно" выставляется обучаемым, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.06 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Калининград, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

Разработчик:

Карякин А.В. – преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Правоведение»
Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК Н.Ю. Мишенькина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. **Область применения программы учебной дисциплины**

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10**	− 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	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	58
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	6
консультации	-
самостоятельная работа	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	**Основные положения Конституции РФ**	**7**	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	**Содержание учебного материала**	3	ОК 1-7, ОК 9,10
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия		ПК 6.2.
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	2	
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина		ПК 6.4.
	Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина		
	Право социальной защиты граждан		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	
Раздел 2	**Основы гражданского права**	10	
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права		
	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	

1	2	3	4
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 6.2.
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности		
	Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица		
	Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности		
	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»		
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1-7, ОК 9,10,11 ПК 6.4.
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования		
	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	

1	2	3	4
Раздел 3	**Основы трудового права**	17	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	**Содержание учебного материала**	3	ОК 1-7, ОК 9,10,11 ПК 6.2.
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения		
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения		
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора		
	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника		
	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	**Содержание учебного материала**	4	ОК 1-7, ОК 9,10,11 ПК 6.4.
	Материальная ответственность работодателя перед работником		
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.		
	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		

1	2	3	4
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 6.2.
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения		
	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Раздел 4.	**Административные правонарушения и административная ответственность**	14	
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 6.4.
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины		
	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 6.2.
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности		
	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	8	
Тема 4.3. Административные наказания	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика		

	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		ПК 6.2. ПК 6.4.
Раздел 5.	**Защита прав субъектов предпринимательской деятельности**	8	
Тема 5.1. **Правовая охрана хозяйственных прав**	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 6.1. ПК 6.2.
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Тема 5.2. **Судебный порядок разрешения споров**	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 6.2.
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.		
	Третейские суды в РФ		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		58	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. (в редакции от 4.10.2020 г.) НОРМА ИНФРА-М Москва, 2023 г.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации:.–Москва.: Омега-Л, 2023.–474с.–(кодексы Российской Федерации).

3. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации ФЗ от 14.11.2002. (в редакции от 24.04. 2024.) – Москва: Инфра, 2023.–131с. –(Б-ка кодексов: выпуск11(149)).

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях ФЗ: от 30.12.2001. (в редакции от 01.02 2024г.).– Москва: Инфра -, 2023.–320с.

5. Семейный кодекс Российской Федерации ФЗ от 29.12.1995. (в редакции от 01.01 2023г.) Москва.:ЮРАЙТ,2023.–64с.–(Правовая библиотека).

6. Трудовой кодекс Российской Федерации ФЗ от 30.12 2001г. (в редакции от 16.12 2024г.) – Москва :РидГрупп, 2023.–256с.– (Законодательство России с комментариями к изменениям).

7. Уголовный кодекс Российской Федерации ФЗ от 13.06. 1996г. (в редакции от 27.12 2023г.).– Москва: Проспект; КноРус, 2023.–176с.

8. Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации: ФЗ от 18.12. 2001г. (в редакции от 20.01 2023г.).– Инфра, 2023.–176с.

9. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности 2022ОИЦ «Академия».

2. Капустин А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности (электронный ресурс) 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО год: 2023

3.2.2. Электронные издания

2. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс].–Режим дос-тупа: http://www.consultant.ru/

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]. – Режим доступа:http://www.best-students.ru/index.phpproductID=3171

4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: рабочие программы, методические указания и контрольные вопросы (электронный ресурс).–Режим доступа: http://www.nhtk-edu.ru/metodichki/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Бялт, В. С. Правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / В. С. Бялт. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва. : Издательство Юрайт, 2023. - 299 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/D7CFD270-429E-4F82-9D86-8A9314202D8E#page/1

2. Основы права : учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ. ред. А. А. Вологдина. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 409 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/FD57043F-8593-41E4-978C-5C76F292EDB1#page/1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знание: 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;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.		
Умения: 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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
ОП 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

уровень подготовки
базовый

специальность
43.02.15 Поварское кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград 2024

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**(утв**.** Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован в Минюсте России 20.12.2016 №44828)**,** примерной программы учебной дисциплины **ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности**, входящей в состав примерной основной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело,** зарегистрированной в Федеральном реестре примерных программ СПО от 19.05.2017 №43.02.15.-17.05.19.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС), утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 465 по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское кондитерское дело

Разработчик:

Аджарян А. Г. преподаватель Западного Филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Информационных технологий»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК _____А.С. Касаткина

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....4
1.1. Область применения программы....4
1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:....4
1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....5
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы....5
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины....6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....11
3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:....11
3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы....11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышения квалификации и переподготовки)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина Информационные технологии в профессиональной деятельности входит в общепрофессиональный цикл дисциплин специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.5 **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10** **ОК 11**	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	92
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	92
в том числе:	
Теоретическое обучение	30
Практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
консультации	4
Итоговая аттестация в форме *Экзамен*	*4*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	**Автоматизированная обработка информации**	**12**	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10**
	1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.		
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7, 9,10**
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	**4**	
	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания**.** Оргтехника		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания.		
Тема 1.3. Информационные системы	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем		**ОК 1-7, 9,10**
	Тематика практических занятий	**2**	
	Практическая работа «Основы работы в программах оптического распознавания		

	информации»		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)		
Раздел 2	**Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности**	**62|14**	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.		
	Тематика практических занятий	**12**	
	Практическая работа «Создание деловых документов в MS Word»		
	Практическая работа «Оформление текстовых документов, содержащих таблицы»		
	Практическая работа «Оформление формул в MS Word»		
	Практическая работа «Работа с графикой в MS Word»		
	Практическая работа «Создание диаграмм в MS Word»		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы	**4**	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)		
	Тематика практических занятий	**8**	
	Практическая работа №9 «Создание и обработка графических изображений в Microsoft Paint»		
	Практическая работа «Выделение областей изображения в Adobe Photoshop»	**4**	

	Практическая работа «Коррекция изображений в Adobe Photoshop»		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ		
Тема 2.3 Компьютерные презентации	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение		
	Тематика практических занятий	**6**	
	Практическая работа «Основы работы в программе Power Point»		
	Практическая работа «Создание презентации «Новые блюда ресторана»» «Новое меню ресторана»»		
	Практическая работа «Создание презентации «Современные способы обслуживания в ресторане»»		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)		
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10**
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.		
	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.		
	Тематика практических занятий	**6**	
	Практическая работа «Организация расчетов в табличном процессоре MS EXCEL»		
	Практическая работа «Создание таблиц базы данных с использованием конструктора в MS Access»		
	Практическая работа «Работа с данными с использованием запросов в MS Access»		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	**6**	

	Организация расчетов в табличном процессоре MS EXCEL		
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		
	Тематика практических занятий	**6**	
	Практическая работа «Создание калькуляционных карт в MS EXCEL»		
	Практическая работа «Расчет себестоимости блюд в MS EXCEL. Создание шаблона меню в в MS EXCEL»		
	Практическая работа «Создание технологических карт в MS EXCEL»		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)		
Раздел 3	**Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность**	**8**	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете.		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)		
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	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.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Консультации		**4**	
Промежуточная аттестация		**4**	
Экзамен			

Всего:	**92**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания. Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.
Печатные и электронные издания, рекомендуемые для использования при реализации общеобразовательной дисциплины

Основные печатные издания

1. 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, 2020. — 383 с.

2. Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Зимин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 126 с

Электронные издания

1. Информатика -10 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)
2. Информатика -11 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)
3. 3D моделирование для каждого - Российская электронная школа(resh.edu.ru)
4. Я класс
5. УРОК цифры
6. Информатика и ИКТ. Тренировочные варианты для подготовки к ЕГЭ-2020 - ЯндексРепетитор
7. Информатика 10 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор
8. Информатика 11 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор
9. Анализ данных - Яндекс Практикум
10. Элективные онлайн курсы. Академия Яндекса
11. Информатика 10 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов

12. Информатика 11 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов
13. Академия искусственного интеллекта для школьников
14. Введение в программирование на языке Python. VI.7 - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус
15. Введение в программирование на языке Python. VI.7 - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус
16. Введение в машинное обучение - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус
17. Знакомство с искусственным интеллектом - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус

Дополнительные источники

1. Акопов, А. С. Компьютерное моделирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10712-8.
2. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва:

   Издательство Юрайт, 2020. — 133 с.

Основы аналитики и визуализации данных

1. Арьков В.Ю. Анализ и визуализация данных в электронных таблицах. Учебное пособие. - Издательские решения, 2020. - 174 с.
2. Арьков В.Ю. Бизнес-аналитика. Сводные таблицы. Часть 1. Учебное пособие. - Издательские решения, 2020. - 180 с.
3. Гинько А.Ю. Анализ и визуализация данных в Yandex DataLens. Подробное руководство: от новичка до эксперта. - М.: ДМК Пресс, 2023. - 356 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знания: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.08. Охрана труда

специальность
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Калининград, 2024

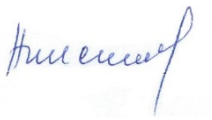
Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Молчанова И.П., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	9
3 Условия реализации учебной дисциплины	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 08. ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке специалистов по направлению подготовки 43.02.15 «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Охрана труда» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин специальности 43.02.15 «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

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

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

- 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;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

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

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;

− способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;

− виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

− требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

− возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

− виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

− правила утилизации непищевых отходов;

− виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу с профессиональными компетенциями, должен обладать соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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, 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, видов и форм обслуживания

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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 обслуживания

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

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	8
самостоятельная работа	12
консультация	
Промежуточная аттестация: зачёт с оценкой	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Охрана труда. Введение	1.Содержание дисциплины, ее задачи. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности специалистов. Состояние охраны труда в отрасли.	2
Нормативно-правовая база охраны труда	2.Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы: Конституция РФ, Трудовой Кодекс РФ, Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.	2
	Практическая работа №1. Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда, конспектирование основных положений, норм, законов.	2
Обеспечение охраны труда	1.Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.	2
	2.Органы надзора и контроля, федеральная инспекция труда, государственные технические инспекции, их назначение и функции. Права и обязанности профсоюзов.	
Организация охраны труда в предприятиях	1.Служба охраны труда на предприятиях: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Комитеты по охране труда: состав, назначение. Инструктажи по охране труда и технике безопасности: характеристика, оформление документации.	2
	Практическая работа №2. Оформление трудового договора и заполнение журналов инструктажа.	2
	Самостоятельная работа: Изучение должностных обязанностей работников в поп	2
Условия охраны труда на предприятиях	1.Основные понятия, факторы, влияющие на условия труда: классификация, воздействие на человека вредных факторов.	4
	3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов. Понятие о ПДК вредных факторов. Межотраслевые правила, требования и нормы.	
	Самостоятельная работа: Изучить требования предъявляемые к производственной санитарии на предприятиях	2

	общественного питания	
Производственный травматизм и профессиональные заболевания	1.Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы на предприятиях общественного питания	4
	2.Несчастные случаи: понятие, классификация, порядок расследования, документальное оформление и учет. Порядок возмещения вреда в связи с несчастными случаями.	
	Практическая работа № 3 Провести анализ ситуации производственного травматизма, определить коэффициент травматизма, оформить документы.	2
Электробезопасность	1.Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация, факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация условий работ по степени электробезопасности.	2
	2.Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты: понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземления и изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения током: виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.	
	Самостоятельная работа: Изучить понятие статистического электричества, способы защиты от его воздействия. Составление докладов по электробезопасности.	4
Пожарная безопасность	1.Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц. Госслужба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.	4
	2.Пожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Способы предупреждения и тушения пожаров. Пожарный инвентарь, средства пожарной сигнализации и связи.	

	Практическая работа №4 Изучение принципов работы 4 видов огнетушителей. Изучить устройства и овладение приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	2
	Самостоятельная работа: 1 Разработка инструкции по пожарной безопасности на предприятиях питания.	2
	2.Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятиях общественного питания, по месту прохождения практики.	
Требования безопасности к производственному оборудованию	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. Опасные зоны технологического оборудования.	2
	2.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	
	Самостоятельная работа: 1.Изучить требования безопасности, предъявляемые к оборудованию, опасные зоны оборудования, правила безопасной эксплуатации оборудования. Законспектировать.	2
Промежуточная аттестация	**Дифференцированный зачет**	4
	Всего:	48

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный: учебная мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200, плакаты, ноутбук, учебно-методическое обеспечение: комплекс учебно-наглядных пособий по «охране труда» в виде законодательных документов, типовых инструкций, инструктажей, планов, схем, лекционный и раздаточный материал, методические рекомендации по выполнению практических работ, нормативная документация, проектор.

3.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

3.3 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.

Основная литература

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209891. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Родионова, О. М. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09562-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490964

3. Сибикин, Ю. Д. Охрана труда и электробезопасность : учебное пособие / Ю. Д. Сибикин. — Вологда : Инфра-Инженерия, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-9729-0577-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/192717. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-7911-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167190. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература

5.Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490058

6.Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9986-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/497731

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
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;	- не менее 70% правильных ответов. актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме диф. зачёта в виде: -тестирования
Уметь: - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с	- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - адекватность, оптимальность выбора способов действий,	**Текущий контроль** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе

инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	методов, техник, последовательностей действий и т.д. -точность оценки -соответствие требованиям инструкций, регламентов, - Рациональность действий	практических занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на диф. зачёте.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист то поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС), утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации **от 9 декабря 2016 г. № 1565** (ред.от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828).

Составители:

Терещенко А.Ф. преподаватель Западного филиала РАНХиГС.

Рассмотрено на заседании ПЦК:

«Общеобразовательных дисциплин»

Протокол № 07 от 14.02. 2024 г.

Председатель ПЦК



Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04, 08, 09, 10.

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.

и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Уметь	Знать
ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	**72**
В т.ч. в форме практической подготовки	**40**
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	40
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	**4**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел I. Организация защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях		**20**	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала.**	**2**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09 ОК 10
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств по защите рабочих и служащих от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий.	**2**	
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09 ОК 10
	Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.	**2**	
	Практическое занятие №1 Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК.	**2**	
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09 ОК 10
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях. Загрязнение атмосферы, поверхностных вод, земель. Энергетические загрязнения среды обитания. Негативные факторы производственной среды (физические, химические, биологические, психофизические). Критерии комфортности и безопасности производственной среды. Показатели негативности техносферы. Виды совместимости характеристик человека и техники, производственной среды. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях.	**2**	

	Практическое занятие №2 Производственные средства безопасности. Индивидуальные и коллективные средства безопасности, их виды и способы применения. Показатели травматизма по случаям, связанных с недостатком в применении коллективных и индивидуальных средств защит.	**2**	
	Практическое занятие №3 Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара. Порядок пользования средствами пожаротушения.	**2**	
Тема 1.4. Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09 ОК 10
	Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Первичные средства пожаротушения, правила их применения.	**2**	
	Практическое занятие №4 Применение первичных средств пожаротушения.	**2**	
Тема 1.5. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09 ОК 10
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии, при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области защиты населения и территории от чрезвычайных ситуаций.	**2**	
	Практическое занятие №5 Обеспечение безопасности при эпидемии. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте.	**2**	
Раздел 2. Основы военной службы (для юношей)		**48**	
Общая часть		**18**	
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09 ОК 10
	История создания Вооруженных Сил России: дворянские формирования, служилые по найму, стрельцы, основы регулярной русской армии, заложенные при Петре I, совершенствование вооруженных сил России в период правления Екатерины II, Красная армия. Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан. Основы обороны государства. Национальная безопасность национальные интересы России. Стратегия национальной безопасности Российской Федерации до 2030 года. Угрозы национальной безопасности России. Обеспечение национальных интересов России.	**2**	
	Практическое занятие №6 Организация регулирования в области обороны; прогнозирование и оценка военной угрозы; разработка военной политики и военной	**2**	

	доктрины Российской Федерации; строительство, подготовка и поддержание в необходимой готовности Вооруженных сил и планирование их деятельности в интересах совершенствование подготовка органов государственной власти и управления, органов местного самоуправления, предприятий, учреждений и организаций, экономики, территории, коммуникаций и населения страны; создание запасов материальных ценностей в государственном и мобилизационном резервах; планирование и осуществление мероприятий гражданской и территориальной обороны; обеспечение сохранения государственной и военной тайны; развитие военной науки; координация деятельности органов самоуправления в области обороны; гражданский контроль за расходами на оборону Российской Федерации, сотрудничество в целях коллективной безопасности.		
Тема 2.2. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09 ОК 10
	Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Воинская обязанность. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке. Призыв на военные сборы и прохождение военных сборов в период пребывания в запасе. Погоны и знаки различия военнослужащих России. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан.	**2**	
Тема 2.3. Вооруженные силы Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09 ОК 10
	Назначение и задачи Вооруженных Сил Российской Федерации. Состав Вооруженных Сил: центральные органы военного управления, три вида Вооруженных Сил (Сухопутные войска (СВ), Военно-воздушные силы (ВВС), Военно-Морской Флот (ВМФ) и три самостоятельных рода войск (Ракетные войска стратегического назначения (РВСН), Войска воздушно- космической обороны (ВВКО), Воздушно-десантные войска (ВДВ), Тыл Вооруженных Сил и войска, не входящие в виды Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск, их основные задачи.	**2**	
Тема 2.4. Символы воинской части. Боевые традиции	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09 ОК 10
	Боевое Знамя – символ воинской чести, доблести и славы. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской	**2**	

	Федерации.		
	Практическое занятие №7 Патриотизм и верность воинскому долгу. Дни воинской славы. Дружба, войсковое товарищество. Воинский коллектив.	**2**	
Тема 2.5. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09 ОК 10
	Военная служба – особый вид государственной службы. Правовое регулирование военной службы. Воинские должности военнослужащих. Правовой статус военнослужащих.	**2**	
	Практическое занятие №8 Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Начало, срок и окончание военной службы.Увольнение с военной службы. Прохождение военной службы по призыву. Военная служба по контракту. Альтернативная гражданская служба	**2**	
Тема 2.6. Общевоинские уставы Вооруженных сил РФ	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-ОК 04, ОК 10ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие №9 Военная присяга. Боевое Знамя воинской части. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащего. Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Воинская дисциплина.	**2**	
Учебные сборы		**30**	
Тема 2.7. Порядок прохождения военной службы	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09 ОК 10
	Инструктаж по правилам поведения, технике безопасности и порядке прохождения сборов. Порядок прохождения военной службы. Военная присяга. Боевое знамя воинской части. Военнослужащие и взаимоотношения между ними.	**2**	
Тема 2.8. Размещение и быт военнослужащих, основы безопасности военной службы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09 ОК 10
	Исполнение обязанностей военнослужащего в условиях казармы. Распределение времени и повседневный порядок в воинской части. Размещение военнослужащих срочной службы в казарме. Хранение имущества, вооружения и боеприпасов.	**2**	
	Практическое занятие №10 Содержание помещений, отопление, проветривание и освещение помещений. Осмотр казармы. Распорядок дня воинской части. Подъем, утренний осмотр, развод и вечерняя поверка. Учебные занятия, прием пищи. Увольнение из расположения воинской части и посещение военнослужащих.	**2**	
Тема 2.9.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-ОК 04,

