Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кукса Ирина Юрьевна
Должность: Заместитель директора
Дата подписания: 13.04.2026 12:29:26
Уникальный программный ключ:
111b6bf8d57ab70df7eb33184e1332c67df1eafb

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, 2025

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

Составитель: Е.Р. Крапивина, преподаватель Западного Филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК
«Общеобразовательных дисциплин»
Протокол № 6 от 17.01.2025 г.
Председатель ПЦК



Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ 01. Основы философии» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла 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 02, 03, 04,05, 06, 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
в т.ч. в форме практической подготовки	8
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	8
самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Предмет философии и ее история		**22/4**	
Тема 1.1.	**Содержание учебного материала**	**4/0**	
	Философия как форма мировоззрения и наука. Методы философии и ее внутреннее строение.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 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Составление конспекта «Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления»	2	
Тема 1.2.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07

	Возникновение древневосточной философии. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). 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	
Тема 1.3.	**Содержание учебного материала**	**8/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Философия Античности. Возникновение философии как результат творчества древних греков; проблема единого и многого; единое как: Натурфилософия, материальные субстанции (Милетская школа), числа (Пифагор), атомы и пустоты (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	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Составление конспекта «Философия эллинизма: киники, эпикурейцы, стоики и скептики; основные направления философии Древнего Рима»	4	
Тема 1.4.	**Содержание учебного материала**	**10/4**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Средневековая философия в Западной Европе. Философия Возрождения. 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 Философские и идейные течения в эпоху Возрождения	2	

	Становление классической философии и её особенности. Немецкая классическая философия. Характерные черты развития философии Нового времени; эмпиризм: «Новый Органон» Фрэнсиса Бэкона, «идолы» или «призраки» стоящие на пути достижения истины; философия Рене Декарта: «Мыслящее Я», 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.	2	
	Практические занятия	**4**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Основные идеи: сдвиг в сторону антропоцентризма, понимание человека как творческой личности, эстетическое отношение к действительности, гуманизм; основные представители философии Возрождения и их идеи.	2	
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Составление конспекта «Французское, английское, немецкое Просвещение. Концепция «просвещённого монарха». Энциклопедия и энциклопедисты»	2	
Тема 1.5	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Современная философия. 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	2	
Раздел 2. Базовый курс философии		**14/4**	ОК 02, ОК 03, ОК 04,

			ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 2.1.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Философское учение о бытии. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность Происхождение и границы бытия; структура бытия; движение и развитие бытия; фундаментальные законы бытия; что есть материя? что есть жизнь и др.	2	
Тема 2.2.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	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	
Тема 2.3.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теория познания. Философское учение о познании. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания. Чувственное и рациональное познание; ощущение, восприятие. Представление, понятие, суждение, умозаключение; единство чувственного и рационального познания; творчество, интуиция; значение практики в познании. Научное познание и его характеристика. Научная картина мира	2	
Тема 2.4.	**Практические занятия**	**2/2**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Этика и социальная философия. Проблема человека в философии. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество. Философия о происхождении и сущности человека, образ человека в различных культурах, мораль в истории человечества, соотношение биологического и социального в человеке, о понятии личности**.** Основные	2	

	проблемы социальной философии**.** Понятие общества; соотношение личности и общества; социальные действия и их смысл; концепции общества; модели взаимоотношений человек-общество.		
Тема 2.5.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Философия и религия. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии. 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	
Тема 2.6.	**Практические занятия**	**2/2**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Место философии в духовной культуре и ее значение**.** 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; культура массовых коммуникаций.	2	
Тема 2.7.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Философия как способ творческого начала человеческой деятельности. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.	2	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**4**	
Всего		**40/8**	

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 «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2. Информационное обеспечение обучения

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. Волкогонова, О. Д. Основы философии : учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1844376. – Режим доступа: по подписке.
2. Гласер М. А. Основы философии : учебное пособие для спо / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.] ; Под редакцией М. А. Гласер. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-9139-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187650. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Гордашевская В. Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169780. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Гордашевская, В. Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169780. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Дмитриев, В. В. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 223 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16786-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538005
6. Ивин, А. А. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02437-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469906.
7. Колесникова, И. В. Основы философии : учебное пособие для СПО / И. В. Колесникова. — Саратов : Профобразование, 2020. — 107 с. — ISBN 978-5-4488-0592-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92140
8. Светлов, В. А. Основы философии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Светлов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 339 с. — (Профессиональное образование).

— ISBN 978-5-534-07875-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/474407.

9. Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 394 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536637.

Дополнительные источники

1. Бранская, Е. В. Основы философии : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Бранская, М. И. Панфилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06880-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540685 (дата обращения: 15.09.2024).

2. Стрельник, О. Н. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / О. Н. Стрельник. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 312 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04151-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535490.

3. Тюгашев, Е. А. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Тюгашев. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01608-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538152.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: 1.Основные категории и понятия философии; 2.Роль философии в жизни человека и общества; 3. Основы философского учения о бытии. 4.Сущность процесса познания. 5.Основы научной, философской и религиозной картин мира. 6.Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. 7.О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий.	-Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат; -четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам; -приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции; -объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии; -проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления -четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии	- устный опрос; - аналитическая работа с оригинальными текстами; - домашняя работа творческого и проблемного характера; - Написание рефератов - Тестирование - Написание философского эссе
Умения: Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	-Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам; - аргументированно цитировать классиков разных философских школ; - демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	-устный опрос; -контроль представления выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений); - тестирование; -работа с философским словарем и оригинальными текстами; -оценка выступлений на семинарах; -защита реферативных работ; -зачёт с оценкой

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, 2025

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

Составитель:

Е.Р. Крапивина, преподаватель Западного Филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК

«Общеобразовательных дисциплин»

Протокол № 6 от 17.01. 2025 г.

Председатель ПЦК



Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, 03, 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ОК 02 ОК 03 ОК 06	– ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; – выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию толерантность в рабочем коллективе описывать значимость своей специальности	– основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; – сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; – основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; – назначение международных организаций и основные направления их деятельности; – о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; -ретроспективный анализ развития отрасли

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	14
самостоятельная работа	14
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, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		**16/4**	
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	**Содержание учебного материала**	**8/4**	ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.	2	
	Практические занятия	**4**	
	Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.	2	
	Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Составление конспекта «Изменения внешней политики СССР во 2й половине 80х г.г.»	2	
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и	**Содержание учебного материала**	**8/4**	ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.	2	
	Практические занятия	**4**	
	Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных	2	

Европе во второй половине 80-х гг.	процессах в СССР.		
	Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Составление конспекта «Всесоюзный референдум о сохранении СССР»	2	
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.		**42/10**	
Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	**Практические занятия**	**10/6**	ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.	2	
	Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.	2	
	Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Составление конспекта «Постперестроечные процессы в России: итоги и значение»	4	
Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	**Практические занятия**	**6/6**	ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.	2	
	Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.	2	
	Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	2	
Тема 2.3 Россия и мировые интеграцион	**Содержание учебного материала**	**8/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	2	
	Формирование единого образовательного и культурного пространства	2	

ные процессы	в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.		
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Составление конспекта «Речь В.В. Путина в Мюнхене и видение места и роли России в современном мире»	4	
Тема 2.4 Развитие культуры в России.	**Практические занятия**	**6/6**	ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».	2	
	Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.	2	
	Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	2	
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	**Содержание учебного материала**	**8/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	2	
	Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.	2	
	Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.	2	
	Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	2	
Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения	**Содержание учебного материала**	**4/0**	ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Информационное общество. Глобализация и ее последствия. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление	2	
	Самостоятельная работа обучающихся.	**2**	
	Составление конспекта «Глобальные проблемы человечества. Роль России в процессе их решения»	2	
	Консультация	**4**	

Промежуточная аттестация (экзамена)	**6**	
Всего:	**68/14**	

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 «социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2. Информационное обеспечение обучения

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. История России в 2 ч. Часть 1. До начала XX века : учебник для вузов / Л. И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л. И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 346 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08970-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470179.

2. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452128.

3. История России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.] ; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15877-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537296 .

4. Касьянов, В. В. История России : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Касьянов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 274 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18531-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535276.

5. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 1. До XX века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08565-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471503.

6. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 2. XX век — начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 257 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08561-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471504.

Дополнительные источники

1.История России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.] ; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15877-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537296.

2. Кириллов, В. В. История России : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 596 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19455-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/556491.