Организация внутренней службы	Осуществление внутренней службы в составе наряда, дневального. Назначение и состав суточного наряда, обязанности дневального. Организация обеспечения безопасности в условиях повседневной деятельности, распорядок дня. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты. Воинская дисциплина.	**2**	ОК 06, ОК 09 ОК 10
	Практическое занятие №11 Осуществление подготовки суточного наряда, несение внутренней службы. Состав суточного наряда по воинской части и по роте (батальону). Подготовка суточного наряда. Развод суточного наряда. Обязанности лиц суточного наряда по роте (обязанности дежурного по роте и дневального)	**2**	
Тема 2.10.. Организация караульной службы	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01-ОК 04, ОК 06 ОК 10
	Осуществление деятельности караульного. Организация караульной службы, обязанности часового. Караульная служба. Обязанности и действия часового. Караул, часовой, пост. Наряд караулов. Подготовка караулов. Развод и мена караулов	**2**	
	Практическое занятие №12 Обязанности часового. Что запрещается часовому. Порядок применения оружия часовым. Неприкосновенность часового.	**2**	
	Практическое занятие №13 Несение караульной службы	**2**	
Тема 2.11. Строевая подготовка	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-ОК 04, ОК 06 ОК 10
	Практическое занятие №14 Выполнение воинского приветствия вне строя без головного убора на месте. Выполнение воинского приветствия в строю. Выполнение воинского приветствия в движении без головного убора и в головном уборе вне строя и в строю. Одиночная строевая подготовка, строевые приемы без оружия. Выполнение приемов «К бою» и «Встать».	**2**	
	Практическое занятие №15 Передвижение строем. Выполнение строевых приемов в движении. Выполнение воинского приветствия в строю.	**2**	
Тема 2.12. Огневая подготовка	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09 ОК 10
	Практическое занятие №16 Назначение и боевые свойства автомата Калашникова. Устройство и принцип действия автомата Калашникова. Назначение боевые свойства ручных осколочных гранат, меры безопасности при обращении с ними.	**2**	
	Практическое занятие №17 Разборка-сборка, чистка, смазка, хранение автомата, работа	**2**	

	частей и механизмов. Неполная разборка автомата. Сборка автомата после неполной его разборки. Положение частей и механизмов при заряжании. Работа частей и механизмов при автоматической стрельбе и стрельбе одиночными выстрелами. Ежедневный осмотр автомата. Осмотр перед заступлением в наряд, перед выходом на занятия и в боевой обстановке. Подготовка автомата к стрельбе. Снаряжение магазина патронами		
	Практическое занятие №18 Выполнение практических стрельб. Заряжание автомата. Установка прицела, переводчика на требуемый вид огня, прикладывание, прицеливание, спуск курка, удержание автомата при стрельбе Производство стрельбы.. Разряжание оружия.	**2**	
Тема 2.13. Тактическая подготовка	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09 ОК 10
	Практическое занятие №19 Действия солдата в обороне. Обязанности солдата, порядок выполнения команд, маскировка. Выбор места для стрельбы и наблюдения, определение ориентиров. Карточка огня отделения. Обязанности наблюдателя. Способы изучения местности в секторе наблюдения, доклад об обнаруженных целях. Самоокапывание и маскировка окопа	**2**	
	Практическое занятие №20 Вооружение стрелкового отделения, действия солдата в бою. Ориентирование на местности по карте, местным предметам и по часам.	**2**	
Дифференцированный зачёт		**2**	
Всего (для юношей)		**68**	
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (для девушек)		**48**	
Общая часть		**18**	
Тема 2.1. Здоровый образ жизни и его составляющие	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01-ОК 04, ОК 06 ОК 10
	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека	**2**	
	Общественное здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами	**2**	
	Практическое занятие №6 Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Инфекции, передаваемые половым путем	**2**	
Тема 2.2. Правовые основы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 10
	Ситуации, при которых человек нуждается в оказании первой медицинской	**2**	

оказания первой доврачебной помощи.	помощи. Первая медицинская помощь при ранениях.		
	Практическое занятие №7 Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при травмах. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.	**2**	
Тема 2.3.Медико–санитарная подготовка.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09 ОК 10
	Понятие и определение первой помощи. Угрожающее состояние. Компоненты первой помощи. Основные шаги сердечно-лёгочной реанимации. Неотложная помощь при кровотечениях. Виды кровотечений.	**2**	
Тема 2.4.Первая помощь при остановке сердца.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-ОК 04, ОК 06 ОК 10
	Понятия клинической и биологической смерти. Причины и признаки остановки сердца. Определение пульса на сонной артерии. Правила и порядок проведения сердечно–лёгочной реанимации.	**2**	
Тема 2.5.Первая помощь при травмах опорно–двигательного аппарата.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-ОК 04, ОК 10ОК 06, ОК 09
	Понятие об опорно–двигательном аппарате. Признаки ушиба, растяжения, вывиха, разрыва связок. Первая помощь при этих травмах. Виды и признаки переломов, первая помощь. Принципы и способы иммобилизациии.	**2**	
Тема 2.6 Организация и проведение первой помощи в других угрожающих состояниях.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 10
	Первая (доврачебная) помощь при ожогах. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током. Первая (доврачебная) помощь при утоплении. Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. Организация и проведение первой помощи в других угрожающих состояниях. Решение ситуационных задач	**2**	
Учебные сборы		**30**	
Тема 2.7. Порядок и правила оказания первой медицинской помощи	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09 ОК 10
	Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при травмах.	**2**	
	Практическое занятие №8 Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.	**2**	

	Практическое занятие №9 Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, синдроме длительного сдавливания	**2**	
	Практическое занятие №10 Первая (доврачебная) помощь при ожогах	**2**	
	Практическое занятие №11 Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током	**2**	
	Практическое занятие №12 Первая (доврачебная) помощь при утоплении	**2**	
Тема 2.8. Медико-санитарная подготовка	**Содержание учебного материала**	**18**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09 ОК 10
	Первая (доврачебная) помощь при поражении аварийно химически опасными веществам, в условиях применения оружия массового поражения.	**2**	
	Практическое занятие №13 Первая (доврачебная) помощь при утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании, отравлениях.	**2**	
	Практическое занятие №14 Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности.	**2**	
	Практическое занятие №15 Понятие об опорно–двигательном аппарате. Признаки ушиба, растяжения, вывиха, разрыва связок.	**2**	
	Практическое занятие №16. Понятие об острой сердечной недостаточности и инсульте. Причины возникновения и симптомы болезни. Правила и порядок оказания первой помощи.	**2**	
	Практическое занятие №17 Прекардиальный удар. Искусственная вентиляция лёгких. Непрямой массаж сердца»	**2**	
	Практическое занятие №18 Понятия клинической и биологической смерти. Причины и признаки остановки сердца. Определение пульса на сонной артерии. Правила и порядок проведения сердечно–лёгочной реанимации.	**2**	
	Практическое занятие №19 Реанимационные мероприятия.	**2**	
	Практическое занятие №20 Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца.	**2**	
Дифференцированный зачёт		**4**	
Всего (для девушек)		**68**	

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете «Безопасность жизнедеятельности»

Оборудование учебного кабинета:
Посадочные места по количеству обучающихся;
Рабочее место преподавателя;
Доска;
Комплекты электронных учебных пособий;
Общевойсковой защитный комплект (ОЗК)
Общевойсковой противогаз или противогаз ГП-7
Гопкалитовый патрон ДП-5В
Изолирующий противогаз в комплекте с регенеративным патроном
Респиратор Р-2
Индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8,9,10,11)
Ватно-марлевая повязка
Противопыльная тканевая маска
Медицинская сумка в комплекте
Носилки санитарные
Аптечка индивидуальная (АИ-2)
Бинты марлевые
Бинты эластичные
Жгуты кровоостанавливающие резиновые
Индивидуальные перевязочные пакеты
Косынки перевязочные
Ножницы для перевязочного материала прямые
Шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя)
Шинный материал (металлические, Дитерихса)
Огнетушители порошковые (учебные)
Огнетушители пенные (учебные)
Огнетушители углекислотные (учебные)
Устройство отработки прицеливания
Учебные автоматы АК-74
Винтовки пневматические
Комплект плакатов по Гражданской обороне
Комплект плакатов по «Основам военной службы»
Технические средства обучения:
Мульти медиа проектор
Проекционный экран
Принтер лазерный
Средства телекоммуникаций (Локальная сеть колледжа)
Аудио-, видео-, проекционная аппаратура
Войсковой прибор химической разведки (ВПХР)
Рентгенметр ДП-5В
Средства обучения при дистанционной форме:
нормативно-справочная литература,
комплект плакатов, тематических стендов, инструкционные стенды

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с.
2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.– 144 с.
3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. — Москва: Академия, 2020.– 288 с.
4. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие / А.А. Кошелев. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-4891-3.
5. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6.
6. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с.
7. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кошелев, А. А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие для спо / А. А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-7046-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154384 (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489671 (дата обращения: 29.01.2022).
3. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/93574
4. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с. — ISBN 978-5-406-08633-9. — URL:https://book.ru/book/940372 (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.
5. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. —

ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148019 (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148144 (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Балаян, С. Е. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: методические указания к выполнению лабораторных работ / С. Е. Балаян. – Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2014. – 80 с. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: https://www.iprbookshop.ru/49923.html (дата обращения: 01.07.2021).

2. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 212 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/471671 (дата обращения: 02.07.2021).

3. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: http://www.magbvt.ru.

4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: http://www.mchs.gov.ru.

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: http://bzhde.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в - 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 основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы	Тестовый и устный контроль по заданной тематике Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике Дифференцированный зачет
Уметь: - организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции; оказывать первую помощь пострадавшим	Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС. Точность и грамотность использования конкретных средств защиты Грамотность использования первичных средств пожаротушения; Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим	Оценка выполнения практических заданий Дифференцированный зачет

4.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

Контроль и оценка качества освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лекционных и практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.10. Товароведение пищевых продуктов

специальность
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Калининград, 2024

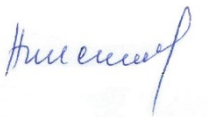
Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Хусаинова М.Н.., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины 6
3. Условия реализации учебной дисциплины 8
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины 10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 10. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке специалистов по направлению подготовки 43.02.15 «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин специальности 43.02.15 «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- основные понятия товароведения;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов, их химический состав, пищевую ценность, технологические и потребительские свойства;
- требования к качеству сырья.
- оценку качества товаров;
- количественные и качественные характеристики товаров;
- факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик;
- виды потерь и причины их возникновения.

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

- давать товароведную характеристику основных групп пищевых продуктов;
- распознавать классификационные группы товаров;
- анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров;

- определять качество сырья и готовой продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя:

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 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

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 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе:
- лекционные занятия 32 часа;
- практической работы 12 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 14 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	62
в том числе:	
лекционные занятия	32
практические занятия	12
самостоятельная работа	14
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**
Раздел 1.	**Товароведение пищевых продуктов**	**62**
Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров	**Содержание:** 1. Введение. Основные термины. Ассортимент товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Обеспечение качества и количества товаров. Товарная информация. Классификация продовольственных товаров.	2
Тема № 2. Товароведная характеристика зерномучных товаров	**Содержание:** 1. Классификация, ассортимент зерномучных товаров. Пищевая ценность. Мука. Классификация, ассортимент. Хлебобулочные изделия. Классификация, ассортимент. Пищевая ценность 2. Крупа, макаронные изделия. Классификация. Ассортимент	2
	Тематика практических работ	
	1. Оценка качества макаронных изделий. 2. Оценка качества хлебобулочных изделий. 3. Оценка качества муки и крупы.	2
Тема № 3. Товароведная	**Содержание:** Товароведная характеристика свежих овощей. Классификация. Ассортимент. Товароведная	2

характеристика плодоовощных товаров	характеристика свежих плодов. Классификация. Ассортимент. Переработанные плоды и овощи: классификация, пищевая ценность. Ассортимент.	
	Тематика практических работ	
	Оценка товарного качества свежих овощей и плодов.	2
	Тематика самостоятельных работ	
	Подготовка рефератов и презентаций по теме «Экзотические виды плодов, овощей и грибов».	4
Тема № 4. Товароведная характеристика вкусовых товаров	**Содержание:** 1. Классификация, ассортимент вкусовых товаров. Пряности и приправы. 2. Крепкие алкогольные напитки. Водка, коньяк, ром и ликероналивочные изделия. Классификация. Ассортимент. 3. Вина. Классификация. Ассортимент. 4. Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки. Классификация. Ассортимент.	2
	Тематика практических работ	
	1.Оценка качества алкогольных напитков. Оценка качества безалкогольных напитков	2
	Тематика самостоятельных работ	
	1. Составление опорного конспекта и презентаций по теме «Вкусовые товары». Назначение и особенности	2
Тема № 5. Товароведная характеристика кондитерских товаров	**Содержание:** 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность кондитерских товаров. 2. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Ассортимент. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Ассортимент.	2
	Тематика практических работ	
	1. Оценка качества сахаристых и мучнистых кондитерских товаров. 2. Оценка качества мучнистых кондитерских товаров	2
Тема № 6. Товароведная характеристика пищевых жиров	**Содержание:** 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность пищевых жиров. 2. Оценка качества пищевых жиров.	4
	Тематика самостоятельных работ	
	1. Изучение рынка пищевых жиров растительного и животного происхождения. Изучение дефектов пищевых жиров, условий и сроков хранения.	4
Тема № 7. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание**: 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность молочных товаров. Молоко, сливки. 2. Классификация, ассортимент, пищевая ценность кисломолочных продуктов, Масло коровье. Сыры. Консервы.	6
	Тематика практических работ	
	1. Оценка качества молочных товаров	2
	Тематика самостоятельных работ	
	1. Составление опорного конспекта по теме «Мороженое». Подготовка рефератов и презентаций на	4

	тему «Сыры». 2. Семинарское занятие на тему «Сыры», «Мороженое». «Использование молочных товаров в общественном питании».	
Тема № 8. Товароведная характеристика мясных товаров	**Содержание:** 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность мяса убойных животных и птиц и дичи. 2. Классификация, ассортимент колбасных изделий, пищевая ценность. Мясные консервы.	6
	Тематика практических работ	
	1. Оценка качества мясных товаров	2
Тема № 9. Товароведная характеристика рыбных товаров	**Содержание:** 1. Классификация, ассортимент, рыбных товаров. Пищевая ценность. Рыба живая, охлажденная, мороженая. 2. Соленые, копченые, сушеные, вяленные рыбные товары. Консервы. Икра. Классификация, ассортимент, пищевая ценность.	4
Тема № 10. Товароведная характеристика яичных товаров	**Содержание:** 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность яйца и яичных товаров. Определение качества сырья и яичной продукции в соответствии с ГОСТ. Определение несоответствий и дефектов товара.	2

При освоении учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» используются активные методы обучения - презентации, кейс - технологии, проблемные лекции; интерактивные- мозговой штурм, дискуссии.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены». оснащенный оборудованием: комплект учебной мебели, доска белая эмалированная для записи фломастером, рабочее место преподавателя (стол, стул), проектор, ноутбук, шкафы для хранения технических средств.

3.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519920

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/520282

Дополнительные источники

3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513173

4. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : ВГУИТ, 2019.

— 183 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130211 (дата обращения: 05.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать - основные понятия товароведения; - классификацию и ассортимент пищевых продуктов, их химический состав, пищевую ценность, технологические и потребительские свойства; - требования к качеству сырья. - оценку качества товаров; - количественные и качественные характеристики товаров;	не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность	**Текущий контроль при проведении:** -устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная**

- факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик; - виды потерь и причины их возникновения.	применения профессиональной терминологии, полнота ответов, точность формулировок	**аттестация** в форме экзамена в виде: -тестирования -решения кейс
Уметь - давать товароведную характеристику основных групп пищевых продуктов; - распознавать классификационные группы товаров; - анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров; - определять качество сырья и готовой продукции.	правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -точность оценки -соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП 11. Организация школьного и диетического питания

специальность

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Калининград, 2024

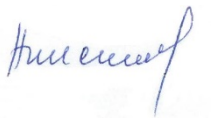
Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Разработчик:

Колченко И.А., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	9
3.	Условия реализации учебной дисциплины	11
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 11. ОРГАНИЗАЦИЯ ШКОЛЬНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация школьного и диетического питания» является частью цикла общепрофессиональных дисциплин ОП 11 основной образовательной программы среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного от 9 декабря 2016 г. № 1565.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Организация школьного и диетического питания» является вариативной частью цикла общепрофессиональных дисциплин программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Главной целью учебной дисциплины «Организация школьного и диетического питания» является получение студентами необходимой системы знаний и приобретение практических навыков в области организации и приготовления блюд для школьного и диетического питания.

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

- принципы, основы школьного и диетического питания;
- организацию школьного и диетического питания
- классификацию, ассортимент, особенности организации технологического процесса и технологии приготовления блюд диетического и школьного питания;
- правила отпуска, режимы хранения и реализации, требования к качеству, условия обеспечения безопасности.

уметь:

˜ Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд школьного и диетического питания в соответствии с инструкциями и регламентами.

˜ Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд школьного и диетического питания, оценивать качество готовой продукции

˜ Осуществлять разработку, адаптацию рецептур блюд школьного и диетического питания

˜ составлять меню диетического питания в соответствии с требованиями диет 1,2,5,7,10,9,

˜ составлять меню школьного питания в соответствии с физиологическим нормами питания школьников разного возраста

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя:

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

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, видов и форм обслуживания

брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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.

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 обслуживания.

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

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 10 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)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	30
в том числе:	
лабораторные работы	6
практические занятия	6
самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Раздел 1.	**Организация диетического питания**	**8**
Тема 1.1.	**Содержание:** Лечебное питание: определение, назначение, сущность, принципы. Особенности организации лечебного питания в лечебных, в санаторно-курортных учреждениях, предприятиях общественного питания	2
Тема 1.2.	**Содержание:** Характеристика диет. Понятие о базисных и специальных диетах. Особенности лечебного питания при некоторых заболеваниях. Режим питания	2
Тема 1.3.	**Содержание:** Специальные способы кулинарной обработки пищевых продуктов, применяемые в диетической, лечебно-профилактическом питании. Требования безопасности	2

Тема 1.4.	**Содержание:** Классификация и ассортимент кулинарной продукции, используемой в диетическом питании. Особенности приготовления блюд, изделий, напитков в соответствии с требованиями диет 1, 2, 5, 7, 10, 9. Ассортимент блюд и изделий, требования к качеству	2
	Практические работы:	**2**
	Методика расчета физиологической потребности и энергетической ценности. Составление меню завтрака, обеда, ужина для диет 1, 2, 5, 7, 10, 9, рационов лечебно-профилактического питания	2
	Самостоятельные работы:	**2**
	Проведение анализа «Отличительные особенности приготовления блюд для диет 1, 2, 5, 7, 10, 9 от традиционной кулинарии». Подготовка выступления	2
Раздел 2.	**Организация школьного питания**	**10**
Тема 2.1.	**Содержание:** Физиологические основы питания детей школьного возраста. Современные требования к питанию детей школьного возраста. Режим питания.	2
Тема 2.2.	**Содержание:** Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций школьного питания Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд для , напитков и кулинарных изделий	2
Тема 2.3.	**Содержание:** Особенности приготовления, отпуска, подачи кулинарной продукции для детей школьного возраста. Значение и использование овощей, фруктов, молока (молочных продуктов) в питании школьников. Ассортимент, особенности приготовления горячих блюд для детей школьного возраста. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2
Тема 2.4.	**Содержание:** Ассортимент, особенности приготовления горячих, холодных блюд для детей школьного возраста. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2
Тема 2.5.	**Содержание:** Ассортимент, особенности приготовления десертов и напитков для детей школьного возраста. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Витаминизация пищи. Основные критерии безопасности кулинарной продукции.	1
Тема 2.6.	**Содержание:**. Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	1
	Практическая работа:	**4**
	Составление меню школьных завтраков (с учетом возрастных групп учащихся) с указанием химического состава продуктов и калорийности.	4
	Лабораторная работа:	**6**

	Блюда лечебного и школьного питания	6
	Самостоятельные работы:	**8**
	Провести исследовательскую работу по теме «Анализ меню школьных столовых »	4
	Составление меню рационов для питания школьников разных групп.	4

При освоении учебной дисциплины «Организация школьного и диетического питания» используются активные методы обучения- презентации, кейс- технологии, проблемные лекции; интерактивные- мозговой штурм, дискуссии.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кулинарный цех: учебная мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200, учебно-методическое обеспечение, комплект учебно-наглядных пособий схемы, образцы оборудования, каталоги, лекционный и раздаточный материал, методические указания по выполнению лабораторных и практических работ, бланки технологической документации, нормативная документация.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- ✓ паро-конвекционная печь SCC61 Ration;
- ✓ пароконвектомат Abat;
- ✓ пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2 нерж.;
- ✓ пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2 нерж.;
- ✓ печь пароконвекционная SCC61 RATIONAL.;
- ✓ подставка к пароконвекционным печам;
- ✓ плита индукционная стационарная (4 греющих поверхности);
- ✓ плитка индукционная 105820 IK20 одинарная;
- ✓ микроволновая печь, GASTRORAG WD90023SLB7;
- ✓ гриль – саламандра, GASTRORAG, AT-938E;
- ✓ слайсер, GASTRORAG, Серия HBS;

- ✓ соковыжималка, VIATTO, VA-SJ2020PRO;
- ✓ настольная камерная вакуумна-упаковочная машина GASRTORAG HKN-VAC260;
- ✓ термостат погружной, Apach с контейнером и крышкой в комплекте;
- ✓ электрический миксер с нагревом Thermomix (термомиксер);
- ✓ thermomix (термомиксер)
- ✓ весы настольные электронные, Cas, SWN;
- ✓ шкаф холодильный, Бирюса;
- ✓ планетарный миксер,GASTRORAG, QF-5W;
- ✓ блендер погружной, Bamix;
- ✓ блендер ручной погружной MouLinex;
- ✓ блендер ручной погружной MouLinex;
- ✓ блендер стационарный, GASTRORAG, модель: B-012AJ;
- ✓ микроволновая печь;
- ✓ фритюрница;
- ✓ холодильник «Ардо»;
- ✓ шкаф холодильный PANASONIC NR – 651BR-C4;
- ✓ льдогенератор;
- ✓ миксер Scarlett SC-048 белый;
- ✓ мясорубка Scarlett SC-MG45S42;
- ✓ мясорубка PANASONIC MK G;
- ✓ блендер «Филип»;
- ✓ весы CAS SW-1;
- ✓ стол 3 мойки PSL 3 180/70/85;
- ✓ ванна моечная PS02 140/70/85;
- ✓ стол с мойкой PS01 170/70/85;
- ✓ стеллаж решетчатый нерж. NOVA META;
- ✓ жироуловитель;
- ✓ коптильный пистолет;
- ✓ кофеварка.