3.История России XX - начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537298.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: – основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; – сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; – основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; – назначение международных организаций и основные направления их деятельности; – о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. -ретроспективный анализ развития отрасли	-Уверенно перечисляет конкретные события - правильно описывает события и называет причины; -точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам; -оценивает международную значимость деятельности организаций; -грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии; -четкость и правильность ответов на вопросы; -дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития	- устный опрос - выполнение тестовых заданий - выполнение индивидуальных заданий -экзамен

Уметь: – ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	-грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение, подтверждает примерами свое отношение к событиям -обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями -выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли, получаемой специальности -демонстрирует способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	- устный опрос - тестирование - выполнение практических заданий - выполнение индивидуальных заданий -экзамен

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
0ГСЭ.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, 2025

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.

Составитель:
Е.Б. Борина, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК
«Гуманитарных дисциплин»
Протокол № 6 от «17» января 2025 г.
Председатель ПЦК
_____ Борина Е.Б.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла 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 02, 03, 05, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,	- понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; - понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; - осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности; - строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; - производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; - выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; - разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	- особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; - основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики; – лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	152
В т.ч. в форме практической подготовки	108
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	108
самостоятельная работа	30
консультации	4
Промежуточная аттестация (экзамен, зачет с оценкой)	10

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		**12/12**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	**Тематика практических занятий**	**6/6**	
	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	6	
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном	**Тематика практических занятий**	**6/6**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе	6	

заведении, на работе	продуктивных способов словообразования. 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		**70/48**	
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	**Тематика практических занятий**	**4/4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме. 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.	4	
	Самостоятельная работа. Составить сообщение по теме «Мой выходной день»		
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	**Тематика практических занятий**	**8/4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - система модальности.; - образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.	4	
	Самостоятельная работа.	**4**	
	Презентация «Правила здорового образа жизни»	4	
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	**Тематика практических занятий**	**2/2**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	2	

Тема 2.4. Досуг	**Тематика практических занятий**	**10/4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, О
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - 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).	4	
	Самостоятельная работа	**6**	
	Написать сочинение «Мое увлечение»	6	
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	**Тематика практических занятий**	**2/2**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect; - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные	2	
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	**Тематика практических занятий**	**2/2**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; - понятие согласования времен и косвенная речь. - неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every	2	
Тема 2.7. Образование в	**Тематика практических занятий**	**4/4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме.	4	

России и за рубежом, среднее профессиональное образование	Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций		
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	**Тематика практических занятий**	**14/8**	
	Лексический материал по теме. 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	8	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Самостоятельная работа.	**6**	
	Подготовить реферат по теме «Традиции»	6	
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	**Тематика практических занятий**	**4/4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.	4	
Тема 2.10 Научно-технический прогресс	**Тематика практических занятий**	**4/4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - 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	2	

	English, instead of French; Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.		
	Перевод профессиональных текстов по теме	2	
Тема 2.11 Профессии, карьера	**Тематика практических занятий**	**10/4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме. 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)	4	
	Самостоятельная работ	**6**	
	Составить резюме Написать сочинение по теме «Моя будущая профессия»	6	
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	**Тематика практических занятий**	**2/2**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.	2	
Тема 2.13 Искусство и развлечения	**Тематика практических занятий**	**2/2**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.	2	
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	**Тематика практических занятий**	**2/2**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на	2	

	родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.		
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»		**56/48**	
Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	**Тематика практических занятий**	**56/48**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	1. Продукты питания.	2	
	2. Способы кулинарной обработки. Овощи. Морские продукты и рыба	2	
	3. Способы кулинарной обработки. Мясные продукты, дичь	2	
	4. Способы кулинарной обработки. Молочные продукты. Каши	2	
	5. Способы приготовления. Закуски	2	
	6.Супы	2	
	7.Основные блюда	2	
	8.Десерты	2	
	9.Здоровое питание	2	
	10. Типы организаций питания. Работа персонала	2	
	11.Меню. Виды меню. Составление меню, названия блюд	2	
	12. Кухня, производственные помещения, оборудование. Гигиенические требования	2	
	13. Кухонная столовая и барная посуда	2	
	14. Виды ресторанов, кафе.	2	
	15.Обслуживание посетителей в ресторане	2	
	16.Обслуживание посетителей в ресторане	2	
	17.Система закупок продуктов и их хранения	2	
	18. Организация работы официанта и бармена	2	
	19. Кухня народов мира. Русская кухня.	2	
	20.Кухня народов мира. Английская кухня.	2	
	21.Кухня народов мира. Европейская кухня	2	
	22.Кухня народов мира. Японская и китайская кухня.	2	
	23. Кухня народов мира. Кавказская кухня.	2	
	24.Кухня народов мира. Скандинавская кухня	2	

	Самостоятельная работа	**8**	
	Составить сообщение по теме «Здоровое питание»	4	
	Подготовить презентацию по теме «Необычные рестораны»	4	
	Консультация	**4**	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой, экзамен)		**10**	
Всего:		**152/108**	

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/448454.

2.Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/539497.

3. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-7946-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/178059. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09890-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471034.

5. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09927-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471035.

6. Малецкая О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171416. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. 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

2. 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. — Текст : электронный.

3. 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. — Текст : электронный.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: 1. особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; 2. основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности; 3. лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 4. основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	Согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов Грамотно применять и переводить профессиональную лексику Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила	– оценка результатов выполнения практических заданий; -оценка результатов аудирования; -зачет с оценкой, экзамен
Умения: 1. понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; 2. понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; 3. осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; 4. осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных тексов профессиональной направленности; 5. строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; 6. производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; 7. выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; 8. разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	Грамотно отвечать на вопросы, поддержать беседу Грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке. Логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию Составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста Использовать лексику, речевые обороты, аргументированно ее использовать, правильно строить предложения Точно строить высказывания, отвечать на вопросы, участвовать в диалогах Составлять и записывать выступления по заданной профессиональной тематике, используя грамматические обороты и профессиональную лексику	– оценка результатов выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, литературой; – оценка результатов аудирования; – представление результатов, выполненных внеаудиторных самостоятельных работ; – -зачет с оценкой, экзамен

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, 2025

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС, утвержденного Министерством науки и образования 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».

Составитель:

Морозова Т.Л. преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрена на заседании ПЦК

«Общеобразовательных дисциплин»

Протокол № 06 от 17.01. 2025 г.

Председатель ПЦК



Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

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. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК.08.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 08	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни - условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	192
в т.ч. в форме практической подготовки	142
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	142

самостоятельная работа	36
Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч/ в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности		**2/0**	
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	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.	1	ОК 08
	Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма.	1	
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры		**162/130**	

личности			
	Содержание учебного материала	**52/40**	ОК 08
	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	**40**	
	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.	40	
	Самостоятельная работа	**12**	
Тема 2.2. Общая физическая подготовка	**Содержание учебного материала**	**24/20**	ОК 08
	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 общеразвивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Подвижные игры.		
	Тематика практических занятий	**20**	
	1. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов общеразвивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. 2. Подвижные игры различной интенсивности	20	
	Самостоятельная работа	**4**	

Тема 2.3. Спортивные игры	**Содержание учебного материала**	**86/70**	
	Тематика практических занятий	**70**	ОК 08
	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.	20	
	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 действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.	40	
	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.	10	
	Самостоятельная работа	**16**	
Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		**16/12**	ОК 08
Тема 3.1.	**Содержание учебного материала**	**16/12**	

Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	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. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.		
	Тематика практических занятий	**12**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста. 4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов. 5.Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.	12	
	Самостоятельная работа	**4**	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**12**	
Всего:		**192/142**	

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

Спортивный зал, оснащенный в соответствии в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

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. 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. Безбородов А. А. Практические занятия по волейболу: учебное пособие для СПО / А. А. Безбородов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0.

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. 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

5. 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

6. Агеева Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта: учебное пособие для СПО / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-7558-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174984. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Калуп С. С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж: учебное пособие для СПО / С. С. Калуп. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-9320-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/189469. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. 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

2. 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.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
-о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни - условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности -средства профилактики перенапряжения	Точно формулировать правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу Согласно нормам формулировать положения по технике безопасности при занятиях спортом, объяснять правила закаливания Обоснованно разъяснять понятия «здоровый образ жизни Давать оценку своей профессиональной деятельности при анализе профессиограмме Подбирать упражнения для расслабления, составлять комплекс гигиенической гимнастики	Выступление с сообщениями Тестирование Проведение своего комплекса зарядки в группе зачет с оценкой
Умения: - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Грамотно составить комплекс УГГ. Ежедневное использование комплекса УГГ, В соответствии с требованиями составить правила закаливания для себя Демонстрировать умения выполнять упражнения на расслабление Демонстрировать соответствие контрольным нормам: преодоление полосы препятствий, прыжок в длину с места, выход силой, отжимания от пола в упоре лёжа, подъём переворотом на перекладине Согласно нормам, сдавать контрольные нормативы Показывать результативность участия в спортивных соревнованиях по всем видам спорта Проявлять активность на занятиях	Проведение своего комплекса зарядки в группе Выступление с сообщением Наблюдение преподавателя и его устная оценка Выполнение контрольных нормативов Портфолио личных достижений обучающегося Наблюдение

	физической культурой на занятиях и в секциях С учетом правил, разработать проведение соревнования по игровым видам спорта Составить комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной специальности Демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта	преподавателя и его устная оценка Проведение мероприятия Портфолио личных достижений обучающегося зачет с оценкой

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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград
2025

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

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

Рассмотрена на заседании ПЦК
«Гуманитарных дисциплин»
Протокол № 6 от «17» января 2025 г.
Председатель ПЦК
___ __ Борина Е.Б.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.05 Психология общения» является частью общего гуманитарного и социально-экономического 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 02,03, 04, 05, 06.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	- взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. • -приемы саморегуляции в процессе общения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	58
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	10
самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Психология общения		**34/8**	
Тема 1.1. Общение как социально-психологическая категория.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК3 ОК4 ОК5
	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	
Тема 1.2. Коммуникативная сторона общения.	**Содержание учебного материала**	**6/2**	
	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
	Практические занятия	**2**	
	Коммуникативные барьеры и способы их преодоления.	2	
Тема 1.3. Перцептивная сторона общения.	**Содержание учебного материала**	**8/2**	
	Эффекты межличностного восприятия. Понятие перцепции и апперцепции. Социальная перцепция. Перцептивная сторона общения. Эффекты восприятия. Каузальная атрибуция, виды каузальной атрибуции. Эффект ореола. Эффект стереотипизации. Функции стереотипов. Эффекты первого впечатления, отношения, проекции. Ошибки восприятия в межличностном взаимодействии.	4	ОК3 ОК4
	Практические занятия	**2**	

	Эффекты межличностного восприятия.	2	
	Самостоятельная работа	**2**	
	Заполнить таблицу (определить вид, определение и пример проявления эффектов межличностного восприятия)	2	
Тема 1.4. Интерактивный аспект общения.	**Содержание учебного материала**	**8/2**	
	Интерактивная сторона общения. Транзактный анализ общения (теория Э.Берна). Характеристики состояния «Я» в межличностном взаимодействии («Родитель», «Взрослый», «Ребенок»). Виды транзакций: параллельная, пересекающаяся, скрытая.	2	ОК3 ОК4 ОК5
	Социально-ролевое общение. Социальная роль и социальный статус. Виды и типы ролей. Взаимообусловленность социальных ролей. Ролевой конфликт.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Транзактный анализ общения	2	
	Самостоятельная работа	**2**	
	Провести сравнительный анализ Эго-состояний («Родитель», «Взрослый», «Ребенок»).	2	
Тема 1.5. Общение и индивидуальные особенности человека	**Содержание учебного материала**	**6/2**	
	Проявление индивидуальных особенностей в межличностном взаимодействии. Типологические особенности личности. Темперамент как свойство психики. Классификация типов темперамента по Гиппократу и Э.Кречмеру. Роль темперамента в процессе общения. Характер в структуре личности. Формирование характера. Структура характера. Акцентуации характера (Леонгард-Шмишек).	4	ОК3 ОК4 ОК5
	Практические занятия	**2**	
	Темперамент в структуре личности.	2	
Тема 1.6. Манипуляции в общении	**Содержание учебного материала:**	**4/0**	
	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	**2**	
	Выписать примеры различных видов манипуляций из жизни и возможные способы защиты.	2	
Раздел 2. Конфликты: способы их предупреждения и разрешения		**8/2**	

Тема 2.1. Сущность конфликта и его основные характеристики.	**Содержание учебного материала**	**8/2**	
	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	
	Практические занятия	**2**	
	Стратегии поведения в конфликте	2	
	Самостоятельная работа	**2**	
	Анализ конфликтных ситуаций	2	
Раздел 3. Особенности межличностного общения		**12/0**	
Тема 3.1. Деловое общение, его формы.	**Содержание учебного материала**	**6/0**	
	Виды делового общения и его характеристика. Деловая беседа, деловые переговоры, деловые совещания, деловые переговоры, деловые дискуссии, публичная (ораторская речь). Переговоры по телефону	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6
	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	
	Самостоятельная работа	**2**	
	Доклад на тему: «Особенности делового общения в разных странах».	2	
Тема 3.2. Этика делового общения.	**Содержание учебного материала**	**6/0**	
	Этика: понятие, сущность, функции. Этика делового общения. Этикет и культура поведения делового человека. Речевой этикет. Культура общения по телефону.		ОК2 ОК3 ОК4

		2	ОК5 ОК6
	Профессиональная этика – понятие, функции. Корпоративная этика, этика в профессиональной деятельности специалистов пищевой промышленности. Правила делового этикета.	2	
	Самостоятельная работа	**2**	
	Анализ проблемных ситуаций с точки зрения этических принципов.	2	
	Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**4**	
	Всего:	**58/10**	

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489869.
2. 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.
3. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489897.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
6. Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

[сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471154 (дата обращения: 01.11.2021).

7. Якуничева О. Н. Психология общения : учебник для спо / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-9503-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/195538 (дата обращения: 17.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. 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.

2. 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.

3. 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.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знания: - взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. -приемы саморегуляции в процессе общения	- грамотно выступает с сообщениями. - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации - намечает и описывает приемы саморегуляции.	- анализ выполнения практических работ -текущий контроль; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - зачет с оценкой

Умения: - применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	-умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса. - самостоятельно и творческий подходит к выполнению самостоятельной работы. - в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, доброжелательность, толерантность	активность на занятиях в группах; - применение техник эффективного общения; - зачет с оценкой

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 профессиональное самоопределение

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2025

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

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

Рассмотрена на заседании ПЦК
«Гуманитарных наук»
Протокол №6 от «17» января 2025 г.
Председатель ПЦК
_____ Борина Е.Б.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.06 «Психология личности и профессиональное самоопределение» является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла 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 02,03, 04, 05, 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	- выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими; - успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде; должен знать:	- 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; - 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	30
в том числе практической подготовки	8
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	8
самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Профессия как особый вид деятельности человека		**9/0**	
Тема 1.1. Понятие личности в психологии.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК2 ОК3 ОК4 ОК6
	Понятие личности. Развитие личности. Понятия «индивид», «личность», «индивидуальность». Кризисы развития личности. Теории личности. Факторы, определяющие профессиональное становление личности. 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 1.2. Психология профессиональной деятельности.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК2 ОК 3
	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	
Тема 1.3. Проблемы профессионального выбора. Технология выбора профессии и трудоустройства	**Содержание учебного материала**	**5/0**	ОК 2 ОК 3
	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. Система профессиональной подготовки кадров в России. Технология выбора профессии.	2	

	Выбор целей и средств, их достижения на примере учебной жизни. Основные этапы трудоустройства. Сбор информации. Подготовка к собеседованию с работодателем. Составление резюме. Правила телефонных переговоров с работодателем. Имидж как передаваемый и воспринимаемый образ.		
	Самостоятельная работа:	**3**	
	Определить собственный мотив выбора профессии. Тест «Определение мотивации к трудовой деятельности»	3	
Раздел 2. Личность в профессиональной деятельности		**17/8**	
Тема 2.1. Психические процессы и свойства, волевая регуляция деятельности человека.	**Содержание учебного материала:**	**6/4**	
	Психические процессы, состояния и свойства личности, их влияние на качество выполнения профессиональной деятельности. Личностные характеристики и самооценка как фактор выбора профессии. «Я-концепция» личности. Темперамент как биологическая подструктура личности. Типы темперамента, их характеристика, проявление в деятельности и в межличностном взаимодействии. Характер: понятие, формирование, акцентуации характера.	2	ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6
	Практические занятия:	**4**	
	Психические процессы в структуре личности.	2	
	Акцентуации характера.	2	
Тема 2.2. Коммуникативная компетентность.	**Содержание учебного материала:**	**4/2**	
	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).	2	ОК3 ОК4 ОК5 ОК6
	Практические занятия	**2**	
	Вербальное и невербальное общение.	2	
Тема 2.3.	**Содержание учебного материала**:	**7/2**	ОК2

Профессиональное выгорание	Понятие профессионального выгорания. Симптомы. Факторы, повышающие подверженность профессиональному выгоранию (объективные и субъективные). Методы профилактики и выхода из состояния профессионального выгорания.	2	ОК3 ОК4 ОК5
	Практические занятия	**2**	
	Эмоциональная регуляция поведения (стресс и эмоциональное выгорание)	**2**	
	Самостоятельная работа	**3**	
	Составление рекомендация по профилактике эмоционального выгорания.	3	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**4**	
Всего:		**30/8**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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»)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете социально-экономических дисциплин. Оборудование кабинета: комплект учебной мебели, доска белая эмалированная для записи фломастером, рабочее место преподавателя (стол, стул), проектор, ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники:

1. 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

Дополнительные источники:

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, 2022. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11483-6. — URL: https://urait.ru/bcode/495606;
2. 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.
3. 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;

4. 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.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: -содержание актуальной нормативно правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования.	- полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. - точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки, самооценки выполнения. - соответствие требованиям инструкций, регламентов	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий; - оценка заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения заданий на зачете с оценкой.