3.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе

из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1.Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2.Функциональное питание : учебное пособие / авторы-составители Э. Э. Сафонова [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-3688-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206804. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература

3. Линич, Е. П. Функциональное питание / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-507-46006-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/292997. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517876.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

Формируемые компетенции	**Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)**	**Формы и методы оценки качества результатов обучения**
Согласно ФГОС		
ПК1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК 5.1 ОК 1-7 ОК 9-11	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд школьного и диетического питания в соответствии с инструкциями и регламентами.	Лабораторная работа
ПК1.2- ПК.1.3 ПК 2.2- ПК.2.7 ПК 3.2 - ПК.3.6 ПК 4.2- ПК.4.5 ПК 5.2 - ПК.5.4 ОК 1-7 ОК 9-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд школьного и диетического питания, оценивать качество готовой продукции	Лабораторная работа, практические работы
ПК1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК4.6, ПК 5.6 ОК 1-7 ОК 9-11	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур блюд школьного и диетического питания	Лабораторная работа
ПК1.1- ПК.4.1 ПК 5.1- ПК.5.2 ПК6.3- ПК.6.4 ОК 1-7	Составлять меню диетического питания в соответствии с требованиями диет 1,2,5,7,10,9,	практические работы, оценка исследовательской работы,

ОК 9-11		
ПК6.1 ОК 1-7 ОК 9-11	Составлять меню школьного питания в соответствии с физиологическими нормами питания школьников разного возраста;	самостоятельная работа практическая работа
ПК6.2- ПК.6.4 ОК 1-7 ОК 9-11	Разбираться в вопросах организации школьного и диетического питания, Принципы, основы лечебного и школьного питания, обеспечения безопасности;	Тестирование, текущий опрос
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		письменные/ устные ответы, -тестирование

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП 12. Моделирование профессиональной деятельности

специальность

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Калининград, 2024

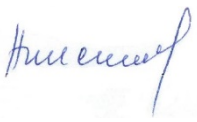
Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Колченко И.А., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины 9
3. Условия реализации учебной дисциплины 12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины 15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 12. «МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке специалистов по направлению подготовки 43.02.15 «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Моделирование профессиональной деятельности» является вариативной частью цикла общепрофессиональных дисциплин специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
- санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья;

- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода кулинарных блюд, кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;
- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
- современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, 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;
- 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя:

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, 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.

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, не рыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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. сложного ассортимента.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и 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 и 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, видов и форм обслуживания.

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. Организовать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося 88 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 24 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	88
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	30
практические занятия	20
самостоятельная работа	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
Введение	**Содержание учебного материала**	**6**
	Моделирование профессиональной деятельности повара в рамках нацпроекта «Образование». Понятие о компетенциях и спецификация стандартов.	*4*
	Основная документация, регулирующая работу отрасль общественное питание. Проектирование и внедрение нового блюда на предприятиях общественного питания	*2*
Тема 1. Анализ деятельности предприятия	**Практическая работа**	**6**
	Характеристика и анализ деятельности предприятия Характеристика предприятия. Анализ проектирования и разработки продукции (ассортиментного минимума, в зависимости от характеристики предприятия, плана – меню) Анализ технологического процесса (Определение последовательности операций, разработка технологического процесса производства кулинарной продукции на предприятии.) Планировка рабочих мест, оборудования **Анализ технологического процесса предприятия** Проанализировать схемы технологического процесса предприятий, рабочие места, расстановку оборудования на заданном предприятии **Прогнозирование спроса на кулинарную продукцию** Прогнозирование, управление и удовлетворение спроса потребителей на кулинарную продукцию. Требования нормативных документов Составление SWOD-анализа по прогнозированию спроса на кулинарную продукцию, Провести исследование по изучению спроса на услуги общественного питания и кулинарную продукцию по заданному предприятию	*2* *2* *2*
Тема 2. Проектирование и разработка продукции	**Практическая работа**	***6***
	Проектирование продукции Анализ меню, выпуска блюд, технологического процесса **Разработка нового блюда** Разработка проекта рецептуры, Отработка рецептуры и технологии производства, Оформление рецептур и технологии производства. Определение органолептических, физико-химических, микробиологических показателей	*2* *4*
	Тематика лабораторных работ	**30**
	Отработка рецептуры внедряемого блюда Современные технологии приготовления и оформления холодных и горячих закусок Приготовление и оформление сложных холодных блюд и закусок. Приготовление и оформление сложных горячих закусок с гарниром и	*6*

	соусом	
	Современные технологии приготовления и оформления сложных горячих блюд с гарниром и соусом Приготовление и оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с гарниром и соусом, Приготовление и оформление сложных горячих блюд из птицы , мяса с гарниром и соусом	*6* *6*
	Современные технологии приготовления и оформления сложных горячих и холодных десертов Приготовление и оформление сложных десертов с гарниром и соусом	*6*
	Современные технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий и сложных десертов с гарниром и соусом Приготовление декоров и отделочных полуфабрикатов для оформления сложных десертов и мучных кондитерских изделий	*6*
Тема 3. Разработка системы безопасности предприятий общественного питания, основанной на принципах ХАССП, при внедрении нового блюда	**Содержание учебного материала**	**14**
	Введение в ХАССП Организация работы предприятий общественного питания , основанной на принципах системы ХАССП	*4*
	Практические работы	**8**
	Организация системы ХАССП на производстве Описание продукта. Составление процессной диаграммы фирменных блюд, проведение анализа опасных факторов Определить критические точки (ККТ), установить критических пределы согласно процессной диаграммы, блок-схемы процесса производства Установление предельных значений и корректирующих действий по возможным отклонениям. Определение предупредительных мероприятий **Составление плана ХАССП** Составление Сводной таблицы анализа рисков в процессе производства питания. Составление плана ХАСС	*6* *2*
Самостоятельная работа		**24**
Работа над учебным материалом: Новые виды фруктов, овощей, ингредиентов для холодных и горячих блюд и закусок, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке. Сложные фигурные формы нарезки овощей. Современное оборудование и инвентарь. Художественные основы оформления блюд, современные подходы и тенденции. Теория цвета и композиции в кулинарии. Характеристики различных видов и стилей подачи блюд, обстоятельства их применения. Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Современные методы и технологии обработки сырья, полуфабрикатов в приготовлении сложных горячих блюд. Современные подходы в разработке сложных горячих блюд. Использование технологии су-вид, жидкого азота (сосуд Дюара). Приготовление декоративных элементов для украшения горячих блюд. Алгоритм построения блюда. Тенденции в презентации блюда.		*2* *2* *2* *2* *2* *2*

Современные технологии в профессиональной сфере, в том числе цифровые. Оборудование мест для приготовления сложных десертов. Современные техники приготовления десертов. Правила работы с профессиональными инструментами и материалами. Элементы десерта (кремы, начинки, муссы, глазури, основания, гарниры, декоры). Различные способы приготовления карамели и изомальта. Темперирование шоколада и изготовление декоративных элементов из шоколада. Изучение и работа с нормативными материалами	*2* *2* *2* *2* *4*
Дифференцированный зачет	**4**
Всего	**88**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кулинарный цех: учебная мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200, учебно-методическое обеспечение, комплект учебно-наглядных пособий схемы, образцы оборудования, каталоги, лекционный и раздаточный материал, методические указания по выполнению лабораторных и практических работ, бланки технологической документации, нормативная документация.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- ✓ паро-конвекционная печь SCC61 Ration;
- ✓ пароконвектомат Abat;
- ✓ пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2 нерж.;
- ✓ пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2 нерж.;
- ✓ печь пароконвекционная SCC61 RATIONAL.;
- ✓ подставка к пароконвекционным печам;
- ✓ плита индукционная стационарная (4 греющих поверхности);
- ✓ плитка индукционная 105820 IK20 одинарная;
- ✓ микроволновая печь, GASTRORAG WD90023SLB7;
- ✓ гриль – саламандра, GASTRORAG, AT-938E;

- ✓ слайсер, GASTRORAG, Серия HBS;
- ✓ соковыжималка, VIATTO, VA-SJ2020PRO;
- ✓ настольная камерная вакуумна-упаковочная машина GASRTORAG HKN-VAC260;
- ✓ термостат погружной, Apach с контейнером и крышкой в комплекте;
- ✓ электрический миксер с нагревом Thermomix (термомиксер);
- ✓ thermomix (термомиксер)
- ✓ весы настольные электронные, Cas, SWN;
- ✓ шкаф холодильный, Бирюса;
- ✓ планетарный миксер,GASTRORAG, QF-5W;
- ✓ блендер погружной, Bamix;
- ✓ блендер ручной погружной MouLinex;
- ✓ блендер ручной погружной MouLinex;
- ✓ блендер стационарный, GASTRORAG, модель: B-012AJ;
- ✓ микроволновая печь;
- ✓ фритюрница;
- ✓ холодильник «Ардо»;
- ✓ шкаф холодильный PANASONIC NR – 651BR-C4;
- ✓ льдогенератор;
- ✓ миксер Scarlett SC-048 белый;
- ✓ мясорубка Scarlett SC-MG45S42;
- ✓ мясорубка PANASONIC MK G;
- ✓ блендер «Филип»;
- ✓ весы CAS SW-1;
- ✓ стол 3 мойки PSL 3 180/70/85;
- ✓ ванна моечная PS02 140/70/85;
- ✓ стол с мойкой PS01 170/70/85;
- ✓ стеллаж решетчатый нерж. NOVA META;
- ✓ жироуловитель;
- ✓ коптильный пистолет;
- ✓ кофеварка.

3.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации

образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

3.3 Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература

1.Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов : Профобразование, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-4488-1228-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106828.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/106828

2.Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106848.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/106848

3.Макарова, Н. В. Методология органолептического анализа продуктов общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-4488-1381-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116265.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/116265

Дополнительная литература

4.Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. И. Зурабина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/84651.html. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

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

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знание: - принципов использования специализированного кулинарного инвентаря, оборудования и ухода за ними; - важности непрерывного профессионального развития для сохранения осведом-ленности об актуальных гастрономических тенденциях; - методов обработки экзо-тических и редких видов сырья; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условия и сроки хранения полу-фабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных,	Полнота ответов, точность формул ировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация**

редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; - новых высокотехнологичных продуктов и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); - вариантов подбора пряностей и приправ; - последовательности выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - формы, техники нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья; - температурного режима, последовательность выполнения технологических операций; - правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; - правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - современных тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; - рецептур, современных методов приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;		в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

- рецептур, современных методов приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептур, современных методов подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.		
Умения: - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, на лабораторных занятиях; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

оборудования на рабочем месте повара; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости; - региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры; - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; - владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;		

- комбинировать разные методы приготовления ассортимента сложной кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции		

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

СОГЛАСОВАНО
Технолог ООО «Транс-А»
_____Т.М. Дорожкина

«____» _____20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____О.В. Мартыненко

«____» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

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

МДК 01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

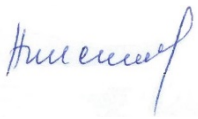
Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС), утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779).

Разработчик:

И.А. Колченко, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля 3

2. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля 7

3. Структура и содержание профессионального модуля 8

4. Условия реализации профессионального модуля 19

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью примерной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; область профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению 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):

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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 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. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Всего часов	304 часов
Из них на освоение МДК	140 часов
в том числе, самостоятельная работа	14 часов;
промежуточная аттестация	26 часов
На практики, в том числе учебную	72 часа;
и производственную	72 часа;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - 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.

2.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование профессиональных компетенций**
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. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.							
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	Патт
			Обучение по МДК			Практики		Консультации		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная			
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ					
ПК 1.1 ОК 1-ОК7 ОК 9-ОК11	**Раздел модуля 1** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	52	42	8	-				6	4
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 1-ОК7 ОК 9-ОК11	**Раздел модуля 2** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	88	76	26	-				8	4
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	Учебная практика	72				36			*36*	
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	Производственная практика	72					36		*36*	
	Промежуточная аттестация	20						*2*		*18*
	Всего:	304	**118**	34	-	**36**	**36**	**2**	**86**	**26**

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**52**
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**8**
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2
	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	4
	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Практическая работа. 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)	2
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**	**12**
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	2
	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2
	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).	4
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение,	2

	шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**	**14**
	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	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.	4
	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	4
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	2
	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическое занятие. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2
	Практическое занятие. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
	Практическое занятие. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		**6**
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического		

оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.		
Консультации при изучении раздела 1		
Решение ситуационных задач Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов		
Дифференцированный зачет		**4**
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		**88**
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**76**
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	**Содержание**	**8**
	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
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	4
	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	**Содержание**	**4**
	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

	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 Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Практическая работа. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки по теме «Обработка, подготовка овощей, грибов, приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	2
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**4**
	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
	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**8**
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2
	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	4

	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	6
	Практическая работа. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки по теме «Обработка, подготовка рыбы , приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	2
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	**Содержание**	**8**
	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	4
	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	2
Тема 2.6	**Содержание**	**8**

Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	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). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2
	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	2
	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. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Лабораторная работа. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	6
	Практическая работа. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. по теме «Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	2
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	**Содержание**	**4**
	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	4
Тема 2.8	**Содержание**	**6**

Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	6
	Практическая работа. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки по теме « Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		**8**
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. 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. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.		
Консультации при изучении раздела 2		
Обработка, подготовка, приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Расчет сырья.		
Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Подготовка к экзамену квалификационному		

Дифференцированный зачет	**4**
Учебная и производственная практика	**144**
Учебная практика **Виды работ:** - организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности для приготовления полуфабрикатов из различного вида сырья: - 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); требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. - определение качества классических видов овощей, грибов, распознавание недоброкачественных продуктов - рациональное использование овощей с учетом нормативов; - определение степени зрелости, кондиции, сортности овощей, в т.ч. регионального происхождения, выбор соответствующих методов обработки, определение кулинарного назначения; -подготовка замороженных овощей, замачивание сушеных овощей, грибов с учетом требований по безопасности и кулинарному назначению; - обработки традиционных овощей различными методами, с учетом их вида, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - соблюдение правил утилизации непищевых отходов овощей - техника работы с ножом при нарезке овощей, - приготовление полуфабрикатов из подготовленных овощей: - упаковка, маркировка, складирование, хранение обработанных овощей и приготовленных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности (ХАССП); - проверка качества готовых полуфабрикатов из овощей перед комплектованием, упаковкой на вынос; - подбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетичная упаковка на вынос; - соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - соблюдение выхода готовых полуфабрикатов из овощей при порционировании (комплектовании); - применение различных техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения. - определение качества классических видов рыбы, нерыбного водного сырья; определение соответствующих методов обработки,	**72**

кулинарного назначения; - размораживание замороженной рыбы, вымачивание соленой рыбы, обработка нерыбного водного сырья, охлаждённой рыбы различными способами с учетом требований безопасности и кулинарного назначения; - осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения обработанной рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); - соблюдение правил утилизации рыбных непищевых отходов - соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного рыбного сырья и дополнительных ингредиентов, применение специй, приправ, пряностей; - владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, филетировании рыбы; - приготовление, формование, панирование, полуфабрикатов из рыбы целиком; порционными кусками; из котлетной рыбной массы; - приготовление, формование, панирование полуфабрикатов из нерыбного водного сырья; - упаковка, маркировка, складирование, хранение приготовленных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности (ХАССП); - подбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетичная упаковка на вынос; - соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных рыбных полуфабрикатов; - применение различных техник порционирования (комплектования) полуфабрикатов из рыбы с учетом ресурсосбережения. - определение качества классических видов мясного сырья; субпродуктов, определение соответствующих методов обработки, кулинарного назначения; - рациональное использование сырья с учетом нормативов; - размораживание замороженного мясного сырья, субпродуктов, подготовка охлаждённого мясного сырья для приготовления полуфабрикатов; - соблюдение правил утилизации непищевых мясных отходов; - подготовка пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов, их хранение в измельченном виде; - техника работы с ножом при нарезке, измельчении вручную мяса, субпродуктов, формовании, панировании полуфабрикатов; - приготовление полуфабрикатов из мяса крупными, порционными, мелкими кусками; - приготовление рубленой и котлетной мясных масс; - приготовление полуфабрикатов из котлетной и рубленой мясных масс; - приготовление полуфабрикатов из подготовленных субпродуктов; - проверка качества готовых полуфабрикатов из мяса перед комплектованием, упаковкой на вынос; - упаковка, маркировка, складирование, хранение обработанного мясного сырья и приготовленных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности (ХАССП); - соблюдение выхода готовых полуфабрикатов из мяса при порционировании (комплектовании); - текущая уборка рабочего места. - определение кондиции птицы, размораживание замороженной птицы, с учетом требований безопасности и кулинарного назначения; - применение различных методов обработки птицы, с учетом её вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного	

назначения; - соблюдение правил утилизации непищевых отходов - владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении вручную, выделении и зачистке филе птицы, порционировании птицы; - техника формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из птицы: целиком, порционными кусками; мелкими кусками; полуфабрикатов из котлетной и рубленой масс птицы; -проверка качества готовых полуфабрикатов из птицы перед комплектованием, упаковкой на вынос; -подбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетичная упаковка полуфабрикатов на вынос; -упаковка, маркировка, складирование, хранение птицы и приготовленных полуфабрикатов, с учетом требований к безопасности (ХАССП); -применение различных техник порционирования (комплектования) полуфабрикатов из птицы с учетом ресурсосбережения - определение типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - комбинация различных методов приготовления полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции. - расчёт количества сырья, продуктов, массы полуфабрикатов по технологическим картам. - подбор формы, текстуры полуфабрикатов с учетом способа последующей термической обработки. - комбинация различных методов приготовления полуфабрикатов, закусок с учетом особенностей заказа, виду и форме обслуживания:	
Производственная практика **Виды работ:** 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; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;	**72**

обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения. -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов овощей, грибов, распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование овощей, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность овощей, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного овощей, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки овощей, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вид, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанных овощей с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов овощей контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного овощного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке овощей, контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов из овощей перед комплектованием, упаковкой на вынос; контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов из овощей при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения оценивать качество и соответствие технологическим требованиям редких видов рыбы, нерыбного водного сырья; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять кондициюрыбного сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; -контролировать, осуществлять размораживание замороженного рыбы, вымачивание соленой рыбы, различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки эи редких видов	

рыбы с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанной рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации рыбных непищевых отходов контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов редких видов рыбы, нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного рыбного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, филетирование рыбы выбирать в зависимости от кондиции, вида рыбы, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы целиком или порционными кусками; готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов из рыбы перед комплектованием, упаковкой на вынос; контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных рыбных полуфабрикатов; контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов из рыбы при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов из рыбы с учетом ресурсосбережения оценивать качество и соответствие технологическим требованиям редких видов мясного сырья; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию мясного сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного мясного сырья, с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки мясного сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного мясного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых мясных отходов контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов мяса с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;	

контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости мясного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную мяса, порционировании; выбирать в зависимости от кондиции, вида мясного сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, целиком или порционными кусками; готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ для мяса, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов из мяса перед комплектованием, упаковкой на вынос; контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов из мяса; контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов из мяса при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов из мяса с учетом ресурсосбережения оценивать качество и соответствие технологическим требованиям дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и определять кондицию, сортность птицы, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного птицы, с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки птицы, подготовки дичи с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение птицы, дичи с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей для приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционирования птицы, пернатой дичи; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из птицы, дичи целиком или порционными кусками; готовить кнельную массу из птицы, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; проверять качество готовых полуфабрикатов из птицы перед комплектованием, упаковкой на вынос; контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов из	

птицы, дичи; контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов из птицы, дичи при порционировании (комплектовании); -применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов из птицы, дичи с учетом ресурсосбережения подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки	
Экзамен квалификационный	**20**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

При реализации профессионального модуля могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кулинарный цех: учебная мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200, учебно-методическое обеспечение, комплект учебно-наглядных пособий схемы, образцы оборудования, каталоги, лекционный и раздаточный материал, методические указания по выполнению лабораторных и практических работ, бланки технологической документации, нормативная документация.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- ✓ паро-конвекционная печь SCC61 Ration;
- ✓ пароконвектомат Abat;
- ✓ пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2 нерж.;
- ✓ пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2 нерж.;
- ✓ печь пароконвекционная SCC61 RATIONAL.;
- ✓ подставка к пароконвекционным печам;
- ✓ плита индукционная стационарная (4 греющих поверхности);
- ✓ плитка индукционная 105820 IK20 одинарная;
- ✓ микроволновая печь, GASTRORAG WD90023SLB7;
- ✓ гриль – саламандра, GASTRORAG, AT-938E;
- ✓ слайсер, GASTRORAG, Серия HBS;
- ✓ соковыжималка, VIATTO, VA-SJ2020PRO;
- ✓ настольная камерная вакуумна-упаковочная машина GASRTORAG HKN-VAC260;
- ✓ термостат погружной, Apach с контейнером и крышкой в комплекте;
- ✓ электрический миксер с нагревом Thermomix (термомиксер);
- ✓ thermomix (термомиксер)
- ✓ весы настольные электронные, Cas, SWN;
- ✓ шкаф холодильный, Бирюса;
- ✓ планетарный миксер,GASTRORAG, QF-5W;
- ✓ блендер погружной, Bamix;
- ✓ блендер ручной погружной MouLinex;

- ✓ блендер ручной погружной MouLinex;
- ✓ блендер стационарный, GASTRORAG, модель: B-012AJ;
- ✓ микроволновая печь;
- ✓ фритюрница;
- ✓ холодильник «Ардо»;
- ✓ шкаф холодильный PANASONIC NR – 651BR-C4;
- ✓ льдогенератор;
- ✓ миксер Scarlett SC-048 белый;
- ✓ мясорубка Scarlett SC-MG45S42;
- ✓ мясорубка PANASONIC MK G;
- ✓ блендер «Филип»;
- ✓ весы CAS SW-1;
- ✓ стол 3 мойки PSL 3 180/70/85;
- ✓ ванна моечная PS02 140/70/85;
- ✓ стол с мойкой PS01 170/70/85;
- ✓ стеллаж решетчатый нерж. NOVA META;
- ✓ жироуловитель;
- ✓ коптильный пистолет;
- ✓ кофеварка.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1.Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы / В. И. Мошков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 60 с. — ISBN 978-5-507-46771-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/319439. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2.Термины и определения в индустрии питания. Словарь / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 244 с. — ISBN 978-5-507-47266-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351782. — Режим доступа: для авториз. пользователей

3.Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная

система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Богданов, А.А Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. пособие / А.А Богданов — Ростов на Дону : Феникс, 2022. — 314 с.

Дополнительная литература

5.Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. И. Зурабина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/84651.html. — Режим доступа: для авторизир. П ользователей

6.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.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика и производственная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона, таких как ООО «Ресторан», ООО «Европейский кондитер», ООО «Геркулес», ООО «Транс- А», ООО «Вертикаль» В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ данного профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики целом соответствует содержанию виду профессиональной деятельности - Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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
ПК 1.2. Осуществлять	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей,	

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.	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;	практикам

	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
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	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность	

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		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	демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в профессиональной сфере	

деятельность в профессиональной сфере		

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

«СОГЛАСОВАНО»	«УТВЕРЖДАЮ»
технолог ООО «Транс-А»	Директор колледжа
_____ Т.М.Дорожкина	_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 2024 г.	«____» _____ 2024 г.

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

МДК 02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

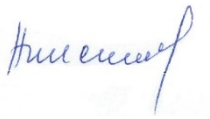
Разработчик:

Науменко Е.А.., к.т.н., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Анистратова О.В., к.т.н., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт рабочей программы профессионального модуля 4

2.Результаты освоения профессионального модуля 7

3.Структура и содержание профессионального модуля 9

4.Условия реализации профессионального модуля 32

5.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 35

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

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 является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 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):

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 обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- в 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. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего часов	426 часа
Из них на освоение МДК	190 часов;
в том числе консультации	6 часа;
в том числе курсовая работа	20 часов;

промежуточная аттестация	30 часов
На практики:	
учебную	72 часа;
производственную	144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных

	изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ОК 1.	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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, 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			Консультации	Самостоятельная работа	ПАтт
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.		курсовая работа, часов			
			всего, часов	в т.ч. Лабораторные работы и практические занятия, часов				
ПК 2.1-2.8 ОК 1-7, 9-11	**Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	46	32	6	-	-	10	4
ПК 2.1-2.8 ОК 1-7, 9-11	**Раздел 2.** Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	144	104	48	20	4	8	8
ПК 2.1-2.8	Учебная практика	72	36	-	-	-	36	
ПК 2.1-2.8	Производственная практика	144	72		-	-	72	
	Промежуточная аттестация ПМ 02 (экзамен)	20			-	2	-	18
	Всего:	**426**	**244**	54	**20**	**6**	**126**	**30**

2.2. 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	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**46**
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**46/6**
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	**Содержание**	**4**
	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
	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	1
	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	1
	Тематика практических занятий	**4**
	Составление технологических карт на горячую продукцию общественного питания	4
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**10**
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	2
	Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	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 опе-	2

	раций, 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	
	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.	2
	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	2
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**6**
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	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).	2
	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)	2
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	**Содержание**	**6**
	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.	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.	2

	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 Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2
	Тематика практических занятий	**2**
	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		**10**
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). 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 приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Решение ситуационных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1		10
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**144**
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		**144/48**
Тема 2.1. Приготовле-	**Содержание**	**12**

ние и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции	2
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	2
	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	2
	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими	2
	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи	2
	Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	2
	Тематика лабораторных работ	**12**
	Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (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)	6
	Приготовление, 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, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6
Тема 2.2.	**Содержание**	**8**

Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента		
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции	2
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	2
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов	2
	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание**	**6**
	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	2

	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	2
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	2
	Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	**Содержание**	**6**
	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
	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

	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
	Тематика лабораторных работ	**6**
	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)	6
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание**	**4**
	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2

	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2
	Тематика лабораторных работ	**6**
	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)	6
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	**8**
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2

	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	2
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразныхи соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	2
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2
	Тематика практических занятий	**2**
	Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2
	Тематика лабораторных работ	**6**
	Приготовление, 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, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мяс-	**Содержание**	**8**
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента	2

ных продуктов сложного ассортимента	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой	2
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2
	Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Тематика практических занятий	**2**
	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.	2
	Тематика лабораторных работ	**6**

	Приготовление, 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, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	**Содержание**	**4**
	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	1
	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жареннойцеликом; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1
	Тематика практических занятий	**2**
	Адаптация рецептур холодных блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 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

	Тематика лабораторных работ	**6**
	Приготовление, 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, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		**8**
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. 11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		8
Консультации		**6**
Экзамен		**18**
Курсовая работа		**20**
Обязательная аудиторные учебные занятия по курсовой работе		**20**
1. Определение темы курсовой работы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы.		**2**
2. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование		**2**

актуальности выбранной темы.	
3. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.	**2**
4. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы.	**2**
5. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.	**4**
6. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.	**2**
7. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.	**4**
8. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.	**2**
Примерная тематика курсовых работ:	
1. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления су-вид. 2. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на вулканическом камне. 4. Организация технологического процесса приготовления горячих супов сложного ассортимента для ресторана национальной кухни. 5. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы для гриль-бара.	

8. Организация технологического процесса приготовления банкетных горячих блюд из мяса. 9. Организация технологического процесса приготовления банкетных горячих блюд из рыбы 10. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд для ресторана национальной кухни. 11. Организация технологического процесса приготовления горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из овощей для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Организация технологического процесса приготовления кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 15. Организация технологического процесса приготовления блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы. 17. Организация технологического процесса приготовления стейков из мяса и рыбы. 18. Организация технологического процесса приготовления горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса сельскохозяйственной птицы птицы. 19. Организация технологического процесса приготовления дип-соусов для европейской кухни. 20. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 21. Организация технологического процесса приготовления горячих супов региональной кухни. 22. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы региональной кухни 23. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных биологических ресурсов 24. Организация технологического процесса приготовления запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26. Организация технологического процесса приготовления горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса сложного ассортимента. 28. Организация технологического процесса приготовления сложных первых блюд с использованием современных технологии. 29. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд для школьного питания. 30. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя. 31. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса с транширование в присутствии гостя. 32. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня». 33. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из овощей грибов для выездного обслуживания (кейтеринг). 34. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из яиц и сыра для выездного обслуживания (кейтеринг).	

35. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из яиц и сыра региональной кухни. 36. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы сложного ассортимента. 37. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из птицы сложного ассортимента. 38. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из овощей сложного ассортимента. 39. Организация технологического процесса приготовления горячих мясных блюд для ресторана европейской кухни. 40. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса диких животных. 41. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса с использованием технологий направления «Молекулярная кухня». 42. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из овощей, грибов и сыра с использованием технологий направления «Молекулярная кухня»	
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы	
Виды работ: 1. Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.	
2. Разработка содержания основной части работы: - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;	
3. Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья	
4. Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,	
5. Разработка начальных вариантов рецептур блюд	
6. Провести практические проработки	
7. Разработка практической части курсовой работы: - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,	
8. Разработка практической части курсовой работы: - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.	
9. Разработка компьютерной презентации	
10. Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.	
Учебная практика по ПМ.02	**72**

Виды работ:
-подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности;
- оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил
- проверка соответствия количества поступивших продуктов накладной.
- взвешивание продуктов; их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
- корректное использование цветных разделочных досок;
- раздельное использование бачков для отходов
- соблюдение правил санитарии и личной гигиены при выполнении задания
- проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- варка бульонов для супов: определение признаков готовности бульонов, мяса, рыбы, птицы, используемых для варки бульонов.
- подготовка гарниров для заправочных супов: пассерование томата, помидоров, муки, лука, моркови; тушение квашеной капусты, свёклы; припускание огурцов; подготовка круп, макаронных изделий.
- определение последовательности закладки продуктов при приготовлении: заправочных супов; пюреобразных, молочных, сезонных супов.
– - определение признаков их готовности, оценка качества.
- хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.
- охлаждение и замораживание готовых супов учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов с учетом требований безопасности, соблюдения режимов хранения.
- выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования.
- консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, использование профессиональной терминологии.
- поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске супов с раздачи, на вынос.
- подбор основных продуктов и ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов.
- приготовления полуфабрикатов для: соусов на муке, неэмульгированных яично-масляных, овощных, сметанных, на сливках, грибных, молочных.
- варка бульонов, подготовка вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов
- приготовление мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов.
- охлаждение заготовок для горячих соусов.
- приготовление, кулинарное назначение горячих соусов - соусов на муке: красного, белого, молочного, сметанного;
- яично – масляных; польского;
- соусов для паст-грибного, сливочного, томатного;

- соусов на основе овощных соков и пюре.
-подбор посуды для отпуска, методы сервировки, варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами («особо» и «под соусом») в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи.
- порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос.
- консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов, использование профессиональной терминологии, поддержание визуального контакта.
- подбор основных продуктов и ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств блюд и гарниров из овощей и грибов.
- приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: припускание овощей и грибов с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы; жарка основным способом, жарка изделий из овощных масс, тушение, затягивание сливками.
- приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания блюд и гарниров из овощей и грибов (картофеля в молоке, овощей припущенных, крема из моркови, овощного соте, овощей жареных, рагу из овощей, крокет из картофеля, котлет свекольных, шницеля из капусты, шампиньонов со сливками и др.)
- оценка качества горячих блюд и гарниров из овощей и грибов перед отпуском, упаковкой на вынос.
- хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из овощей и грибов на раздаче.
- порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- охлаждение и замораживание готовых блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдение режимов хранения.
- выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд из овощей и грибов на вынос и для транспортирования.
- консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и гарниров из овощей и грибов, использование профессиональной терминологии
- подготовка круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки каш различной консистенции; бобовых с маслом и обжаренным луком, стручков фасоли с томатным соусом.
- приготовление изделий из каш- котлет и биточков из пшённой и рисовой вязких каш.
- запекание изделий из крупяных масс – крупеника, запеканок.
- варка макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара.
- приготовление макарон с сыром, макарон отварных с грибами, лапшевника с творогом, макаронника.
- подбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса; приготовление пасты с овощами, пасты «карбонаро».
- подготовка посуды для отпуска, в зависимости от способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания.

- оформление, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, паст.
- порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.
- условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст)с учётом требований к безопасному хранению на основе принципов хассп.
- консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, использование профессиональной терминологии, поддержание визуального контакта.
- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога, сыра, муки.
- приготовление блюд из яиц и творога; варка, жарка, запекание.
- варка яиц всмятку, «в мешочек», вкрутую.
- приготовления яичниц (натуральных и с наполнителями); определение температурного и санитарного режимов и времени жарки яичниц; нормы соли на одно яйцо; признаков их готовности.
- подготовка яичных смесей для приготовления блюд из яиц отварных, жареных, запеченных. определение температурного и санитарного режимов при приготовлении блюд из яичных смесей натуральных и с наполнителями (яичной кашки, омлета жареного, омлета смешанного).
- подготовка сыра, дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд.
- способы приготовления горячих блюд из сыра: жареных основным способом (сыра камамбер с брусничным соусом); сыра жареного во фритюре; изделий из сырной массы (сырных шариков).
- введение в подготовленный творог связующих компонентов (муки, яиц, манной крупы), дополнительных компонентов (моркови, картофеля, изюма, орехов, цукатов, необходимых для приготовления блюд.
- приготовление блюд из отварного творога; из жареного творога; из запечённого творога (вареников ленивых, сырников, запеканки).
- подготовка муки для приготовления мучных блюд.
- приготовление фаршей и начинок, используемых при приготовлении мучных блюд (фарша мясного, рыбного, картофельного с грибами или луком, из капусты, грибного, яблочного, творожного); определение признаков готовности фаршей.
- приготовление пресного теста для лапши домашней, пельменей, вареников; блинчиков; определение соотношений муки и жидкости при приготовлении теста; признаков готовности теста.
- формование вареников, пельменей, нарезание лапши из подготовленного теста; определение соотношения воды и основного продукта, необходимых для варки сформованных изделий; выпечка блинчиков; их фарширование; доведение до готовности.
- приготовление теста для блинов и оладий; определение режимов и продолжительности брожения теста; выпечка блинов и оладий.
- подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания.
- порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц, творога, сыра, муки на вынос.
- условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов хассп
- консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из яиц, творога, муки и сыра, использование профессиональной терминологии
- порционирование приготовленных блюд. выбор вариантов их сервировки, оформления, способов подачи с учётом современных тенденций.
- подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и

высоких эстетических качеств блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
- комбинирование различных способов приготовления блюд из рыбы: варка, припускание целиком, жарка основным способом, запекание массово на противнях, тушение рыбы с овощами в горшочке; блюд из котлетной массы рыбы.
- приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:
- рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, порционными кусками в конверте).
- рыбы припущенной (порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);
- рыбы, жареной основным способом целиком, порционными кусками;
рыбы, запеченной на противнях целиком и порционными кусками;
- рыбы, тушеной в горшочке с овощами;
- котлет, биточков, тефтелей, зраз.
- подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы и нерыбного водного сырья.
- приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: креветок отварных; кальмаров жареных; кальмаров фаршированных запечённых, и др.
- органолептическая оценка готовности блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
- подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
- порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.
- условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов хассп.
- консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, использование профессиональной терминологии, поддержание визуального контакта.
- подготовка основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.
- подбор пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов.
- маринование, панирование мяса и мясных продуктов, с использованием пряностей и приправ, формование, обвязывание перед тепловой обработкой.
- современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов: варка крупными кусками; жарка крупным и порционными кусками, мелкими кусками; тушение крупными, порционными, мелкими кусками; запекание подготовленных продуктов с гарниром и соусом или без него - при массовом отпуске на противнях; определение температурного режима в процессе термической обработки блюд приготовление блюд из рубленой и котлетной мясных масс.
- приготовление блюд из мясопродуктов.
- подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов.
- подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.
- сервировка, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов с учетом различных методов обслуживания.
- порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из мяса и мясопродуктов для отпуска на вынос.
- условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп).
- консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса и мясных продуктов, использование профессиональной терминологии, поддержание визуального контакта.