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, 2025

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.

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

Рассмотрена на заседании ПЦК

«Общеобразовательных дисциплин»

Протокол № 06 от 17.01.2025 г.

Председатель ПЦК


Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. **Область применения программы учебной дисциплины**

Учебная дисциплина ЕН.01 Химия является обязательной частью математического и общего естественнонаучного учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 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	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	150
в т.ч. в форме практической подготовки	44
в том числе:	
теоретическое обучение	56
практические занятия	44
самостоятельная работа	40
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, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая химия		**58/12**	
	Содержание учебного материала	**8/2**	
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	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, 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
	Практические занятия	**2**	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	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.	**Содержание учебного материала**	**12/2**	ОК 1-ОК3, ОК5,

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	ОК7, ОК9, 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
	Практические занятия	**2**	ОК 4, ОК 6
	Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика	2	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ	**Содержание учебного материала**	**14/2**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	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	
	Практические занятия	**2**	ОК4, ОК6
	Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	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	**Содержание учебного материала**	**16/6**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, 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
	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	
	Практические занятия	**6**	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.	4	
	Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.	2	ОК4, ОК6
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	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	**Содержание учебного материала**	**8/0**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, 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
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде).	4	

	Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.		
Раздел.2 Коллоидная химия		**36/8**	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы	**Содержание учебного материала**	**4/0**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Понятие коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами.	2	
	Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.	2	
Тема 2.2. Коллоидные растворы	**Содержание учебного материала**	**12/4**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, 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
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика.	2	
	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	
	Практические занятия	**4**	
	Составление формул и схем строения мицелл.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	Получение коллоидных растворов.	2	ОК4, ОК6
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Составление формул и схем мицеллы гидрозоля.	4	
Тема 2.3. Грубодисперсные системы	**Содержание учебного материала**	**12/2**	ПК 2.3 ПК 4.6 ПК5.3 ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение.	2	
	Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	
	Практические занятия	**2**	
	Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	2	ОК4, ОК6

	Самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	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	**Содержание учебного материала**	**8/2**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, 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
	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	
	Практические занятия	**2**	ОК4, ОК6
	Изучение процессов набухания и студнеобразования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи.	2	
Раздел 3. Аналитическая химия		**46/24**	
Тема 3.1. Качественный анализ	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	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	
Тема 3.2.	**Содержание учебного материала**	**22/12**	

Классификация катионов и анионов	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков 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. Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли.	2 2 2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Практические занятия	**12**	ОК4, ОК6 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	4	
	Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	2	
	Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	2	
	Решение задач на правило произведение растворимости.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций. Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути. Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.	4	
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа	**Содержание учебного материала**	**14/8**	
	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов. Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,

	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.		
	Практические занятия	**8**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора.	2	
	Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	2	ПК 3.3 ОК4, ОК6
	Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	2	ОК4, ОК6
	Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	2	ПК 2.2 ОК4, ОК6
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	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	**Содержание учебного материала**	**8/4**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ПК 4.2-4.4 ОК4, ОК6
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности.	2	
	Практические занятия	**4**	
	Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом контроле.	2	

Консультации	**4**	
Промежуточная аттестация	**6**	
Всего:	**150/44**	

3. 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

Лаборатория «Химии», оснащенная в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

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. Анфиногенова, И. В. Химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11719-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538526.

2.Зайцев, О. С. Химия. Лабораторный практикум и сборник задач : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. С. Зайцев. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8746-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562277.

3.Коллоидная химия. Примеры и задачи : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексеева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02967-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453418.

4.Лупейко, Т. Г. Химия : учебник для СПО / Т. Г. Лупейко, О. В. Дябло, Е. А. Решетникова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-4488-0433-5, 978-5-4497-0395-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94217

5.Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08974-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493294 (дата обращения: 29.01.2022).

6.Химия : учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 431 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7723-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537876.

7.Химия. Задачник : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев [и др.] ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 236 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7786-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537886.

Дополнительные источники

1. Александрова, Э. А. Химия неметаллов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, И. И. Сидорова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00704-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562554.

2. Росин, И. В. Химия. Учебник и задачник : для среднего профессионального образования / И. В. Росин, Л. Д. Томина, С. Н. Соловьев. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 420 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6011-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561100.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, опросов, тестирования, а также при выполнении обучающимися самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена.

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**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;	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -экзамен

-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 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	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен

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, 2025

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.

Составитель:

И.А.Федорцова, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК

«Общеобразовательных дисциплин»

Протокол № 6 от 17.01.25 г.

Председатель ПЦК



Н.П.Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.02 Экологические основы природопользования» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного 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 02-07, ПК 6.3,6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.3-6.4	-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 учебной дисциплины	36
в т. ч. в форме практической подготовки	12
в том числе:	
лекционные занятия	16
практические занятия	12
самостоятельная работа	4
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, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества		**18/8**	
Тема 1.1 Природоохранный потенциал	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.3-6.4
	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.	2	
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	**Содержание учебного материала**	**6/2**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.3-6.4
	Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты.	2	
	Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Загрязнение атмосферы	2	
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	**Содержание учебного материала**	**10/6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные	2	

	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.		ОК 06 ОК 07 ПК 6.3-6.4
	Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.	2	
	Практические занятия	**6**	
	Полигоны ТБО и их влияние на окружающую среду	4	
	Контроль и регулирование рационального использования природных ресурсов и окружающей среды.	2	
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования		**14/4**	
Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	**Содержание учебного материала**	**4/0**	ОК 02 ОК 03
	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.	2	
	Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.	2	
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	**Содержание учебного материала**	**10/4**	
	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.3-6.4
	Практические занятия	**4**	

	Экскурсия «Экология Калининградской области»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка презентации на тему «Пищевые ресурсы человечества»	4	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**4**	
Всего:		**36/12**	

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:

Кабинет «Экологических основ природопользования», оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.3. Информационное обеспечение обучения

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. Корытный, Л. М. Экологические основы природопользования : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. М. Корытный, Е. В. Потапова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18010-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/534133.
2. Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под редакцией В. Е. Курочкина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 334 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17671-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/539916 .
3. Основы экологии и природопользования : учебное пособие для спо / М. П. Грушко, Э. И. Мелякина, И. В. Волкова, В. Ф. Зайцев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-5826-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146668 (д. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования : учебное пособие для спо / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 100 с. — ISBN 978-5-8114-7128-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155695. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КноРус, 2021. — 214 с. — ISBN 978-5-406-03321-0. — URL:https://book.ru/book/936326 . — Текст : электронный.
6. Хван, Т. А. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Т. А. Хван. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 278 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16564-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536610.

Дополнительные источники

1. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б.

Челидзе. – Москва: Академия, 2020 – 240 с.

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. - Москва:Издательство Юрайт, 2017. – с. 319. - Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/E72B4D30-375C-4761-91DA-E455E546EDC8.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	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 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	Полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	- анализ выполнения практических работ -текущий контроль; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -зачет с оценкой

Российской Федерации; -охраняемые природные территории.		
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 и формулировок, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность выполнения задания, соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий	- активность на занятиях в группах; - верное выполнение задания и формулирование ответа; - зачет с оценкой

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.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

специальность

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

очная

Калининград, 2025

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

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

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Коммерция»

Протокол № 6 от 17 .01 2025 г.

Председатель ПЦК  Е.С.Никитина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла 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 01-07, 09, ПК 1.1-ПК1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1-ПК 3.7.; ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1 - ПК 5.6, ПК 6.1-ПК 6.4.	обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-

		химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	105
В т.ч. в форме практической подготовки	28
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	28
самостоятельная работа	39
консультации	4
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

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	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Основы микробиологии		**25/4**	
Тема 1.1 Морфология микробов	**Содержание учебного материала**	**8/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	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	1	
	Классификация микроорганизмов Морфология микроорганизмов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**5**	
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	5	
Тема 1.2. Физиология микробов	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	1	
	Обмен веществ, дыхание и питание микробов. Важнейшие микробиологические процессы	1	
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	1	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	1	
Тема 1.4 Патогенные микробы и микроби-	**Содержание учебного материала**	**13/4**	
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**7**	

ологические показатели безопасности пищевых продуктов	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. 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.	**7**	
	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 Гигиена и санитария в организациях питания		**28 /6**	
Тема 2.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	**Содержание учебного материала**	**7/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Пищевые заболевания. Понятие. Классификация	2	
	Личная гигиена работников пищевых производств Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
	Тематика практических занятий	**4**	
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика	4	
Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	**Содержание учебного материала**	**6/0**	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила их проведения	4	
Тема 2.3	**Содержание учебного материала**	**7/0**	

Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	1	
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Самостоятельная работа обучающихся	**5**	
	Оценка качества фритюрных жиров. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)	5	
Тема 2.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**8/2**	
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции Изучение правил пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	4	
	Тематика практических занятий	**2**	
	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	
Раздел 3	**Основы физиологии питания**	**42/18**	
Тема 3.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала**	**15/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	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	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**5**	

	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	5	ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Тематика практических занятий	**4**	
	Расчет калорийности блюд	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	4	
Тема 3.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**	**9/2**	
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**5**	
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	5	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
Тема 3.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1	
	Общее понятие об обмене энергии. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма	1	
Тема 3.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала**	**16/12**	
	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	2	
	Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2	
	Тематика практических занятий	**12**	

	1. Составление рационального меню обеда по заданию преподавателя	4	
	2.Составления меню для детей и подростков	4	
	3. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	4	
Консультации		**4**	
Промежуточная аттестация (экзамен)		**6**	
Всего		**105/28**	

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 в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

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.Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — URL : https://urait.ru/bcode/544146 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — URL : https://urait.ru/bcode/538040 Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

4.Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5.Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147247. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141779 - Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники

1. Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — URL https://urait.ru/bcode/5386304.Чаблин, Б. В. Режим доступа по подписке**.**

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.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знания: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп 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	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; экзамен

работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
Умения: 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	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	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен.

микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	

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, 2025

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

Составитель:

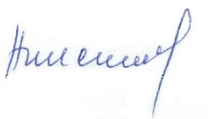
Анистратова О.В., к.т.н., доцент, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 6 от 17.01 2025 г.

Председатель ПЦК О._В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла 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 01-07, 09, ПК 1.1-ПК1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	113
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в том числе:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	28
самостоятельная работа	31
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, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы хранения пищевых продуктов		**16/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Тема 1. Основы хранения пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**16/0**	
	Цели и задачи дисциплины. Основные задачи хранения. Факторы, обеспечивающие сохранение качества пищевой продукции при хранении	2	
	Классификация продуктов по срокам хранения. Требования, предъявляемые к продуктам, закладываемым на хранение	2	
	Процессы, формирующие качество при хранение пищевых продуктов	4	
	Технологические приемы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов	2	
	Потери при хранении. Пути предупреждения и сокращения потерь	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Составление конспекта «Консервирование пищевых продуктов холодом»	4	
Раздел 2. Снабжение предприятий общественного питания		**95/28**	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Содержание учебного материала	**19/4**	

Тема 2. **Снабжение предприятий общественного питания**	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.	2	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Источники снабжения предприятия общественного питания, поставщики и договорные связи с поставщиками	2	
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	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	**5**	
	1.Составление графика завоза сырья и пищевых продуктов на предприятие общественного питания	5	
Тема 3 Приемка, учет и отпуск сырья в кладовых	**Содержание учебного материала**	**20/10**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Приемка сырья и пищевых продуктов. Особенности учета сырья и пищевых продуктов в кладовых	2	
	Организация хранения и отпуска сырья и пищевых продуктов в кладовых	2	
	Практические занятия	**10**	
	Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и	4	

	отпуск их на производство. Решение ситуационных задач»		ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	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.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	Исследование особенностей учета, хранения и отпуска сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания города	6	
Тема 4. Контроль качества продуктов при хранении	**Содержание учебного материала**	**22/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	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	**4**	
	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	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**8**	
	Составить схему проведения оценки качества пищевых продуктов по органолептическим показателям в соответствии с требованиями нормативных документов;	2	
	Составление презентаций по тематике упаковка продуктов	4	
	Составление таблицы «Хранение продуктов на предприятиях общественного питания с учетом температурно-влажностных режимов»	2	

Тема 5. **Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания**	**Содержание учебного материала**	**12/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.	2	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве	2	
	Практические занятия	**4**	
	Изучение документов, используемых при проведении инвентаризации. Оформление бланков инвентаризационной описи.	4	
	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**	**14/6**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	2	
	Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2	
	Практические занятия	**6**	
	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	4	
	Расчет площадей складских помещений	2	
	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:	**113/28**	

.

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 сырья», оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

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. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

2. Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153660 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156629. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5.Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148026. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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.

Дополнительные источники

1. 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.
2. 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.
3. 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.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	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 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,	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; экзамен

механического и весового оборудования; -методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; -программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве; -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.		
Умения: -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.	-правильность, полнота выполнения заданий, 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	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен.

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, 2025

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

Составитель:

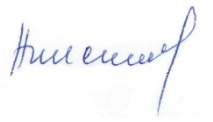
Анистратова О.В., к.т.н., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 6 от 17.01 2025 г.

Председатель ПЦК О._В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03. Техническое оснащение организаций питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла 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 01-07, 09, ПК 1.1-ПК1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	-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.	-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

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	65
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	16
самостоятельная работа	25
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	**Содержание учебного материала**	**1/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	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	1	
Раздел 1 Механическое оборудование		**35/10**	
Тема 1.1	**Содержание учебного материала**	**1/0**	
	Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	1	
Тема 1.2	**Содержание учебного материала**	**12/6**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод: моечно-очистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	**4**	

	Изучение машин и механизмов для нарезки овощей, назначения, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	2	ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	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**	**7/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Оборудование для обработки мяса и рыбы: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	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**	**3/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Изучение весоизмерительного оборудования принцип действия, правила эксплуатации.	1	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение устройств для нарезки гастрономических товаров, назначения, устройство, принцип	2	

	действия, правила эксплуатации.		ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Тема 1.5	**Содержание учебного материала**	**3/0**	
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Подготовка сообщения на тему «Использования вакуумной упаковки на предприятиях общественного питания	2	
Тема 1.6	**Содержание учебного материала**	**8/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья: просеивательные, тестомесильные машины, Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	**2**	
	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		**17/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4
Тема 2.1	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пищеварочные котлы, пароварочные шкафы, специализированное варочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 2.2	**Содержание учебного материала**	**5/2**	

	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Практические занятия	**2**	
	Изучение устройства фритюрниц принципа работы, правил эксплуатации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Составление конспекта по теме «Грили», классификация, назначение, устройство, принцип работы правила эксплуатации	2	
Тема 2.3	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Пароконвектомат. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
Тема 2.4	**Содержание учебного материала**	**4/0**	
	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**	**2/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Оборудование для приготовления горячих напитков. Принцип работы, правила эксплуатации	1	
Тема 2.6	**Содержание учебного материала**	**1**	

	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, тепловые стойки Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Тема 2.7	**Практические занятия**	**2/2**	
	Изучение устройства пекарских шкафов, печей. Правила безопасной эксплуатации.	2	
Раздел 3 Холодильное оборудование		**8/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Тема 3.1	**Содержание учебного материала**	**8/2**	
	Холодильные шкафы, столы с охлаждаемыми поверхностями, ящиками и горками. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение устройства шкафов шокового охлаждения и замораживания, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка презентации на тему «Современное холодильное оборудование»	4	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**4**	
Всего:		**65/16**	

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

Лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенная в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

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. 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. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147251. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147252. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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.

Дополнительные источники

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.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	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; -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	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - зачет с оценкой

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 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.	-правильность, полнота выполнения заданий, , 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	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - зачет с оценкой

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, 2025

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

Составитель:

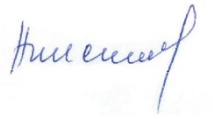
Васильченко Р. А. - преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 6 от 17.01 2025 г.