- подготовка основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд из домашней птицы, кролика, в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, - подбор пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из птицы, кролика. - подготовка птицы, кролика, для варки, жарки, запекания, приготовления блюд из рубленой и котлетной масс. - приготовление блюд из отварных и припущенных птицы, кролика (целыми тушками и порционными кусками). - жарка птицы и кролика целыми тушками, порционными кусками. - приготовление блюд из тушёных птицы и кролика целыми тушками, порционными, мелкими кусками; - порционирование целых тушек птицы и кролика в зависимости от размера (массы на порции). - приготовление и подготовка к отпуску блюд из рубленых птицы и кролика. - подбор соусов, гарниров к блюдам из птицы, кролика. - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из птицы, кролика для отпуска на вынос. - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению приготовленных блюд (хассп). - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд - определение типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - комбинация различных методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, горячих закусок с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции. - расчёт количества сырья, продуктов, массы готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по технологическим картам. - определение формы, текстуры горячих блюд с учетом способа последующей термической обработки. - комбинация различных методов приготовления горячих блюд, кулинарных	
Производственная практика	**144**
Виды работ: – организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. – подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). – проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. – выполнение задания (заказа) по приготовлению супов и соусов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. – подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности гото-	

вой продукции. упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
– организация хранения готовых супов и соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
– подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
– самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
– выполнение задания (заказа) по приготовлению гарниров в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
– подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления 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.
– организация хранения готовых гарниров на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
– подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
– самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
– выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
– подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления 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.
– организация хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
– подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
– самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
– выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса и птицы в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
– подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности гото-

вой продукции. упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. – организация хранения готовых горячих из мяса и птицы в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. – подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. – самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). – выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. – подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления 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. – организация хранения готовых горячих из рыбы и неводного сырья в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. – подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. – самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). – осуществление разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
Квалификационный экзамен	**18**
Всего	**426 ч**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

При реализации профессионального модуля могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечения

Учебный кулинарный цех: учебная мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200, учебно-методическое обеспечение, комплект учебно-наглядных пособий схемы, образцы оборудования, каталоги, лекционный и раздаточный материал, методические указания по выполнению лабораторных и практических работ, бланки технологической документации, нормативная документация.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- ✓ паро-конвекционная печь SCC61 Ration;
- ✓ пароконвектомат Abat;
- ✓ пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2 нерж.;
- ✓ пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2 нерж.;
- ✓ печь пароконвекционная SCC61 RATIONAL.;
- ✓ подставка к пароконвекционным печам;
- ✓ плита индукционная стационарная (4 греющих поверхности);
- ✓ плитка индукционная 105820 IK20 одинарная;
- ✓ микроволновая печь, GASTRORAG WD90023SLB7;
- ✓ гриль – саламандра, GASTRORAG, AT-938E;
- ✓ слайсер, GASTRORAG, Серия HBS;
- ✓ соковыжималка, VIATTO, VA-SJ2020PRO;
- ✓ настольная камерная вакуумна-упаковочная машина GASRTORAG HKN-VAC260;
- ✓ термостат погружной, Apach с контейнером и крышкой в комплекте;
- ✓ электрический миксер с нагревом Thermomix (термомиксер);
- ✓ thermomix (термомиксер)
- ✓ весы настольные электронные, Cas, SWN;
- ✓ шкаф холодильный, Бирюса;
- ✓ планетарный миксер,GASTRORAG, QF-5W;

- ✓ блендер погружной, Bamix;
- ✓ блендер ручной погружной MouLinex;
- ✓ блендер ручной погружной MouLinex;
- ✓ блендер стационарный, GASTRORAG, модель: B-012AJ;
- ✓ микроволновая печь;
- ✓ фритюрница;
- ✓ холодильник «Ардо»;
- ✓ шкаф холодильный PANASONIC NR – 651BR-C4;
- ✓ льдогенератор;
- ✓ миксер Scarlett SC-048 белый;
- ✓ мясорубка Scarlett SC-MG45S42;
- ✓ мясорубка PANASONIC MK G;
- ✓ блендер «Филип»;
- ✓ весы CAS SW-1;
- ✓ стол 3 мойки PSL 3 180/70/85;
- ✓ ванна моечная PS02 140/70/85;
- ✓ стол с мойкой PS01 170/70/85;
- ✓ стеллаж решетчатый нерж. NOVA META;
- ✓ жироуловитель;
- ✓ коптильный пистолет;
- ✓ кофеварка;

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-507-45569-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276413. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106848.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/106848

3. Макарова, Н. В. Методология органолептического анализа продуктов общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2022. — 143 c. — ISBN 978-5-4488-1381-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116265.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/116265

4. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие / О. В. Мацикова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 263 c. — ISBN 978-985-895-002-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/125424.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1854763. – Режим доступа: по подписке.

6. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература

7. Димитриев, А. Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Димитриев. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017. — 156 c. — ISBN 978-5-7882-2325-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/95054.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8. Термины и определения в индустрии питания. Словарь / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 244 с. — ISBN 978-5-507-47266-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351782. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. 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.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику. Производственная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона, таких как ООО «Ресторан», ООО «Европейский кондитер», ООО «Геркулес», ООО «Транс- А», ООО «Вертикаль» В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ данного профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики целом соответствует содержанию ВПД Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письмен-

но на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

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 01-07 ОК 09-11	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;
	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.) осо-	

	бенностям 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	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	– 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	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

«СОГЛАСОВАНО»	«УТВЕРЖДАЮ»
технолог ООО «Транс-А»	Директор колледжа
_____ Т.М.Дорожкина	_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 2024 г.	«____» _____ 2024 г.

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, форм обслуживания

МДК 03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

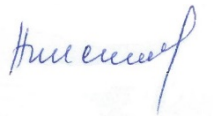
Разработчики:

Науменко Е. А., к.т.н., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Анистратова О.В., к.т.н., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля 4
2. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля 7
3. Структура и содержание профессионального модуля 8
4. Условия реализации профессионального модуля 19
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 24

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы

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, форм обслуживания является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 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, форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК):

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Всего часов	284 часа
Из них на освоение МДК	120 часов
промежуточная аттестация	26 часов
На практики, в том числе учебную	36 часов
и производственную	108 часов

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности -Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

2.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	ПАтт
			Обучение по МДК			Консультации		
			Всего	В том числе				
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09-11	**МДК 03.01** 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	**48**	34	10	-	-	10	4
ПК 3.2-3.7 ОК 01 – 07, 09-11	**МДК 03.02** Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**72**	58	28	-	-	10	4
ПК 3.1-3.7	Учебная практика	**36**	-	18	-	-	18	-
ПК 3.1-3.7	Производственная практика , часов	**108**	-	54	-	-	54	-
	Промежуточная аттестация-экзамен	**20**	-		-	2	-	18

	Всего:	**284**	**164**	110	-	**2**	**92**	**26**

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Раздел модуля 1. 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		**48**
МДК. 03.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**24/10**
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**18**
	1.Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции-холодных блюд, закусок.	2
	2.Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок	2
	3 Контроль качества кулинарной продукции	2
	4. Основные технологические операции при производстве холодных блюд, закусок, кулинарной продукции.	2
	5. Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложных холодный блюд и закусок	2
	6. Санитарно-гигиенические требования к технологии приготовления холодный блюд	2
	7.Организация хранения и подготовка к реализации холодных блюд и закусок	2
	8. Разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4
Тема 1.2.	**Содержание**	**6**

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1. Организация работы холодного цеха	2
	2.Техническое оснащение и организация рабочих мест при приготовлении сложных холодный блюд и закусок	2
	3.Безопасное использование производственного инвентаря, технологического оборудования для приготовления сложных холодный блюд и закусок.	2
	В том числе, практических занятий	**10**
	Практическое занятие	10
	1. Составление технологических карт на холодные блюда, кулинарные изделия и закуски, расчет потребного количества сырья.	8
	2. Решение ситуационных задач по организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		**10**
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехно-логичного оборудования. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.		
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**72**
МДК 03.02. Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**30/28**
Тема 2.1 Классификация, ассортимент, гарниры, соусы для приготовления сложной холодной	**Содержание**	**8**
	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.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус,	

кулинарной продукции	бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	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
	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
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание**	**6**
	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.	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.	
	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.	2
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**

	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	6
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**6**
	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.	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, фингерфуд), 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.	2
	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.	2
	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).	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Лабораторная работа 2. Приготовление, 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	6
Тема 2.4	**Содержание**	**6**

Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	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.	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.	2
	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 (HACCP).	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6
	Практическая работа 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание**	**4**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	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.	
	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.	2
	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).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	6
	Практическая работа 2. 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.	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		**10**
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.		10

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.	
Учебная и производственная практика	**144**
Учебная практика по ПМ.03 **Виды работ:** -подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система хассп), требованиями охраны труда и техники безопасности: - оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. - проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. - взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование бачков для отходов - соблюдение правил санитарии и личной гигиены при выполнении задания - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов и заправок массового спроса (ароматических масел, лимонного сока, сыра; кореньев, томата для приготовления маринадов, вкусовых добавок, вина и других алкогольных напитков; подготовка овощей и фруктов для пюрированных соусов - кули). - приготовление элементов декора для оформления. - определение температурного и санитарного режимов, обеспечивающих безопасность при приготовлении холодной кулинарной продукции массового спроса. - приготовление, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза (соус: майонез, майонез с корнишонами, с зеленью, томатом, заправка горчичная). - приготовление, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени (масло с зеленью, зелёная сальса, маринад овощной с томатом и без томата, кули из разного вида перцев болгарских, зелёная сальса, соус хрен со сметаной, соус тар -тар, горчичная заправка). - формирование вкуса и аромата в процессе приготовления соусов, заправок; определение признаков готовности соусов, заправок. - органолептическая оценка приготовленных соусов и заправок, определение температурного и санитарного режимов при приготовлении, хранении, реализации соусов, заправок; обеспечение безопасности при их приготовлении, хранении, реализации - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания; творческое оформление и эстетичная подача холодных блюд с соусами. - упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. - контроль хранения и расхода продуктов. - определение условий и сроков хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп).	**36**

- подбор основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления салатов массового спроса. - подготовка сырых и варёных овощей, зелени, солёных, маринованных, консервированных овощей, мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбопродуктов, яиц, фруктов (нарезания различными видами вручную и с помощью различных приспособлений). - нарезание различного вида сыров, приготовление сырных масс; соединение сырных масс с пряными травами, семенами различных орехов, подготовленными овощами, фруктами; подготовка сыра для использования в салатах. - подбор заправок и соусов к салатам массового спроса; использование ароматических веществ для салатов. - приготовление, оформление, декорирование, отпуск смешанных и несмешанных салатов из свежих, варёных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья, сыра). - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание кейтеринг). - творческое оформление, декорирование, отпуск приготовленных салатов, эстетичная подача. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов массового спроса для отпуска на вынос. - обеспечение требуемой температуры отпуска -условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (нассп. - подготовка основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок массового спроса. - подготовка хлеба, выпеченных изделий из заварного, пресного, сдобного теста подготовка разных видов сырья для открытых, закрытых, комбинированных бутербродов. - подготовка болгарского перца, баклажанов, цуккини, патиссонов, помидоров для фарширования; подготовка фаршей, приготовление фаршированных овощей. - приготовление закусок из маринованных овощей, овощной икры. - приготовление тапас, фингер фуд из различного вида сырья. - приготовление, использование масляных смесей (масла зеленого, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; чесночного масла). - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет). - отпуск канапе, холодных закусок массового спроса: творческое оформление и эстетичная подача. - обеспечение требуемой температуры отпуска. - подбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных закусок и канапе на вынос и для транспортирования. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе канапе, холодных закусок, использование профессиональной терминологии. - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске канапе, холодных закусок с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). - подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. - подготовка рыбной гастрономии к отпуску и отпуск - малосольной рыбы, балычных изделий, рыбы горячего копчения, кильки	

пряного посола, шпрот и сардин в масле, рыбы в томате или собственном соку, консервированных креветок, кальмаров; сельди натуральной. - подготовка нерыбного водного сырья к приготовлению и отпуску холодных блюд и закусок; варка креветок, кальмаров; подготовка морской капусты. - приготовление: салата из креветок, кальмаров с горчичной заправкой, салата из морской капусты. - приготовление холодных блюд и закусок из рыбы кулинарного изготовления; (отварной, припущенной, жареной): рыбы с гарниром, рыбы под майонезом, рыбы заливной (массового изготовления), рыбы фаршированной (батоном), рыбы в томатном маринаде. - выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание -кейтеринг). - оформление и отпуск холодных блюд массового спроса из рыбы, нерыбного водного сырья: эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья массового спроса для отпуска на вынос. - обеспечение требуемой температуры отпуска. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе канапе, холодных закусок, использование профессиональной терминологии. - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске канапе, холодных блюд и закусок массового спроса с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (нассп). - подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы массового спроса. - подготовка мяса и мясных продуктов, птицы для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы (жарка или отваривание мясопродуктов, птицы, подготовленных кусков различного вида мяса, печени, языка; определение степени готовности мясопродуктов, мяса, птицы; охлаждение) - приготовление: ветчины с гарниром, ассорти мясного, птицы жареной, мяса, языка заливного (на противнях), рулета из курицы со свининой и черносливом, студня свиного, паштета из печени. - творческое оформление и эстетичная подача: нарезание, порционирование, сервировка, глазирование ланспиком, отделка из корнетика или кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание. - обеспечение требуемой температуры отпуска - 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, для отпуска на вынос. - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп). обеспечение требуемой температуры отпуска. - 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 - определение типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - комбинация различных методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, холодных закусок с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции. - расчёт количества сырья, продуктов, массы готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по технологическим картам. - подбор формы, текстуры холодных блюд с учетом способа последующей термической обработки. - комбинация различных методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, виду и форме обслуживания	
Производственная практика **Виды работ:** организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	**108**
Экзамен квалификационный	**20**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

При реализации профессионального модуля могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кулинарный цех: учебная мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200, учебно-методическое обеспечение, комплект учебно-наглядных пособий схемы, образцы оборудования, каталоги, лекционный и раздаточный материал, методические указания по выполнению лабораторных и практических работ, бланки технологической документации, нормативная документация.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- ✓ паро-конвекционная печь SCC61 Ration;
- ✓ пароконвектомат Abat;
- ✓ пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2 нерж.;
- ✓ пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2 нерж.;
- ✓ печь пароконвекционная SCC61 RATIONAL.;
- ✓ подставка к пароконвекционным печам;
- ✓ плита индукционная стационарная (4 греющих поверхности);
- ✓ плитка индукционная 105820 IK20 одинарная;
- ✓ микроволновая печь, GASTRORAG WD90023SLB7;
- ✓ гриль – саламандра, GASTRORAG, AT-938E;
- ✓ слайсер, GASTRORAG, Серия HBS;
- ✓ соковыжималка, VIATTO, VA-SJ2020PRO;
- ✓ настольная камерная вакуумна-упаковочная машина GASRTORAG HKN-VAC260;
- ✓ термостат погружной, Apach с контейнером и крышкой в комплекте;
- ✓ электрический миксер с нагревом Thermomix (термомиксер);
- ✓ thermomix (термомиксер)
- ✓ весы настольные электронные, Cas, SWN;
- ✓ шкаф холодильный, Бирюса;
- ✓ планетарный миксер,GASTRORAG, QF-5W;
- ✓ блендер погружной, Bamix;

- ✓ блендер ручной погружной MouLinex;
- ✓ блендер ручной погружной MouLinex;
- ✓ блендер стационарный, GASTRORAG, модель: B-012AJ;
- ✓ микроволновая печь;
- ✓ фритюрница;
- ✓ холодильник «Ардо»;
- ✓ шкаф холодильный PANASONIC NR – 651BR-C4;
- ✓ льдогенератор;
- ✓ миксер Scarlett SC-048 белый;
- ✓ мясорубка Scarlett SC-MG45S42;
- ✓ мясорубка PANASONIC MK G;
- ✓ блендер «Филип»;
- ✓ весы CAS SW-1;
- ✓ стол 3 мойки PSL 3 180/70/85;
- ✓ ванна моечная PS02 140/70/85;
- ✓ стол с мойкой PS01 170/70/85;
- ✓ стеллаж решетчатый нерж. NOVA META;
- ✓ жироуловитель;
- ✓ коптильный пистолет;
- ✓ кофеварка;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106848.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/106848

2. Макарова, Н. В. Методология органолептического анализа продуктов общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-4488-1381-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116265.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/116265

3. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие / О. В. Мацикова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 263 с. — ISBN 978-985-895-002-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/125424.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1854763. – Режим доступа: по подписке.

5. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1854763. – Режим доступа: по подписке.

6. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература

7. Димитриев, А. Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Димитриев. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-7882-2325-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/95054.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8. Термины и определения в индустрии питания. Словарь / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 244 с. — ISBN 978-5-507-47266-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351782. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. 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.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика и производственная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона, таких как ООО «Ресторан», ООО «Европейский кондитер», ООО «Геркулес», ООО «Транс- А», ООО «Вертикаль» В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ данного профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики целом соответствует содержанию виду профессиональной деятельности - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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	**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

	ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	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 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	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 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	

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	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 изделий, закусок, 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; 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	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе

контекстам.	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	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	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	

культурного контекста		
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. демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в профессиональной сфере.	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

«СОГЛАСОВАНО»	«УТВЕРЖДАЮ»
технолог ООО «Транс-А»	Директор колледжа
_____ Т.М.Дорожкина	_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 2024 г.	«____» _____ 2024 г.

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

МДК 04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

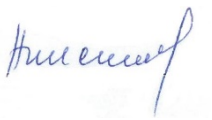
Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС), утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779).

Разработчик:

Смирнова Т.Ю., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля 4

2. Результаты освоения профессионального модуля 7

3. Структура и содержание профессионального модуля 8

4. Условия реализации профессионального модуля 16

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 20

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы

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 является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 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):

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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 часов	250 часов
Из них на освоение МДК	122 часа
в том числе лекции	52 часа
в том числе лабораторные работы	36 часа
в том числе практические работы	12 часов
в том числе самостоятельная работа	14 часов
промежуточная аттестация	26 часов
На практики, в том числе учебную	36 часов

и производственную 72 часа.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

2.1 Перечень общих компетенций

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

ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	*Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций*
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	ПАтт
			Обучение по МДК			Консультации		
			Всего	В том числе				
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1 ОК 01-07, ОК 07-11	**МДК 04.01** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	50	38	8	-	-	8	4
ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01-07, ОК 07-11	**МДК 04.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	72	62	40	-	-	6	4
	Учебная практика	36	18	18	-	-	18	
	Производственная практика	72	36	36	-	-	36	
	Промежуточная аттестация	20	-	-	-	2	-	18
	Всего:	250	154	94	-	2	68	26

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**50**
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**8**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	4
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей.	4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Практическая работа. Решение ситуационных задач по адаптации 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, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**6**
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	2
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Практическая работа. Решение ситуационных задач правила адаптации рецептур, разработки авторских	4

	рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Определение безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**8**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	Тематика практических занятий	**4**
	Практическое занятие. **Р**ешение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2 2
Тема 1.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**8**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	2

	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 04.01		**10**
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. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**72**
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**8**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2

	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Тематика лабораторных работ	**12**
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже).	6
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	6
	Тематика практических занятий	**2**
	Практическое занятие. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.	2
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**8**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2

	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Тематика лабораторных работ	**12**
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	6
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	6
	Тематика практических занятий	**2**
	Практическое занятие. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента**.**	2
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**8**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	2

	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Тематика практических занятий	**2**
	Практическое занятие. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	2
Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 04.02 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. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		**18**
Учебная и производственная практика		**108**
Учебная практика (концентрированная) по ПМ. 04 **Виды работ:** 1. Организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система хассп), требованиями охраны труда и техники безопасности. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Определение соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Корректное использование цветных разделочных досок.		**36**

6. Раздельное использование бачков для отходов. 7. Соблюдение правил санитарии и личной гигиены при выполнении задания. 8. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 9. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 10. Взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 11. Приготовление холодных десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование, подготовка вина). 12. Приготовление холодных десертов (салата из фруктов с йогуртовым соусом; фруктового плато; чернослива, фаршированного творогом с медово- ореховой подливой; самбука из яблок; крема из ягод; крема ванильного из сметаны; паннакоты; мусса из клюквы; сорбе; цитрусового льда, десертов из творога). 13. Приготовление холодных соусов для десертов: ягодных, фруктовых, сливочных, йогуртовых. 14. Приготовление гарниров для холодных десертов: карамелизованных фруктов, глазированных ягод, меренг, жареного шоколада. 15. Приготовление отделочных полуфабрикатов из теста для оформления десертов: фигур из заварного теста; карамели; изомальта. 16. Оценка качества холодных десертов массового спроса. 17. Подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 18. Сервировка, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов; творческое оформление; эстетичная подача. 19. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов для отпуска на вынос. 20. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп). 21. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов. 22. Эффективное использование профессиональной терминологии. 23. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 24. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	

25. Взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 26. Приготовления горячих десертов массового спроса с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, жарка во фритюре, перемешивание, растапливание шоколада, порционирование). 27. Приготовление горячих десертов массового спроса (блинчиков со сладкими начинками, сладких сырников, яблок, запечённых с творогом, шарлотки, штруделя яблок, жареных в тесте). 28. Приготовление горячих соусов (шоколадный, яичный, сабайон). 29. Приготовление начинок (сливочных, фруктовых, ягодных, ореховых) для горячих десертов. 30. Приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления горячих десертов (из заварного теста, теста фило). 31. Подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет). 32. Сервировка, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов массового спроса; творческое оформление; эстетичная подача. 33. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов массового спроса для отпуска на вынос. 34. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп). 35. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов; эффективное использование профессиональной терминологии. 36. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 37. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 38. Взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 39. Комбинирование способов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (отжимание и смешивание соков, смешивание сиропов с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение). 40. Приготовление холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, морсы, напитки из цитрусовых, смузи, молочные коктейли). 41. Определение температурного режима подачи холодных напитков. 42. Подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет). 43. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.	

44. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп). 45. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков массового спроса; эффективное использование профессиональной терминологии. 46. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 47. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 48. Взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 49. Приготовление горячих напитков массового спроса с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, смешивание с другими ингредиентами, заваривание чая, подготовка шоколада, какао, цитрусовых, сливок). 50. Приготовление горячих напитков (чая с молоком, вареньем, лимоном, с сахаром кофе с молоком, лимоном, кофе чёрного; какао с молоком, сливками; шоколада с молоком, сливками). 51. Определение температурного режима подачи горячих напитков массового спроса. 52. Подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет). 53. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. 54. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп). 55. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков; эффективное использование профессиональной терминологии. 56. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 57. Подбор количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции. 58. Комбинация различных методов приготовления холодных десертов, горячих десертов, напитков массового спроса с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции. 59. Расчёт количества сырья, продуктов, массы готовых холодных десертов, горячих десертов, напитков массового по технологическим картам. 60. Подбор формы, текстуры холодных десертов, горячих десертов массового спроса с учетом способа последующей термической обработки. 61. Комбинация различных методов приготовления холодных, горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, вида и формы обслуживания.	

Производственная практика **Виды работ:** 1. Характеристика и подготовка сырья, используемого при приготовлении десертов и напитков к производству. 2. Подготовка плодов, ягод, фруктов: консервированных, замороженных, сушёных для использования их в качестве гарниров. 3. Подбор сочетаемых по вкусу, цвету, текстуре термически обработанных или подготовленных сырых фруктов, плодов, ягод для гарниров; подбор фруктов, ягод для использования их в гарнирах. 4. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сладких соусов: крахмала, шоколада, лимонного сока, цедры цитрусовых, сыра, фруктовых пюре; вкусовых добавок, вина и других алкогольных напитков. 5. Приготовление соусов: кули на основе пюрированных фруктов и ягод; яично – молочных смесях; на фруктовых отварах, соках загущённых с помощью крахмала. 6. Подбор и подготовка плодов, ягод, фруктов для отпуска их в натуральном виде. 7. Выбор посуды для отпуска блюд, вариантов сервировки; порционирование; оформление и отпуск с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений. 8. Варка сиропов для компотов; формирование их вкуса и аромата; определение очерёдности закладывания или соединения с сиропом подготовленных ягод, плодов, фруктов; определение признаков готовности компотов. 9. Подготовка свежих фруктов, для варки их в сиропе; определение норм жидкости и сахара для варки сиропов; определение режима термической обработки фруктов; признаков их готовности. 10. Выбор посуды для отпуска компотов и фруктов, вариантов сервировки; порционирование; оформление и отпуск с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений. 11. Подготовка желирующих веществ: желатина, крахмала, желатиновых пластин в соответствии с нормами, необходимыми для создания студней определённой плотности. 12. Подготовка свежих ягод и фруктов для приготовления киселей; приготовление киселей - жидких, полужидких, густых из подготовленных компонентов. 13. Подготовка фруктово – ягодных отваров, экстрактов, соков, сиропов, молока, цитрусовых для приготовления желе; определение норм и введение подготовленного желатина, приготовление желе разных видов (одноцветного, многослойного, мозаичного, с наполнителями; с эффектом наклона); разливание в подготовленные формы для массового и индивидуального отпуска, охлаждение. 14. Выбор вариантов сервировки; порционирование приготовленных киселей – жидких, полужидких; желе при массовом отпуске. 15. Оформление и отпуск желе и киселей с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений. 16. Приготовление сиропов для муссов; определение норм и введение подготовленного желатина в сироп; манной крупы; взбивание; формирование вкуса и аромата; определение признаков готовности взбитых масс. 17. Запекание фруктов для приготовления самбуков; получение пюре; соединение пюре с сахаром и белками;	**72**

взбивание массы; формирование вкуса и аромата; определение признаков готовности взбитой массы; введение подготовленного желатина; определение признаков готовности взбитых масс. 18. Подготовка полуфабрикатов для приготовления кремов. Соединение подготовленных компонентов; взбивание масс, введение дополнительных компонентов согласно рецептур; определение степени готовности взбитых масс. 19. Подбор посуды для отпуска муссов, самбуков, кремов массово и порционно; наполнение посуды взбитыми массами, создание условий для их застывания. 20. Определение соответствия качества приготовленных муссов, самбуков, кремов требованиям нормативной документации. 21. Выбор вариантов сервировки, оформления, декорирования, способов подачи муссов, самбуков, кремов с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений. 22. Выбор санитарного и температурного режимов при приготовлении, хранении и реализации холодных десертов. 23. Упаковка холодных десертов для хранения, хранение с учётом требований к обеспечению и безопасности. 24. Обеспечение санитарного, температурного и временного режимов в процессе приготовления, хранения, реализации холодных десертов. 25. Подготовка компонентов и приготовление теста для блинчиков; выпечка приготовленного теста; фарширование блинчиков, доведение до готовности. 26. Подготовка компонентов для приготовления пудингов, соединение подготовленных масс согласно рецептур; запекание или варка на пару подготовленных пудингов. Определение готовности. 27. Подготовка яблок для запекания; подготовка компонентов, используемых для фарширования яблок; наполнение фаршами подготовленных яблок; запекание яблок. 28. Подготовка яблок для жарки их во фритюре; подготовка теста – кляр; жарка во фритюре, определение признаков готовности яблок. 29. Подготовка основы для приготовления гренков: корзинок для наполнения их фруктами; укладывание на подготовленные гренки или в корзинки фруктов, сваренных в сиропе, сервировка, отпуск. 30. Подбор соусов, сиропов, гармонично сочетаемых элементов декора и оформления; выбор вариантов сервировки; способов подачи, с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений. 31. Определение соответствия качества приготовленных горячих десертов требованиям нормативной документации. 32. Выбор санитарного и температурного режимов при приготовлении, хранении и реализации горячих десертов. 33. Упаковка горячих десертов для хранения, хранение с учётом требований к обеспечению их безопасности. 34. Обеспечение санитарного, температурного и временного режимов в процессе приготовления, хранения, реализации горячих десертов. 35. Подбор и подготовка плодов, ягод, фруктов, соков, сиропов для приготовления фруктовых прохладительных	

напитков. 36. Подготовка отвара для напитка из цитрусовых, соединение с отжатыми соками, корректировка вкуса, охлаждение. 37. Подготовка клюквы для приготовления морса, варка сиропа, соединение с подготовленным соком, корректировка вкуса, охлаждение. 38. Определение санитарного, температурного и временного режимов приготовления, реализации, хранения холодных напитков сложного приготовления. 39. Выбор вариантов сервировки, оформления, декорирования, способов подачи с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений. 40. Определение соответствия качества приготовленных холодных напитков требованиям нормативной документации. 41. Упаковка холодных напитков для хранения, хранение с учётом требований к обеспечению их безопасности. 42. Подбор и подготовка сырья, необходимого для приготовления горячих напитков. 43. Приготовление чая, кофе различными способами. 44. Приготовление какао, шоколада. 45. Отпуск приготовленных напитков с молоком, вареньем, лимоном, с сахаром, вином сливками, желтками 46. Определение температурного и санитарного режимов, обеспечивающих качество и безопасность горячих напитков в процессе их приготовления, реализации, хранения. 47. Определение соответствия качества приготовленных горячих напитков требованиям нормативной документации. 48. Выбор посуды для отпуска горячих напитков, вариантов сервировки; порционирование; оформление и отпуск с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений. 49. Упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. 50. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске готовой продукции с раздачи и на вынос. 51. Комбинирование разных методов приготовления холодных десертов, горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции. 52. Расчёт количества сырья, необходимого для приготовления холодных десертов, горячих десертов, напитков по технологическим картам. 53. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов, горячих десертов, напитков, использование профессиональной терминологии.	
Экзамен квалификационный	**20**

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

При реализации профессионального модуля могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кулинарный цех: учебная мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200, учебно-методическое обеспечение, комплект учебно-наглядных пособий схемы, образцы оборудования, каталоги, лекционный и раздаточный материал, методические указания по выполнению лабораторных и практических работ, бланки технологической документации, нормативная документация.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- ✓ паро-конвекционная печь SCC61 Ration;
- ✓ пароконвектомат Abat;
- ✓ пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2 нерж.;
- ✓ пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2 нерж.;
- ✓ печь пароконвекционная SCC61 RATIONAL.;
- ✓ подставка к пароконвекционным печам;
- ✓ плита индукционная стационарная (4 греющих поверхности);
- ✓ плитка индукционная 105820 IK20 одинарная;
- ✓ микроволновая печь, GASTRORAG WD90023SLB7;
- ✓ гриль – саламандра, GASTRORAG, AT-938E;
- ✓ слайсер, GASTRORAG, Серия HBS;
- ✓ соковыжималка, VIATTO, VA-SJ2020PRO;
- ✓ настольная камерная вакуумна-упаковочная машина GASRTORAG HKN-VAC260;
- ✓ термостат погружной, Apach с контейнером и крышкой в комплекте;
- ✓ электрический миксер с нагревом Thermomix (термомиксер);
- ✓ thermomix (термомиксер)
- ✓ весы настольные электронные, Cas, SWN;
- ✓ шкаф холодильный, Бирюса;
- ✓ планетарный миксер,GASTRORAG, QF-5W;

- ✓ блендер погружной, Bamix;
- ✓ блендер ручной погружной MouLinex;
- ✓ блендер ручной погружной MouLinex;
- ✓ блендер стационарный, GASTRORAG, модель: B-012AJ;
- ✓ микроволновая печь;
- ✓ фритюрница;
- ✓ холодильник «Ардо»;
- ✓ шкаф холодильный PANASONIC NR – 651BR-C4;
- ✓ льдогенератор;
- ✓ миксер Scarlett SC-048 белый;
- ✓ мясорубка Scarlett SC-MG45S42;
- ✓ мясорубка PANASONIC MK G;
- ✓ блендер «Филип»;
- ✓ весы CAS SW-1;
- ✓ стол 3 мойки PSL 3 180/70/85;
- ✓ ванна моечная PS02 140/70/85;
- ✓ стол с мойкой PS01 170/70/85;
- ✓ стеллаж решетчатый нерж. NOVA META;
- ✓ жироуловитель;
- ✓ коптильный пистолет;
- ✓ кофеварка.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум / М. А. Мартин. — 2-е изд., стер. (полноцветная печать). — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-45521-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/271358. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1854763. – Режим доступа: по подписке.

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. —

ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература

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, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517876.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика и производственная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона, таких как ООО «Ресторан», ООО «Европейский кондитер», ООО «Геркулес», ООО «Транс - А», ООО «Вертикаль». В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ данного профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики в целом соответствует содержанию виду профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по

программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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;	**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

	точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	
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	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 (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 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-	понимание значимости своей профессии.	

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.		
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. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	˜ определение успешной стратегии решения проблемы; ˜ разработка и презентация бизнес-плана в области своей профессиональной деятельности.	

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

«СОГЛАСОВАНО»	«УТВЕРЖДАЮ»
Технолог ООО «ТРАНС-А»	Директор колледжа
_____Т.М. Дорожкина	_____ О. В. Мартыненко
«____» _____2024 г.	«____» _____ 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК 05.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

очная

Калининград, 2024

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

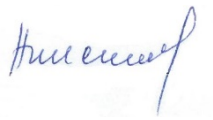
Разработчики:

Хусаинова М. Н. - преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Васильченко Р. А. - преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля 4

2. Результаты освоения профессионального модуля 7

3. Структура и содержание профессионального модуля 9

4. Условия реализации профессионального модуля 24

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы профессионального модуля

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 является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 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):

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Всего часов	389 часов
Из них на освоение МДК	189 часов
в том числе, самостоятельная работа	31 часа
промежуточная аттестация	26 часа
На практики, в том числе учебную	72 часа
и производственную	108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак/час.							
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	Патт
			Обучение по МДК			Практики		Консультации		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная			
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ					
ПК 5.1 -5.5 ОК 01 - 07; ОК 09 - 11	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	44	30	12	-	-	-	-	10	4
ПК 5.1, ПК 5.6	МДК 05.02 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	145	120	60	-	-	-	-	21	4
ПК 5.1 - 5.5	Учебная практика	72				36			36	
ПК 5.1 - 5.5	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая)	108		-	-		54	-	54	
	Промежуточная аттестация (ПМ 05 ЭК)	20						2		18
Всего:		**389**	**150**	72	-	**36**	**54**	**2**	**121**	**26**

3.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

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
МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**42**
Всего – 44 часа, из них: лекции – 18 часов; практич. работы – 12 часов, самостоят. работы – 10 часов, промеж аттестация. 4 час.		
Тема 1.1 Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Содержание**	**12/4**
	1.1.1 Лекция. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления	2
	1.1.2 Лекция. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2
	1.1.3 Лекция. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2
	1.1.4 Лекция. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2
	1.1.5 Практическое занятие № 1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2
	1.1.6 Практическое занятие № 2. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки	**Содержание**	**4/2**
	1.2.7 Лекция. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических	2

к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера.	
	1.2.8 Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач, определение упека, припека, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**4/2**
	1.3.9 Лекция. 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	2
	1.3.10 Практическое занятие № 4. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2
Тема 1.4 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	**Содержание**	**10\4**
	1.4.11 Лекция. 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	2
	1.4.12 Лекция. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов	2
	1.4.13 Лекция. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2
	1.4.14 Практическое занятие № 5. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
	1.4.15 Практическое занятие № 6. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1, МДК 05.01 Тематика внеаудиторной самостоятельной работы		**10**
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)		2
Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		2
Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента		2
Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		2
Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		2
Всего – 44 часа, из них: лекции – 18 часов; практические работы – 12 часов, самостоятельные работы – 10 часов, промежуточная аттестация 4 часа		
МДК 05.02 **Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**		**145**
Всего -145 часов, из них: *лекции – 60 часа; лаборат. работы – 54 часа; практич. работы – 6 часов, самостоят. работы – 21 час, промежут. аттестация 4 часа*		
Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание** лекции - 30 час; лабораторные работы 6 час; практические занятия – 4 час	**40 час.**
	2.1.1 Лекция. 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	2
	2.1.2 Лекция. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	2.1.3 Лекция. 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.	2

	2.1.4 Лекция. 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	2
	2.1.5 Лекция. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	2.1.6 Лекция. 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
	2.1.7 Лекция. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	2.1.8 Лекция. 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
	2.1.9 Лекция. 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.	4
	2.1.10 Лекция. 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	
	2.1.11 Лекция. 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	4
	2.1.12 Лекция. 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	
	2.1.13 Лекция. 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	2
	2.1.14 Лекция. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	2.1.15 Лекция. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	2.1.16 Практическое занятие № 1. Решение ситуационных задач «Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов»	2
	2.1.17 Практическое занятие № 2. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2
	2.1.18 Лабораторная работа № 1. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста	6
	2.1.19 Лабораторная работа № 1. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста	
	2.1.20 Лабораторная работа № 1. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста	
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	**Содержание** лекции - 14 час; лабораторные работы 12 час; практические занятия – 2 час	**28**
	2.2.21 Лекция. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2
	2.2.22 Лекция. 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	4
	2.2.23 Лекция. 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	
	2.2.24 Лекция. 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

	2.2.25 Лекция. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2
	2.2.26 Лекция. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2
	2.2.27 Лекция. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2
	2.2.38 Практическое занятие № 3. Оценка качеств хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2
	2.2.29 Лабораторная работа № 2. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	2.2.30 Лабораторная работа № 2. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	
	2.2.31 Лабораторная работа № 2. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	
	2.2.32 Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление изделий пониженной калорийности	6
	2.2.33 Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление изделий пониженной калорийности	
	2.2.34 Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление изделий пониженной калорийности	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание** лекции - 10 час; лабораторные работы 18 час; практические занятия – 0 час	**30**
	2.3.35 Лекция. 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
	.3.36 Лекция. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тулипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных	2

	кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него	
	2.3.37 Лекция. 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
	2.3.38 Лекция. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2
	2.3.39 Лекция. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2
	2.3.40 Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	2.3.41 Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	
	2.3.42 Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	
	2.3.43 Лабораторная работа № 5. Приготовление изделий из сдобного, песочного и заварного теста	6
	2.3.44 Лабораторная работа № 5. Приготовление изделий из сдобного, песочного и заварного теста	
	2.3.45 Лабораторная работа № 5. Приготовление изделий из сдобного, песочного и заварного теста	
	2.3.46 Лабораторная работа № 6. Приготовление изделий из пряничного теста	6
	2.3.47 Лабораторная работа № 6. Приготовление изделий из пряничного теста	
	2.3.48 Лабораторная работа № 6. Приготовление изделий из пряничного теста	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**Содержание** лекции - 6 час; лабораторные работы 18 час; практические занятия – 0 час	**26**
	2.3.49 Лекция. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов	2
	2.3.50 Лекция. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов	2

	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	
	2.3.51 Лекция. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2
	2.3.52 Лабораторная работа № 7. Приготовление, оформление пирожных песочных. бискитных , заварных , крошковых, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	2.3.53 Лабораторная работа № 7. Приготовление, оформление пирожных песочных. бискитных , заварных , крошковых, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	
	2.3.54 Лабораторная работа № 7. Приготовление, оформление пирожных песочных. бискитных , заварных , крошковых, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	
	2.3.55 Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление тортов песочных. бискитных в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	2.3.56 Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление тортов песочных. бискитных в т.ч. региональных, авторских, брендовых	
	2.3.57 Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление тортов песочных. бискитных в т.ч. региональных, авторских, брендовых	
	2.3.58 Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление праздничных тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	2.3.59 Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление праздничных тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	
	2.3.60 Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление праздничных тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2, МДК 05.02 Тематика внеаудиторной самостоятельной работы		**21**

Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)	4
Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	4
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.	4
Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций	5
Всего – 145 часа, из них: лекции – 64 часа; лабораторные работы – 54 часа; практические работы – 6 часов, самостоятельные работы – 21 час	
Учебная (УП 05.01) и производственная (ПП 05.01) практика	**180**
Учебная практика (УП 05.01)	72
Виды работ: - ознакомление с различными видами кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - подготовка кондитерского сырья и продуктов к использованию. - подготовка кондитерских смесей, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, пищевых добавок к использованию. - подготовка оборудования, инвентаря, посуды, расходных материалов к использованию. - подготовка рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - подбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. - оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. - оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных	

кондитерских изделий. - соблюдение санитарно-гигиенических требований к выполнению работ в кондитерском цехе. - раздельное использование бачков для органических и неорганических отходов. - проведение текущей уборки рабочего места. - подбор и подготовка сырья для приготовления сиропов (кофейного; сиропа для пропитки); определение температурного и временного режимов варки, признаков их готовности. - подготовка сырья для приготовления желе на основе соков, сиропов, фруктовых отваров (одноцветных, многоцветных), определение температурного и временного режимов приготовления, охлаждения, признаков готовности. - подготовка сырья для приготовления основных кремов: сливочных, белковых, из сливок, определение температурного и временного режимов взбивания, признаков готовности. - подготовка сырья для приготовления крема заварного, определение температурного и временного режимов варки крема, признаков его готовности. - приготовление посыпок, крошек из различного вида выпеченных заготовок (песочного, слоёного, бисквитного теста). - подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного изготовления для использования: гелей, глазурей, шоколада, определение степени их готовности к использованию. - подготовка сырья для приготовления фаршей (из - мяса, рыбы, картофеля, лука с яйцом, круп, творога); начинок из фруктов и ягод; определение температурного и временного режимов приготовления, признаков готовности. - формирование вкуса и аромата в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; фаршей и начинок. - определение целевого назначения, правил использования приготовленных отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок. - оценка качества приготовленных отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок; обеспечение температурного и временного режимов их безопасности в процессе приготовления, хранения и использования. - корректное использование цветных разделочных досок. - подготовка сырья для приготовления и приготовление дрожжевого безопарного, опарного, дрожжевого слоёного теста. - соединение основных и вспомогательных ингредиентов, необходимых для приготовления: - дрожжевого безопарного теста, их вымешивание; - опарного теста: приготовление опары; определение признаков готовности опары; соединение опары с базовыми и обогащающими тесто компонентами, вымешивание ингредиентов. - создание условий для подъёма теста, определение температурного и временного режимов брожения теста, признаков его готовности. -подготовка сырья для приготовления и приготовление хлеба массового спроса из различного вида муки (ржаной, ржано-пшеничной, пшенично-ржаной, пшеничной) дрожжевым способом: соединение основных и вспомогательных ингредиентов, необходимых для приготовления хлеба из дрожжевого теста, их вымешивание, создание условий для подъёма теста, определение признаков готовности теста.	

- слоение теста, приготовленного опарным способом. - формование изделий штучных и многопорционных из дрожжевого безопарного теста (пирожков жареных, пончиков, сосисек в тесте, беляшей; пирожков печёных, булочек); из дрожжевого опарного теста (пирожков, булочек, ватрушек, кулебяк, расстегаев, различного вида пирогов); из дрожжевого слоёного теста (булочка слоёная, булочка «конверт», булочка «книжка», слойка с повидлом); -порционирование теста для хлеба в формы; использование различных приспособлений в процессе формования изделий; отделка. - подбор температурного и временного режимов расстойки и выпечки подготовленных изделий; определение степени их готовности - оценка качества. условия и сроки хранения изделий из дрожжевого теста, хлеба массового спроса. - охлаждение и замораживание готовых полуфабрикатов из дрожжевого теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий из дрожжевого теста, эффективное использование профессиональной терминологии. - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). - эстетичная упаковка, подготовка готовых изделий для отпуска на вынос. - определение вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления теста: пресного сдобного, песочного, пряничного, заварного, их вымешивание, определение признаков готовности теста. - способы формования штучных изделий из различных видов приготовленного теста с помощью специальных приспособлений и вручную для: - печенья, кексов, песочных колец из песочного теста; - сочней, ватрушек, пирожков из пресного сдобного теста; - профитролей, эклеров из заварного теста; - коржей сахарных, молочных из пряничного теста; - поштучно с помощью выемок для - пирожков с различными фаршами, языков слоёных, ватрушек с творогом из пресного слоёного теста промышленного производства. - выбор временного и температурного режимов выпечки подготовленных полуфабрикатов; определение признаков готовности изделий из различного вида теста; органолептическая оценка качества и безопасности выпеченных изделий. - техника и варианты оформления согласно ассортименту и рецептурам. - условия и сроки хранения. - охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов (из песочного, слоёного теста) для мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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). - эстетичная упаковка, подготовка готовых изделий для отпуска на вынос - определение вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и приготовление полуфабрикатов для тортов: - из песочного теста целыми пластами или в виде заготовок квадратной или круглой формы; - из бисквитного теста, приготовленного основным способом в бисквитных формах; на листах для рулетов; - из слоёного теста промышленного изготовления целыми пластами. - определение температурного и временного режимов выпечки подготовленных полуфабрикатов, определение признаков готовности. - подготовка выпеченных полуфабрикатов к отделке, техника и варианты оформления тортов массового спроса: - бисквитно – кремовых; с белковым кремом; масляным кремом; с посыпками; с фруктами. - песочных: кремовых, фруктовых. - слоёных тортов, отделанных крошкой. - определение вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и приготовление: заварного, воздушного, бисквитного теста, их вымешивание, определение признаков готовности теста. - формование приготовленного теста с помощью специальных приспособлений и вручную для: - пирожных из песочного теста («корзинка» с кремом и фруктовой начинкой, песочное пирожное с кремом). - пирожных из заварного теста («эклеры» «шу»); - пирожных из бисквитного теста нарезных («бисквитное» со сливочным кремом); - пирожных из воздушного теста (пирожное «воздушное» с кремом, «воздушное» с кремом (двойное)); - пирожных их пресного слоёного теста промышленного изготовления («слойка» с кремом, «трубочка» с кремом», «слойка», обсыпанная сахарной пудрой). - определение температурного и временного режимов выпечки, выпечка подготовленных полуфабрикатов. - определение признаков готовности выпеченных полуфабрикатов; подготовка к отделке; техника и варианты оформления согласно ассортименту пирожных и рецептурам. - определение температурного и временного режимов хранения и реализации готовых тортов и пирожных массового спроса; обеспечение безопасности в процессе хранения и их реализации. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе тортов и пирожных массового спроса, эффективное использование профессиональной терминологии. - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). - эстетичная упаковка, подготовка готовых изделий для отпуска на вынос.	

- определение количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - комбинирование различных методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции. - расчёт количества сырья, продуктов, массы готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по технологическим картам. - подбор формы, текстуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом способа последующей термической обработки. - комбинация различных методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, закусок с учетом особенностей заказа, виду и форме обслуживания:	
Производственная (концентрированная) практика (ПП 05.01)	108
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.	
ПМ 05 (ЭК) Квалификационный экзамен	**20**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

При реализации профессионального модуля могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кулинарный цех: учебная мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200, учебно-методическое обеспечение, комплект учебно-наглядных пособий схемы, образцы оборудования, каталоги, лекционный и раздаточный материал, методические указания по выполнению лабораторных и практических работ, бланки технологической документации, нормативная документация.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- ✓ паро-конвекционная печь SCC61 Ration;
- ✓ пароконвектомат Abat;
- ✓ пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2 нерж.;
- ✓ пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2 нерж.;
- ✓ печь пароконвекционная SCC61 RATIONAL.;
- ✓ подставка к пароконвекционным печам;
- ✓ плита индукционная стационарная (4 греющих поверхности);
- ✓ плитка индукционная 105820 IK20 одинарная;
- ✓ микроволновая печь, GASTRORAG WD90023SLB7;
- ✓ гриль – саламандра, GASTRORAG, AT-938E;
- ✓ слайсер, GASTRORAG, Серия HBS;
- ✓ соковыжималка, VIATTO, VA-SJ2020PRO;
- ✓ настольная камерная вакуумна-упаковочная машина GASRTORAG HKN-VAC260;
- ✓ термостат погружной, Apach с контейнером и крышкой в комплекте;
- ✓ электрический миксер с нагревом Thermomix (термомиксер);
- ✓ thermomix (термомиксер)
- ✓ весы настольные электронные, Cas, SWN;
- ✓ шкаф холодильный, Бирюса;
- ✓ планетарный миксер,GASTRORAG, QF-5W;
- ✓ блендер погружной, Bamix;

- ✓ блендер ручной погружной MouLinex;
- ✓ блендер ручной погружной MouLinex;
- ✓ блендер стационарный, GASTRORAG, модель: B-012AJ;
- ✓ микроволновая печь;
- ✓ фритюрница;
- ✓ холодильник «Ардо»;
- ✓ шкаф холодильный PANASONIC NR – 651BR-C4;
- ✓ льдогенератор;
- ✓ миксер Scarlett SC-048 белый;
- ✓ мясорубка Scarlett SC-MG45S42;
- ✓ мясорубка PANASONIC MK G;
- ✓ блендер «Филип»;
- ✓ весы CAS SW-1;
- ✓ стол 3 мойки PSL 3 180/70/85;
- ✓ ванна моечная PS02 140/70/85;
- ✓ стол с мойкой PS01 170/70/85;
- ✓ стеллаж решетчатый нерж. NOVA META;
- ✓ жироуловитель;
- ✓ коптильный пистолет;
- ✓ кофеварка;

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Основная литература

1. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291203 (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Шумилкина М. Н. Кондитер: учеб, пособие / М. Н. Шумилкина, И. В. Дроздова, Изд.2-е. СПО – Ростов н/Д: Феникс, 2021 – 315 с.

Дополнительная литература

4. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е. И. Зурабина. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. — 166 c. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/84651.html (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Димитриев, А. Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания: учебное пособие / А. Д. Димитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Димитриев. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017. — 156 c. — ISBN 978-5-7882-2325-4. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/95054.html (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276446. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-46594-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/312932. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика и производственная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона, таких как ООО Виктория», ООО «Ресторан», ООО «Европейские кондитер», ООО «Геркулес», ООО «Транс- А», ООО «Вертикаль» В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ данного профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики целом соответствует содержанию виду профессиональной

деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1Организовывать 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	**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

	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.	
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 **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	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.) 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;	

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	- 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 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	- 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; - 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.	**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
ОК. 01 Выбирать способы решения	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в	**Текущий контроль:**

задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	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 в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**:
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;	- 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.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. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в профессиональной сфере	

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

«СОГЛАСОВАНО»
Технолог ООО «ТРАНС-А»
_____Дорожкина Т.М.
«____» _____ 2024 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор колледжа
_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

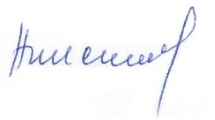
Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Анистратова О.В., к.т.н., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт рабочей программы профессионального модуля 4

2.Результаты освоения профессионального модуля 7

3.Структура и содержание профессионального модуля 8

4.Условия реализации профессионального модуля 17

5.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности персонала является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 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 обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

-разработки различных видов меню, разработки 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;

-осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

-организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

-обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

уметь:

-контролировать соблюдение регламентов и стандартов 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;

-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;

-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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Всего часов	234 часа
Из них на освоение МДК	106 часа
в том числе консультации	6 часов;
в том числе курсовая работа	10 часов;
промежуточная аттестация	26 часов;
На практики, в том числе производственную	108 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация и контроль**

текущей деятельности подчиненного персонала, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, 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	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа	Патт
			Обучение по МДК, в час.			Практики	Консультации		
			всего, часов	в т.ч.					
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов	Производственная			
ПК 6.1- 6.5 ОК 1-ОК7 ОК 9-ОК11	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	106	80	42	10	-	4	4	8
ПК 6.1-6.5	Производственная практика, часов	108	-			54	-	54	
ПК 6.1- 6.5 ОК 1-ОК7 ОК 9-ОК11	Промежуточная аттестация *(экзамен ПМ 06)*	20					2		18
	Всего:	**234**	**80**	42	**10**	**54**	**6**	**58**	**26**

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

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
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**106**
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание**	**4**
	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей.	2
	Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	2
	Тематика практических занятий	**2**
	Изучение особенностей организаций питания по характеру деятельности и другим классификационным признакам, требования к организациям питания различного типа	2
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	**Содержание**	**6**
	Основы планирования производственной деятельности. Производственная программа предприятия.	**2**
	Виды меню и их характеристика. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией.	2
	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом, классом организации питания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	2

	Тематика практических занятий	**10**
	Порядок ведения расчетов для составления плана-меню.	2
	Составление меню с учетом типа предприятия, формы обслуживания, контингента гостей	2
	Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	4
	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, методы анализа меню оптимизация меню, совершенствование ассортимента.	2
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**4**
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).	**2**
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	**2**
	Тематика практических занятий	**8**
	Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Оформление заявки (накладной) на отпуск товаров со склада в соответствии с производственным заданием (программой).	2
	Расчет количества требуемого оборудования для выполнения производственной программы	6
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	**Содержание**	**10**
	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях.	**2**
	Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	**2**
	Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	**2**

	Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	**2**
	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха	**2**
	Тематика практических занятий	**4**
	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2
	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**2**
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала.	**2**
	Тематика практических занятий	**4**
	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников.	2
	Порядок оформления расчета табеля учета рабочего времени	2
Тема 1.6. Формы документов и порядок их заполнения	**Содержание**	**2**
	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**
	Тематика практических занятий	**8**
	Оформление документов при разработке фирменного блюда (ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания	2
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	2

	Разработка нормативно-технологической документации	2
	Расчет производственной мощности, товарооборота, производительности труда	2
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**Содержание**	**2**
	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	2
	Тематика практических занятий	**2**
	Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции.	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		**2**
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 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 предприятия общественного питания» 7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 8. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания,		

контингента потребителей.		
Консультации при изучении раздела 1		2
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**6**
	Характеристика и техническое оснащение рабочих зон кухни и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.	2
	Требования системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	2
	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.	2
	Тематика практических занятий	**2**
	Органолептическая оценка качества продукции общественного питания. Проведение бракеража.	2
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	**Содержание**	**2**
	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.	2
	Тематика практических занятий	**2**
	Разработка плана тренинга (или инструкции) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		**2**

1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). 2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 3. Решение ситуационных задач по темам раздела. 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 5. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.	
Консультации при изучении раздела 2	2
Курсовая работа по МДК06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**10**
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе	
1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения, формулирование целей, задач.	2
2. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания согласно варианту задания	2
3 Расчет производственной программы предприятия	2
4. Расчет ресурсного обеспечения подразделения организации питания (горячего, холодного, кондитерского цеха).	2
5.Компоновка оборудования в производственном помещении, расчет площади цеха.	2
Примерная тематика курсовых работ: Организация работы холодного цеха в ресторане при гостинице на 140 мест Организация работы холодного цеха в ресторане на 70 мест Организация работы доготовочного цеха в баре на 40 мест Организация работы холодного цеха в кафе на 60 мест Организация работы холодного цеха в общегородской столовой на 100 мест Организация работы горячего цеха в кафе-пиццерии на 200 мест Организация работы горячего цеха в ресторане на 50 мест Организация работы горячего цеха в студенческой столовой на 140 мест Организация работы кондитерского цеха в кафе кондитерской на 40 мест Организация работы кулинарного цеха в пельменной на 30 мест	
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:	**-**

- характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 2. Составление: - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 3. Разработка, ведение расчетов: - расчетного плана-меню - работников цеха -расчет и подбор технологического оборудования 4. Составление схемы производственного помещения	
Производственная практика	**108**
Виды работ: 1. Ознакомление с уставом организации питания. 2. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 4. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приема на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 5. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. 6. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем. 7. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 8. Разработка различных видов меню. 9. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 10. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 11. Оценка качества готовой продукции. 12. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 13. Ознакомление и составление плана-меню. 14. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 15. Правила отпуска и подачи с учѐтом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 16. Выполнение расчѐтов сырья для выполнения производственной программы 17. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	

18. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 19. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении акта о реализации и отпуске изделий, ведомости учета движения продуктов и тары. 20. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 21. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. 22. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 23. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учетом рабочего времени и порядком составления табеля. 24. Участие в составлении табеля учета рабочего времени.	
Экзамен квалификационный ПМ 06	**20ч**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

При реализации профессионального модуля могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечения

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

-кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный: учебная мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200, рабочее место преподавателя (стол, стул), компьютеры Intel Pentium CPU G840, 2Gb, 100Gb, мониторы ЛОС, сканер штрих-кода Metrologic , контрольно-кассовая машина «ШТРИХ-ФР-К» Версия 01, мультимедиа проектор NEC, кондиционер Kentatsu, POS-компьютер Posiflex PB-3600, VIA Nano 1. Gh компьютер: m/board Asus i865, Pentium G820, 2Gb, 250Gb, монитор 22» AOC, Мультимедиа проектор интерактивный Eiki LC-XIP 2600, колонки музыкальные Sven 2х20 Вт, экран 200х200 с электроприводом, оверхед-проектор Medium536P, кондиционер Kentatsu, коммутатор Dlink DS1016 24 port, учебно-методическое обеспечение.

4.2Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1.Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 c. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106848.html (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/106848

2. Самулевич И.А. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на предприятиях общественного питания/ И.А.Самулевич — Ростов на Дону : Феникс, 2023. — 334 с.

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная

система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797 (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература

4.Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/94724.html (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5.Самулевич И.А. Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания/ И.А.Самулевич — Ростов на Дону : Феникс, 2022. — 332 с.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику. Производственная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона, таких как ООО «Ресторан», ООО «Европейский кондитер», ООО «Геркулес», ООО «Транс- А», ООО «Вертикаль» В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ данного профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики целом соответствует содержанию ВПД Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы 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; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
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	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; 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; точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; точность выбора методов обучения, инструктирования; актуальность составленной программы обучения персонала; оценивать результаты обучения	
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: - практических занятий; - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**:

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;	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
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	
ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	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. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в профессиональной сфере	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

«СОГЛАСОВАНО»	«УТВЕРЖДАЮ»
технолог ООО «Транс-А»	Директор колледжа
_____ Т.М.Дорожкина	_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 2024 г.	«____» _____ 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (33.011 Повар)

МДК 07.01 Организация деятельности повара

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

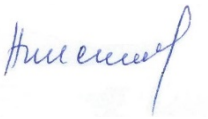
Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС), утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779), приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н «Об утверждении профессионального стандарта «33.011 Повар»» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный N 68148).

Разработчик:
Колченко И.А, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»
Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт рабочей программы профессионального модуля 4

2.Результаты освоения профессионального модуля 7

3.Структура и содержание профессионального модуля 8

4.Условия реализации профессионального модуля 17

5.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Данная программа составлена руководствуясь приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н «Об утверждении профессионального стандарта «33.011 Повар»» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный N 68148); 4-й и 5-й уровни квалификации в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности Профессионального стандарта.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика

разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

ведения расчетов с потребителями.