Председатель ПЦК О. В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04 Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла 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 01-07, 09, ПК 1.1-ПК1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать	виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд;

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

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	**44**
в т.ч. в форме практической подготовки	**20**
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	20
самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания		**24/14**	
Тема 1 Введение. Общая характеристика процесса обслуживания	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Введение. Общая характеристика процесса обслуживания.	2	
Тема 2 Характеристика торговых помещений.	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4
	Характеристика торговых помещений.	2	
	Практические занятия	**2**	
	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 учебного материала**	**6/4**	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4
	Столовая посуда, приборы и бельё.	2	
	Практические занятия	**4**	
	Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья.	2	
	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	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09 ПК 1.1-1.4;
	Информационное обеспечение обслуживания.	2	
	Практические занятия	**2**	

обслуживания	Составление различных видов меню (по заданию преподавателя). Составление карты вин ресторана (по заданию преподавателя).	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4
Тема 5 Обслуживание потребителей в ресторанах	**Содержание учебного материала**	**8/6**	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4
	Последовательность подачи блюд и напитков. Методы подачи блюд.	2	
	Практические занятия	**6**	
	Подбор посуды и правила подачи блюд и напитков.	2	
	Овладение приёмами подачи холодных блюд, горячих закусок, супов, горячих блюд.	2	
	Овладение приёмами подачи десерта, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Расчёт с гостями.	2	
Раздел 2 Обслуживание приемов, банкетов и специальных видов услуг и форм обслуживания		**16/6**	
Тема 6 Обслуживание приёмов и банкетов	**Содержание учебного материала**	**6/0**	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4
	Обслуживание приёмов и банкетов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка реферата по теме: «Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Японии» и тезисное представление его слайдах.	4	
Тема 7 Специальные виды услуг и формы обслуживания	**Содержание учебного материала**	**10/6**	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4
	Практические занятия	**6**	
	Составление меню различных видов завтраков при обслуживания проживающих в гостинице.	2	
	Работа с нормативной документацией	2	
	Работа с нормативной документацией	2	
	Самостоятельная работа.	**4**	
	Подготовка реферата по теме: «Услуги, предоставляемые иностранным туристам. Организация обслуживания туристов в ресторанах и кафе.	4	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		4	
Всего:		**44/20**	

.

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

Лаборатория организации обслуживания, оснащенная в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

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.

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. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/261600. – Режим доступа: по подписке.

3. 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.

4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148013. — 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.

Интернет-источники

7. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
8. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
9. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
10. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
11. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - зачет с оценкой

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		
Умения: выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Правильность, полнота выполнения заданий, 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	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - зачет с оценкой

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

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
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2025

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

Составитель:

Никитина Е.С., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК

«Коммерция»

Протокол № 6 от «17 » января 2025 г.

Председатель ПЦК


Е.С. Никитина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. **Область применения программы учебной дисциплины**

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью общепрофессионального цикла 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 01-07, 09, ПК 1.1-ПК1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления,	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения

	уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); роводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в

		области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса

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	82
в т.ч. в форме практической подготовки	30
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	30
самостоятельная работа	12
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, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Основы экономики		**26/12**	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.		
Тема 1.2 Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	**Содержание учебного материала**	**3/2**	
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	1	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2	

Тема 1.3 Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	**Содержание учебного материала**	**9/3**	
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	3	
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП		
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		
	Практические занятия	**4**	
	Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	
	Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа	**2**	
	Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	2	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	**Содержание учебного материала**	**3/2**	
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Практические занятия	**2**	
	Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	
Тема 1.5.	**Содержание учебного материала**	**3/2**	

Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	1	ОК 09ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Практические занятия	**2**	
	Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	
Тема 1.6 Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания	**Содержание учебного материала**	**1/0**	
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	1	
Тема 1.7 Основы предпринимательства и бизнес-планирования	**Содержание учебного материала**	**5/2**	
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	**1**	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение разделов бизнес- плана	2	
	Самостоятельная работа	**2**	
	Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации»	2	
Раздел 2. Основы менеджмента		**22/8**	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
Тема 2.1	**Содержание учебного материала**	**6/4**	

Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды	2	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание		
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		
	Практические занятия	**4**	
	Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	
	Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	2	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	**Содержание учебного материала**	**6/2**	
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	4	
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда		
	Практические занятия	**2**	
	Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	
Тема 2.3 Коммуникация как функция менеджмента	**Содержание учебного материала**	**10/4**	

	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	4	
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации		
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места		
	Практические занятия	**2**	
	Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2	
	Самостоятельная работа	**4**	
	Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач	4	
Раздел 3. Основы маркетинга		**24/10**	
	Содержание учебного материала	**16/6**	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).		

	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.		ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		
	Практические занятия	**6**	
	Выявление потребностей потребителей Анализ конкурентоспособности организаций ОП Создание рекламного буклета организации ОП	6	
	Самостоятельная работа	**2**	
	Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	2	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	**Содержание учебного материала**	**8/4**	
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	2	
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях		
	Практические занятия	**4**	
	Разработать анкету и провести маркетинговые исследования Анализ и оценка результатов исследования	4	
	Самостоятельная работа	**2**	
	Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	**2**	
	Консультации	**4**	
	Промежуточная аттестация (экзамен)	**6**	
Всего:		**82/30**	

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 «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое 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

Основные источники

1. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва : КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL:https://book.ru/book/940434. — Текст : электронный.
2. Менеджмент. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491093).
3. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13984-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491625.
4. Михалева, Е. П. Менеджмент : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488550.

Дополнительные источники

1. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8972-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/477873.
2. Панцуркина, Т. К. Основы менеджмента : учебное пособие для СПО / Т. К. Панцуркина. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 133 с. — ISBN 978-5-4488-0808-1, 978-5-4497-0472-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/96023
3. Основы маркетинга. Практический курс : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. В. Карпова [и др.] ; под общей редакцией С. В. Карповой. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 221 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18046-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/534190.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: − понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; − принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; − виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), − сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; − классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; − цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; − этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; − факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); − функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные	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 экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; − понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; − понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; − источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, − учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; − понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; -требования к реализации продукции общественного питания; -количественный и качественный состав персонала организации; -показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;		

− формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; − состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; − механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; − основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; − понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; − сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; − налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; − понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; − сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; − стили управления; − способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала − правила делового общения в коллективе; − сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; − понятие сегментация рынка; − методы проведения маркетинговых исследований; − понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс		

маркетинга); − организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.		
Умения: участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые	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

организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса		

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

уровень подготовки
базовый

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград 2025

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

Рассмотрена на заседании ПЦК

«Правоведение»

Протокол № 6 от 17.01. 2025 г.

Председатель ПЦК

 Н. Ю. Мишенькина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.06 Правовое обеспечение профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла 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, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; 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; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	знать: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; 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; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; иметь практический опыт в: разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

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	58
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	10
самостоятельная работа	14
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Основные положения Конституции РФ		**8/2**	ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	2	
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	**Содержание учебного материала**	**6/2**	ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2 ПК 6.3
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина	4	
	Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина		
	Право социальной защиты граждан		
	Тематика практических занятий	**2**	
	Права, свободы и обязанности граждан РФ		
Раздел 2 Основы гражданского права		**12/2**	
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
		2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 6.2 ПК 6.4
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права		
	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.		
	Содержание учебного материала	**6/2**	
Тема 2.2 Классификация и	Классификация субъектов предпринимательской деятельности	2	ОК 01 ОК 02
	Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица		

организационно-правовые формы юридических лиц	Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности		ОК 03 ОК 06 ПК 6.1 ПК 6.3 ПК 6.4
	Тематика практических занятий	**2**	
	Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	2	
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	**Содержание учебного материала**	**4/0**	
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования	4	
	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).		
Раздел 3 Основы трудового права		**18/4**	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	**Содержание учебного материала**	**8/2**	
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2 ПК 6.4
	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	**2**	
	Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	**Содержание учебного материала**	**6/2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2 ПК 6.4
	Материальная ответственность работодателя перед работником	4	
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.		
	Тематика практических занятий	**2**	
	Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»	2	
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	**Содержание учебного материала**	**4/0**	
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2 ПК 6.4
	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения		
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	
Раздел 4 Административные правонарушения и административная ответственность		**12/2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	**Содержание учебного материала**	**4/2**	
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины	2	
	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).		
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	

			ПК 6.2 ПК 6.4
	работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	**Содержание учебного материала**	**6/2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.4
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности	2	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Решение ситуационных задач в области предпринимательской деятельности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; определение вида административных правонарушений ответственности виновных	2	
Тема 4.3. Административные наказания	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика	2	
Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности		**4/0**	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2 ПК 6.4
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав	2	
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	**Содержание учебного материала**		
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.	2	
	Третейские суды в РФ		
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		4	
Всего:		**58/10**	

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 «Социально- экономических дисциплин», оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

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.Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для спо / В. А. Зуева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5996-4. — Текс т : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156398. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2.Николюкин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николюкин. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14511-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544406.

3.Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 274 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494613.

4.Организационное и правовое обеспечение информационной безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов, С. Г. Чубукова, В. А. Ниесов; ответственные редакторы Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 357 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19107-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/555949.

5.Основы права : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Вологдин [и др.] ; под общей редакцией А. А. Вологдина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 372 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489739

Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)

2. Гражданский кодекс Российской Федерации 30.11.1994 N 51-ФЗ (последняя редакция)

3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ (в действующей редакции)

4. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (последняя редакция).

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	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; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	Правильность, полнота выполнения заданий, 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	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - зачет с оценкой
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 расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;

	действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- зачет с оценкой

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 и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград 2025

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

Составитель:

А. Г. Аджарян – преподаватель высшей категории Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Информационных технологий»

Протокол № 6 от «17» января 2025 г.

Председатель ПЦК ___ __К.Е. Глинчиков

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла 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 01-07, ОК 09, ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК,ПК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 6.1-6.4	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 в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	70
В т.ч. в форме практической подготовки	30
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	30
самостоятельная работа	14
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, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1 Автоматизированная обработка информации		**12/0**	ОК 1-7, 9
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**	**4/0**	
	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.	2	
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 1-7, 9
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	1	
	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания**.** Оргтехника	1	
Тема 1.3. Информационные системы	**Содержание учебного материала**	**6/0**	ОК 1-7, 9
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Основы работы в программах оптического распознавания информации	4	
Раздел 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		**38/30**	

Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	**Содержание учебного материала**	**9/8**	ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.4
	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.	1	
	Тематика практических занятий	**8**	
	Создание деловых документов в MS Word»	2	
	Оформление текстовых документов, содержащих таблицы	2	
	Оформление формул в MS Word	2	
	Работа с графикой в MS Word, создание диаграмм	2	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	**Содержание учебного материала**	**5/4**	ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.4
	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)	1	
	Тематика практических занятий	**4**	
	Выделение областей изображения в Adobe Photoshop	2	
	Коррекция изображений в Adobe Photosho	2	
Тема 2.3 Компьютерные презентации	**Содержание учебного материала**	**10/8**	ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.4
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	2	
	Тематика практических занятий	**8**	
	Основы работы в программе Power Point	2	
	Создание презентации «Новые блюда ресторана»» «Новое меню ресторана»	2	
	Искусственный интеллект для работы повара-кондитера	2	
	Современные способы обслуживания в ресторане	2	
Тема 2.4 Технологии обработки числовой	**Содержание учебного материала**	**10/8**	ОК 1-7, 9
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и	2	

информации в профессиональной деятельности	разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.		
	Тематика практических занятий	**8**	
	Организация расчетов в табличном процессоре MS EXCEL	2	
	Создание калькуляционных карт в MS EXCEL	2	
	Расчет себестоимости блюд в MS EXCEL.	2	
	Создание шаблона меню в MS EXCEL	2	
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.4
	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.	2	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Работа с данными с использованием запросов в MS Access. Создание таблиц базы данных с использованием конструктора в MS Access»	2	
Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		**10/0**	ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.4
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	**Содержание учебного материала**	**5/0**	
	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.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Создание сайта визитки для кафе»	4	
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	**Содержание учебного материала**	**5/0**	
	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.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.4
	Информационная безопасность в современном мире	4	

Консультации	**4**	
Промежуточная аттестация (экзамен)	**6**	
Всего:	**70/30**	

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

Кабинет «Информационных технологий», оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

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. Андреева Н. М. и др. Практикум по информатике : учебное пособие для спо / Н. М. Андреева, Н. Н. Василюк, Н. И. Пак, Е. К. Хеннер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6923-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153677. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel : учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/185903. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

5. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20333-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/557964.

6. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18341-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/534809.

Дополнительные источники

1. Советов, Б. Я. Компьютерное моделирование систем. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, С. А. Яковлев. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 295 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18612-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/545156.

2. Акопов, А. С. Компьютерное моделирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 426 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18369-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/534872.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	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	Правильность, полнота выполнения заданий, 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	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен

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 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	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен

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, 2025

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

Составитель:

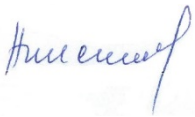
Молчанова И.П., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 6 от 17.01 2025 г.

Председатель ПЦК



СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла 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 01-07, 09, ПК 1.1-ПК1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	−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;	−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;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	58
В т.ч. в форме практической подготовки	12
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
самостоятельная работа	18
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 01-07 ОК 09
	Содержание дисциплины, ее задачи. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности специалистов. Состояние охраны труда в отрасли.	2	
Раздел 1	**Нормативно - правовая база охраны труда**	**16/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**	**6/2**	
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы: Конституция РФ, Трудовой Кодекс РФ, Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.	2	
	Тематика практических работ	**2**	
	Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда, конспектирование основных положений, норм, законов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	2	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	**Содержание учебного материала**	**4/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4
	1.Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Органы надзора и контроля, федеральная инспекция труда, государственные технические инспекции, их назначение и функции. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;	2	

	изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	**Содержание учебного материала**	**6/2**	
	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	
	Тематика практических работ	**2**	
	Оформление трудового договора и заполнение журналов инструктажа.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Изучение должностных обязанностей работников в поп. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	2	
Раздел 2	**Условия труда на предприятиях общественного питания**	**16/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	**Содержание учебного материала**	**6/0**	
	Основные понятия, факторы, влияющие на условия труда: классификация, воздействие на человека вредных факторов.	2	
	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Изучить требования предъявляемые к производственной санитарии на предприятиях общественного питания	2	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание учебного материала**	**10/4**	
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы на предприятиях общественного питания	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью	2	

	работников в связи с несчастными случаями.		ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Тематика практических занятий	**4**	
	Провести анализ ситуации производственного травматизма, определить коэффициент травма-тизма.	2	
	Оформить акт о расследовании несчастного случая на производстве.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	2	
Раздел 3	**Электробезопасность и пожарная безопасность**	**20/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Тема 3.1. Электробезопасность	**Содержание учебного материала**	**6/0**	
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация, факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация условий работ по степени электробезопасности. 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.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания. Изучить понятие статистического электричества, способы защиты от его воздействия.	4	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**	**10/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	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. Гос.служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.	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 ту-шения пожаров. Пожарный инвентарь, средства пожарной сигнализации и связи.	2	ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Тематика практических занятий	**4**	
	Изучение принципов работы 4 видов огнетушителей. Изучить устройства и овладение приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	2	
	Разработка инструкции по пожарной безопасности на предприятиях питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; Разработка инструкции по пожарной безопасности на предприятиях питания	2	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**	**4/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности**.** Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Изучить требования безопасности, предъявляемые к оборудованию, опасные зоны оборудования, правила безопасной эксплуатации оборудования. Законспектировать.	2	
Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)		**4**	
Всего:		**58/12**	

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 в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

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.

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. Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106846

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

1.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

2.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.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; полнота ответов, точность формулировок;	Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме зачёта с оценкой
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки,	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; Промежуточная аттестация в форме зачёта с оценкой

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

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 по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2025

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

Составитель:

Терещенко А.Ф., преподаватель Западного филиала РАНХиГС.

Рассмотрено на заседании ПЦК:

«Общеобразовательных дисциплин»

Протокол № 6 от 17.01. 2025 г.