уметь подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

распознавать недоброкачественные продукты;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения,

	осуществлять ротацию сырья, продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; своевременно оформлять заявку на склад; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Всего часов	571 час
Из них на освоение МДК	263 часа
в том числе, самостоятельная работа	33 часа
На практики, в том числе	288 часов
производственную	180 часов
промежуточная аттестация	26 часов

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися соответствующим видом профессиональной деятельности (Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Вид деятельности	**Код**	**Наименование профессиональных компетенций**
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 7.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 7.2	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 7.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 7.2	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 7.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 7.2	Приготовление, оформление и презентация, блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 7.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 7.2	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 7.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 7.2	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных 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	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа	Патт
			Обучение по МДК, в час.		Практики		Консультации		
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная	Производственная			
ПК 7.1-7.2 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09,11	МДК 07.01 Организация деятельности повара	263	222	66	-	-		33	8
ПК 7.1-7.2	Учебная практика	108			54			54	
ПК 7.1-7.2	Производственная практика	180				90		90	
	Промежуточная аттестация ПМ 07 (экзамен)	20					2		18
	Всего:	**571**	**222**	66	**54**	**90**	**2**	**177**	**26**

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем, часы
МДК.07.01 Организация деятельности повара		
Тема 1 Технологический процесс в предприятиях общественного питания	**Содержание**	**18**
	Технологический процесс в предприятиях общественного питания. Термины, определения	4
	Способы кулинарной обработки.	4
	Общие требования к организации, безопасности работы	2
	Классификация и ассортимент кулинарной продукции	2
Тема 2. Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**12**
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	4
	Полуфабрикаты. Классификация , ассортимент, характеристика, приготовление, требования к качеству, правила отпуска	4
	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4
	Практические занятия	**6**

	Работа со Сборником рецептур.	
	Практические занятия Составление технологических карт	**4**
	Самостоятельная учебная работа. Знакомство с нормативной документацией Составление технологических карт	**14**
Тема 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Содержание**	**16**
	Горячие блюда. Общая классификация. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Супы. Классификация , ассортимент, характеристика, приготовление, требования к качеству, правила отпуска.	2
	Соусы. Классификация , ассортимент, характеристика, приготовление, требования к качеству, правила отпуска..	2
	Блюда из круп, макаронных изделий, яиц и творога. Классификация , ассортимент, характеристика, приготовление, требования к качеству, правила отпуска	2
	Блюда из овощей, бобовых, грибов. Классификация , ассортимент, характеристика, приготовление требования к качеству, правила отпуска	2
	Блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря. Классификация , ассортимент, характеристика, приготовление, требования к качеству, правила отпуска	2
	Блюда из мяса. Классификация , ассортимент, характеристика, приготовление, требования к качеству, правила отпуска	4
	Блюда из птицы. Классификация , ассортимент, характеристика, приготовление, требования к качеству, правила отпуска Горячие закуски. Классификация , ассортимент, характеристика, приготовление, требования к качеству, правила отпуска	2
	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт	**6**
	Лабораторная работа Приготовление горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента	**6**
	Самостоятельная учебная работа. Разработка горячих блюд для сдачи квалификационного экзамена	**4**

Тема 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Содержание**	**40**
	Холодные блюда и закуски. Общая классификация. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	8
	Приготовление салатов, винегретов. Классификация, ассортимент, характеристика, приготовление, требования к качеству, правила отпуска Холодные блюда и закуски из овощей грибов. Классификация , ассортимент, характеристика, приготовление, требования к качеству, правила отпуска	8
	Холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбного водного сырья Классификация , ассортимент, характеристика, приготовление, требования к качеству, правила отпуска	8
	Холодные блюда и закуски из мяса Классификация, ассортимент, характеристика, приготовление, требования к качеству, правила отпуска	8
	Холодные блюда и закуски из птицы. Классификация, ассортимент, характеристика, приготовление, требования к качеству, правила отпуска Холодные закуски из хлеба Классификация , ассортимент, характеристика, приготовление, требования к качеству, правила отпуска	8
	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт	**4**
	Лабораторная работа Приготовление горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента	**6**
	Самостоятельная учебная работа. Разработка горячих, холодных блюд для сдачи квалификационного экзамена	**2**
Тема 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**Содержание**	**40**
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	10
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	12
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	8
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации напитков разнообразного ассортимента	10

	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт	**6**
	Лабораторная работа Приготовление холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента	**12**
	Самостоятельная учебная работа. Разработка горячих, холодных сладких блюд для сдачи квалификационного экзамена	**2**
Тема 6 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Содержание**	**48**
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	12
	Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	12
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	12
	Лабораторная работа Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**12**
	Самостоятельная учебная работа. Разработка горячих, холодных мучных кондитерских изделий для сдачи квалификационного экзамена	**11**
Учебная практика		**108**
Виды работ:		
- подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система хассп), требованиями охраны труда и техники безопасности для приготовления полуфабрикатов из различного вида сырья,- горячей, холодной кулинарной продукции; холодных, горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов; горячей, холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массово спроса) требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене. - оценка качества и соответствия технологическим требованиям классических видов поступающего сырья. - обработка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мясного сырья; птицы, сырья для приготовления десертов; кондитерского сырья с учетом нормативов; выбор соответствующих методов обработки ручным и машинным способами;		

- техника работы с ножом при обработке; - осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности (хассп); -соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - корректное использование цветных разделочных досок; -соблюдение правил санитарии и гигиены при выполнении работ; -проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. **ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** -простые формы нарезки подготовленных клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых овощей, определение кулинарного назначения. - владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, филетировании рыбы; при приготовлении полуфабрикатов из нерыбного водного сырья; - применение техники формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы целиком; порционными кусками; из котлетной рыбной массы; - применение техники формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. - приготовления полуфабрикатов из мяса крупными, порционными, мелкими кусками с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов; - техника работы с ножом при нарезке, измельчении вручную мяса; - формование, панирование, различными способами полуфабрикатов из котлетной и рубленых мясных масс. - владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении вручную, выделении и зачистке филе птицы, порционировании птицы; - техника формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из птицы: целиком, порционными кусками; мелкими кусками; полуфабрикатов из рубленых масс. - подбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки приготовленных полуфабрикатов, эстетичная упаковка на вынос; - соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - определение качества приготовленных полуфабрикатов, обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения, использования. **ВД 2Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов массового спроса (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. - варка бульонов для супов: определение признаков готовности бульонов, мяса, рыбы, птицы, используемых для варки бульонов. - подготовка гарниров для заправочных супов: пассерование томата, помидоров, муки, лука, моркови; тушение квашеной капусты, свёклы; припускание огурцов; подготовка круп, макаронных изделий.	

- определение последовательности закладки продуктов, при варке заправочных супов. - определение признаков готовности супов, оценка качества. - хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. - охлаждение и замораживание готовых супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование, эстетичная упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, использование профессиональной терминологии. - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске супов с раздачи, на вынос. - подбор основных продуктов и дополнительных компонентов для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. - приготовление блюд из рыбы массового спроса: варка, жарка основным способом, запекание массово на противнях; из котлетной массы рыбы. - приготовление, оформление, способы подачи, оценка качества блюд из рыбы: - отварной в бульоне (целиком, порционными кусками в конверте). - -рыбы, жареной основным способом целиком, порционными кусками; - рыбы, запеченной на противнях целиком и порционными кусками; - котлет, биточков, тефтелей, зраз. - приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из креветок отварных; кальмаров жареных. -органолептические способы определения степени готовности и соответствия блюд из рыбы и нерыбного водного сырья стандартным требованиям качества и безопасности. - подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы нерыбного водного сырья. - выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов хассп. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, использование профессиональной терминологии поддержание визуального контакта. - подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд из: мяса, птицы, кролика массового спроса. - подбор пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд. - классические методы приготовления горячих блюд, закусок из мяса, мясопродуктов массового спроса: варка крупными кусками; жарка крупным и порционными кусками, мелкими кусками; запекание подготовленных продуктов на противнях; приготовление блюд из рубленой и котлетной мясных масс. - определение температурного режима в процессе термической обработки блюд; - приготовление классических блюд из мясопродуктов.	

- подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов массового ассортимента. - подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд массового спроса из домашней птицы, кролика. - подбор пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из птицы, кролика. - приготовление блюд из отварных птицы, кролика (целыми тушками и порционными кусками). - жарка птицы и кролика целыми тушками, порционными кусками. - порционирование целых тушек птицы и кролика в зависимости от размера (массы на порции). - приготовление и подготовка к отпуску блюд из рубленых птицы и кролика. - приготовление соусов, гарниров к блюдам из мяса, птицы, кролика. - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из мяса и мясопродуктов для отпуска на вынос. - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп). - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса, птицы, кролика, использование профессиональной терминологии, поддержание визуального контакта. **ВД 3Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** - подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов и заправок: (подготовка ароматических масел, лимонного сока, сыра; кореньев, томата для приготовления маринадов, вкусовых добавок, вина и других алкогольных напитков, подготовка овощей и фруктов для пюрированных соусов - кули). - - подготовка сырых и варёных овощей, зелени, солёных, маринованных, консервированных овощей, яиц, фруктов, сыра, гастрономии (нарезание различными видами вручную и с помощью различных приспособлений) для приготовления салатов; открытых, закрытых бутербродов, холодных блюд и закусок. - - приготовление, оформление, отпуск смешанных и несмешанных салатов; открытых, закрытых бутербродов; холодных блюд из мясной гастрономии (ветчины с гарниром)и рыбной гастрономии (малосольной рыбы, балычных изделий, рыбы горячего копчения, кильки пряного посола, шпрот и сардин в масле, рыбы в томате или собственном соку, креветок, кальмаров; сельди натуральной) . - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). - отпуск салатов, бутербродов, холодных блюд из мясной и рыбной гастрономии; оформление и эстетичная подача. - обеспечение требуемой температуры отпуска. -порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд и закусок для отпуска на вынос. -условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов. **ВД 4 Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента** -оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента	

использования в соответствии с требованиями санитарных правил. - взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - приготовление холодных, горячих десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей; подготовка вина. смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, жарка во фритюре, перемешивание, растапливание шоколада, порционирование). - приготовление начинок (сливочных, фруктовых, ягодных, ореховых) для горячих десертов. - приготовление холодных десертов (: салата из фруктов с йогуртовым соусом; фруктового плато; чернослива, фаршированного творогом с медово- ореховой подливой; самбука из яблок; крема из ягод; крема ванильного из сметаны; паннакоты; мусса из клюквы; сорбе; цитрусового льда, десертов из творога). 1. - приготовление горячих десертов массового спроса (блинчиков со сладкими начинками, сладких сырников, яблок, запечённых с творогом, шарлотки, щтруделя яблок, жареных в тесте). - приготовление соусов для десертов: ягодных, фруктовых, сливочных, йогуртовых, шоколадного, сабайон. - приготовление гарниров для холодных и горячих десертов: карамелизованных фруктов, глазированных ягод, меренг, жареного шоколада. 2. - приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления холодных, горячих десертов (из заварного теста, теста фило, изомальта, карамели). - комбинирование способов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (отжимание и смешивание соков, смешивание сиропов с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение). - приготовление холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, морсы, напитки из цитрусовых, смузи, молочные коктейли). - приготовление горячих напитков массового спроса с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, смешивание с другими ингредиентами, заваривание чая, подготовка шоколада, какао, цитрусовых, сливок). - приготовление горячих напитков (чая с молоком, вареньем, лимоном, с сахаром кофе с молоком, лимоном, кофе чёрного; какао с молоком, сливками; шоколада с молоком, сливками). - определение температурного режима подачи холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков массового спроса. - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет).	

- сервировка, техника декорирования тарелки для подачи холодных, горячих десертов, напитков массового спроса; творческое оформление; эстетичная подача. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков массового спроса для отпуска на вынос. - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп). - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных, горячих десертов; холодных, горячих напитков эффективное использование профессиональной терминологии. - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). **ВД 5 приготовление, оформление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** - подготовка сырья для приготовления сиропов (кофейного; сиропа для пропитки); определение температурного и временного режимов варки, признаков их готовности. - подготовка сырья для приготовления желе на основе соков, сиропов, фруктовых отваров (одноцветных, многоцветных), определение температурного и временного режимов приготовления, охлаждения, признаков готовности. - подготовка сырья для приготовления основных кремов: сливочных, белковых, из сливок, определение температурного и временного режимов взбивания, признаков готовности. -подготовка сырья для приготовления крема заварного, определение температурного и временного режимов варки крема, признаков его готовности. - приготовление посыпок, крошек из различного вида выпеченных заготовок (песочного, слоёного, бисквитного теста). - подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного изготовления для использования: кондитерских смесей, гелей, глазурей, шоколада, определение степени их готовности к использованию. - подготовка сырья для приготовления фаршей (из - мяса, рыбы, картофеля, лука с яйцом, круп, творога); начинок из фруктов и ягод; определение температурного и временного режимов приготовления, признаков готовности. - оценка качества приготовленных отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок; обеспечение температурного и временного режимов безопасности в процессе приготовления хранения и использования отделочных полуфабрикатов и фаршей. - выбор и подготовка сырья для приготовления и приготовление дрожжевого безопарного и опарного теста. - соединение основных и вспомогательных ингредиентов, необходимых для приготовления: - дрожжевого безопарного теста, их вымешивание; - опарного теста - приготовление опары; определение признаков готовности опары; соединение опары с базовыми и обогащающими тесто компонентами, вымешивание ингредиентов. - создание условий для подъёма теста, определение температурного и временного режимов брожения теста, признаков его готовности. - выбор и подготовка сырья для приготовления и приготовление дрожжевого безопарного и опарного теста.	

- соединение основных и вспомогательных ингредиентов, необходимых для приготовления: - дрожжевого безопарного теста, их вымешивание; - опарного теста - приготовление опары; определение признаков готовности опары; соединение опары с базовыми и обогащающими тесто компонентами, вымешивание ингредиентов. - создание условий для подъёма теста, определение температурного и временного режимов брожения теста, признаков его готовности. -подготовка сырья для приготовления и приготовление хлеба массового спроса из различного вида муки (ржаной, ржано-пшеничной, пшенично-ржаной, пшеничной) дрожжевым способом: соединение основных и вспомогательных ингредиентов, необходимых для приготовления хлеба из дрожжевого теста, их вымешивание, создание условий для подъёма теста, определение признаков готовности теста. - формование изделий штучных и многопорционных из дрожжевого безопарного теста (пирожков жареных, пончиков, сосисек в тесте, беляшей; пирожков печёных, булочек); из дрожжевого опарного теста (пирожков, булочек, ватрушек расстегаев, открытых пирогов); порционирование теста для хлеба в формы; использование различных приспособлений в процессе формования; отделка. - определение температурного и временного режимов расстойки и выпечки подготовленных изделий; определение степени их готовности. - оценка качества. условия и сроки хранения изделий из дрожжевого теста, хлеба массового спроса. - охлаждение и замораживание готовых полуфабрикатов из дрожжевого теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий из дрожжевого теста, эффективное использование профессиональной терминологии. - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). - эстетичная упаковка, подготовка готовых изделий для отпуска на вынос. - подготовка основных компонентов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления теста: пресного сдобного, песочного, пряничного, заварного, шоколадного их вымешивание, определение признаков готовности теста. -формование штучных изделий из различных видов приготовленного теста с помощью специальных приспособлений и вручную для: - печенья, кексов, песочных колец из песочного теста; - сочней, ватрушек, пирожков из пресного сдобного теста; - профитролей, из заварного теста; - брауни из шоколадного теста; - коржей сахарных, молочных из пряничного теста; - поштучно с помощью выемок для - пирожков с различными фаршами, языков слоёных, ватрушек с творогом из пресного слоёного теста промышленного изготовления.	

-выпечка подготовленных полуфабрикатов, определение признаков готовности изделий из различного вида теста, органолептическая оценка качества и безопасности выпеченных изделий. - техника и варианты оформления согласно ассортименту и рецептурам. - условия и сроки хранения. - охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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). - эстетичная упаковка, подготовка готовых изделий для отпуска на вынос.	
Производственная практика **Виды работ:** - подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система хассп), требованиями охраны труда и техники безопасности для приготовления полуфабрикатов из различного вида сырья,- горячей, холодной кулинарной продукции; холодных, горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов; горячей, холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массово спроса) требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене. - оценка качества и соответствия технологическим требованиям классических видов поступающего сырья. - обработка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мясного сырья; птицы, сырья для приготовления десертов; кондитерского сырья с учетом нормативов; выбор соответствующих методов обработки ручным и машинным способами; - техника работы с ножом при обработке; - осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности (хассп); -соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - корректное использование цветных разделочных досок; -соблюдение правил санитарии и гигиены при выполнении работ; -проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	**180**
1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	

4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 7. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 8. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 9. 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. 10. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 11. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 12. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 13. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. 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.). 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 17. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим	

требованиям к бутербродам, салатам, простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 18. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 19. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 20. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 21. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 22. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 23. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 24. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 25. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 26. 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. 27. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 28. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 29. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 30. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 31. 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.). 32. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с	

заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 33. Сочетать цвета, вкусы и текстуры. Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенья, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты, шоколадную продукцию стандартного ассортимента, с учетом требований к безопасности продукции. 34. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 35. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 36. 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. 37. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 38. 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. 39. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 40. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 41. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 42. 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.). 43. 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	
Промежуточная аттестация	**20**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечения

Учебный кулинарный цех: учебная мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200, учебно-методическое обеспечение, комплект учебно-наглядных пособий схемы, образцы оборудования, каталоги, лекционный и раздаточный материал, методические указания по выполнению лабораторных и практических работ, бланки технологической документации, нормативная документация.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- ✓ паро-конвекционная печь SCC61 Ration;
- ✓ пароконвектомат Abat;
- ✓ пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2 нерж.;
- ✓ пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2 нерж.;
- ✓ печь пароконвекционная SCC61 RATIONAL.;
- ✓ подставка к пароконвекционным печам;
- ✓ плита индукционная стационарная (4 греющих поверхности);
- ✓ плитка индукционная 105820 IK20 одинарная;
- ✓ микроволновая печь, GASTRORAG WD90023SLB7;
- ✓ гриль – саламандра, GASTRORAG, AT-938E;
- ✓ слайсер, GASTRORAG, Серия HBS;
- ✓ соковыжималка, VIATTO, VA-SJ2020PRO;
- ✓ настольная камерная вакуумна-упаковочная машина GASRTORAG HKN-VAC260;
- ✓ термостат погружной, Apach с контейнером и крышкой в комплекте;
- ✓ электрический миксер с нагревом Thermomix (термомиксер);
- ✓ thermomix (термомиксер)
- ✓ весы настольные электронные, Cas, SWN;
- ✓ шкаф холодильный, Бирюса;
- ✓ планетарный миксер,GASTRORAG, QF-5W;
- ✓ блендер погружной, Bamix;

- ✓ блендер ручной погружной MouLinex;
- ✓ блендер ручной погружной MouLinex;
- ✓ блендер стационарный, GASTRORAG, модель: B-012AJ;
- ✓ микроволновая печь;
- ✓ фритюрница;
- ✓ холодильник «Ардо»;
- ✓ шкаф холодильный PANASONIC NR – 651BR-C4;
- ✓ льдогенератор;
- ✓ миксер Scarlett SC-048 белый;
- ✓ мясорубка Scarlett SC-MG45S42;
- ✓ мясорубка PANASONIC MK G;
- ✓ блендер «Филип»;
- ✓ весы CAS SW-1;
- ✓ стол 3 мойки PSL 3 180/70/85;
- ✓ ванна моечная PS02 140/70/85;
- ✓ стол с мойкой PS01 170/70/85;
- ✓ стеллаж решетчатый нерж. NOVA META;
- ✓ жироуловитель;
- ✓ коптильный пистолет;
- ✓ кофеварка.

4.2Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1.Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум / М. А. Мартин. — 2-е изд., стер. (полноцветная печать). — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-45521-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/271358. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2.Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-46192-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/327155. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.Термины и определения в индустрии питания. Словарь / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023.

— 244 с. — ISBN 978-5-507-47266-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351782. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература

4.Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. И. Зурабина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/84651.html (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

5.Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.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.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику. Производственная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона, таких как ООО «Ресторан», ООО «Европейский кондитер», ООО «Геркулес», ООО «Транс- А», ООО «Вертикаль» В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ данного профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики целом соответствует содержанию ВПД и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы 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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на
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,	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность	

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		зачете/экзамене по МДК; - 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. 09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	

иностранном языках	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	демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в профессиональной сфере	
ПК 7.1Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ПК 7.2Приготовление, оформление и презентация, напитков и кулинарных изделий	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (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	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам **Промежуточная аттестация**: - выполнения заданий по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 7.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе **ПК 7.2** Приготовление, оформление и презентация, напитков и кулинарных изделий	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: 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; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам;	

	соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 7.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе **ПК 7.2** Приготовление, оформление и презентация, напитков и кулинарных изделий	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам **Промежуточная аттестация**: - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 7.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе **ПК 7.2** Приготовление, оформление и презентация, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: 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; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • 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	
ПК 7.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе **ПК 7.2** Приготовление, оформление и презентация, напитков и кулинарных изделий	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам **Промежуточная**

	соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	**аттестация**: - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 7.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе **ПК 7.2** Приготовление, оформление и презентация, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов	

	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • 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 холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;	

	• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК 7.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе **ПК 7.2** Приготовление, оформление и презентация, напитков и кулинарных изделий	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам **Промежуточная аттестация**: - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 7.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе **ПК 7.2** Приготовление, оформление и презентация, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	

	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ПК 7.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе **ПК 7.2 Приготовление, оформление и презентация, напитков и кулинарных изделий**	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;	

	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • 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 требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.