Председатель ПЦК



Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.	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	82
В т.ч. в форме практической подготовки	40
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	40
самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)	4

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел I. Организация защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях		**24/10**	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала.**	**2/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	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**	**4/2**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	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	
	Практические занятия	2	
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК.	**2**	
Тема 1.3. Защита населения и	**Содержание учебного материала**	**6/4**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях. Загрязнение атмосферы,	2	

территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	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.		09
	Практические занятия	**4**	
	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	
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара. Порядок пользования средствами пожаротушения.	2	
Тема 1.4. Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Первичные средства пожаротушения, правила их применения.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Применение первичных средств пожаротушения.	2	
Тема 1.5. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	**Содержание учебного материала**	**8/2**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	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	
	Практические занятия	**2**	
	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	
Самостоятельная работа обучающихся		**4**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке. Изучение основных способов пожаротушения, типов огнетушителей и принципов их работы.		4	
Раздел 2. Основы военной службы (для юношей)		**54/30**	
Общая часть		**24/8**	

Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	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	
	Практические занятия	**2**	
	Организация регулирования в области обороны; прогнозирование и оценка военной угрозы; разработка военной политики и военной 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.	2	
Тема 2.2. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	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.	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 01, ОК 02,ОК

Вооруженные силы Российской Федерации	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**	ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
Тема 2.4. Символы воинской части. Боевые традиции	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	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 Федерации.	2	
	Практические занятия	2	
	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**	**4/2**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Военная служба – особый вид государственной службы. Правовое регулирование военной службы. Воинские должности военнослужащих. Правовой статус военнослужащих.	2	
	Практические занятия	**2**	
	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	**Практические занятия**	**8/6**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Военная присяга. Боевое Знамя воинской части. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащего. Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Воинская дисциплина.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	История создания Вооруженных Сил России. Вооруженные Силы РФ - основа обороны	6	

	РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Назначение и задачи Вооруженных Сил Российской Федерации. Состав Вооруженных Сил. Военная служба – особый вид государственной службы. Правовое регулирование военной службы		
Учебные сборы		**30/22**	
Тема 2.7. Порядок прохождения военной службы	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	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**	**4/2**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	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	
	Практические занятия	**2**	
	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. Организация внутренней службы	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	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	
	Практические занятия	**2**	
	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	**Содержание учебного материала**	**6/4**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК
	Осуществление деятельности караульного. Организация караульной службы, обязанности часового. Караульная служба. Обязанности и действия часового. Караул,	2	

службы	часовой, пост. Наряд караулов. Подготовка караулов. Развод и мена караулов		09
	Практические занятия	**4**	
	Обязанности часового. Что запрещается часовому. Порядок применения оружия часовым. Неприкосновенность часового.	2	
	Несение караульной службы	2	
Тема 2.11. Строевая подготовка	**Содержание учебного материала**	**4/4**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Практические занятия	**4**	
	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	
	Передвижение строем. Выполнение строевых приемов в движении. Выполнение воинского приветствия в строю.	2	
Тема 2.12. Огневая подготовка	**Содержание учебного материала**	**6/6**	
	Практические занятия	**6**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	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	
	Разборка-сборка, чистка, смазка, хранение автомата, работа 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	2	
	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**	**4/4**	
	Практические занятия	**4**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	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	

	Вооружение стрелкового отделения, действия солдата в бою. Ориентирование на местности по карте, местным предметам и по часам.	2	
Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)		**4**	
Всего (для юношей)		**82/40**	
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (для девушек)		**54/30**	
Общая часть		**24/8**	
Тема 2.1. Здоровый образ жизни и его составляющие	**Содержание учебного материала**	**6/2**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	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	
	Практические занятия	**2**	
	Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Инфекции, передаваемые половым путем	2	
Тема 2.2. Правовые основы оказания первой доврачебной помощи	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Ситуации, при которых человек нуждается в оказании первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях.	2	
	Практические занятия	**2**	
	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**	**2/0**	
	Практические занятия	**2**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	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**	**2/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Понятия клинической и биологической смерти. Причины и признаки остановки сердца.	2	

	Определение пульса на сонной артерии. Правила и порядок проведения сердечно–лёгочной реанимации.		
Тема 2.5.Первая помощь при травмах опорно–двигательного аппарата	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,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**	**14/0**	
	Практические занятия	**8**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Профилактика злоупотребления психоактивными веществами. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Беременность и гигиена беременности. 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	6	
Учебные сборы		**30/22**	
Тема 2.7. Порядок и правила оказания первой медицинской помощи	**Содержание учебного материала**	**12/12**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Практические занятия	**12**	
	Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при травмах.	2	
	Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.	2	
	Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, синдроме длительного сдавливания	2	
	Первая (доврачебная) помощь при ожогах	2	
	Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током	2	
	Первая (доврачебная) помощь при утоплении	2	
Тема 2.8.	**Содержание учебного материала**	**18/18**	

Медико-санитарная подготовка	**Практические занятия**	**18**	ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,ОК 09
	Первая (доврачебная) помощь при поражении аварийно химически опасными веществам, в условиях применения оружия массового поражения.	2	
	Первая (доврачебная) помощь при утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании, отравлениях.	2	
	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности.	2	
	Понятие об опорно–двигательном аппарате. Признаки ушиба, растяжения, вывиха, разрыва связок.	2	
	Понятие об острой сердечной недостаточности и инсульте. Причины возникновения и симптомы болезни. Правила и порядок оказания первой помощи.	2	
	Прекардиальный удар. Искусственная вентиляция лёгких. Непрямой массаж сердца»	2	
	Понятия клинической и биологической смерти. Причины и признаки остановки сердца. Определение пульса на сонной артерии. Правила и порядок проведения сердечно–лёгочной реанимации.	2	
	Реанимационные мероприятия.	2	
	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца.	2	
Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)		**4**	
Всего (для девушек)		**82/40**	

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

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.Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 413 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19943-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/557358 .

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/48967.

3.Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 634 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20029-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/557478.

4. 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.

Дополнительные источники

1.Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17843-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536668.

2.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.

3.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.

4.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.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

5. 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 Зачет с оценкой

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 Зачет с оценкой

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, 2025

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:

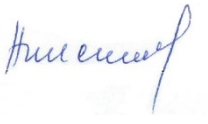
Хусаинова М.Н.., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 6 от 17.01 2025 г.

Председатель ПЦК О._В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.10 Товароведение пищевых продуктов» является обязательной частью общепрофессионального цикла 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, ПК 1.1-ПК1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01, ПК 1.1-1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

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 т.ч. в форме практической подготовки	12
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	12
самостоятельная работа	14
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Товароведение пищевых продуктов		**62/12**	
Тема № 1. Основы товароведения продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 01, ПК 1.1-1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	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 учебного материала**	**4/2**	ОК 01, ПК 1.1-1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Классификация, ассортимент зерномучных товаров. Пищевая ценность. Мука. Классификация, ассортимент. Хлебобулочные изделия. Классификация, ассортимент. Пищевая ценность. Крупа, макаронные изделия. Классификация. Ассортимент	2	
	Тематика практических работ	**2**	
	Оценка качества макаронных изделий. Оценка качества хлебобулочных изделий. Оценка качества муки и крупы.	2	
Тема № 3. Товароведная характеристика плодоовощных товаров	**Содержание учебного материала**	**8/2**	
	Товароведная характеристика свежих овощей. Классификация. Ассортимент. Товароведная характеристика свежих плодов. Классификация. Ассортимент. Переработанные плоды и овощи: классификация, пищевая ценность. Ассортимент.	2	ОК 01, ПК 1.1-1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Тематика практических работ	**2**	
	Оценка товарного качества свежих овощей и плодов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка рефератов и презентаций по теме «Экзотические виды плодов, овощей и грибов».	4	

Тема № 4. Товароведная характеристика вкусовых товаров	**Содержание учебного материала**	**6/2**	
	Классификация, ассортимент вкусовых товаров. Пряности и приправы. Крепкие алкогольные напитки. Водка, коньяк, ром и ликероналивочные изделия. Классификация. Ассортимент. Вина. Классификация. Ассортимент. Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки. Классификация. Ассортимент.	2	ОК 01, ПК 1.1-1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Тематика практических работ	**2**	
	Оценка качества алкогольных напитков. Оценка качества безалкогольных напитков	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Составление опорного конспекта и презентаций по теме «Вкусовые товары». Назначение и особенности	2	
Тема № 5. Товароведная характеристика кондитерских товаров	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 01, ПК 1.1-1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность кондитерских товаров. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Ассортимент. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Ассортимент.	2	
	Тематика практических работ	**2**	
	Оценка качества сахаристых и мучнистых кондитерских товаров. Оценка качества мучнистых кондитерских товаров	2	
Тема № 6. Товароведная характеристика пищевых жиров	**Содержание учебного материала**	**8/0**	ОК 01, ПК 1.1-1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность пищевых жиров. Оценка качества пищевых жиров.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Изучение рынка пищевых жиров растительного и животного происхождения. Изучение дефектов пищевых жиров, условий и сроков хранения.	4	
Тема № 7. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала**	**12/6**	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность молочных товаров. Молоко, сливки. Классификация, ассортимент, пищевая ценность кисломолочных продуктов, Масло коровье. Сыры. Консервы.	6	ОК 01, ПК 1.1-1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Тематика практических работ	**6**	
	Оценка качества молочных товаров	2	
	Составление опорного конспекта по теме «Мороженое». Подготовка рефератов и презентаций на тему «Сыры». Семинарское занятие на тему «Сыры», «Мороженое». «Использование молочных товаров в общественном питании».	4	
Тема № 8. Товароведная характеристик	**Содержание учебного материала**	**8/2**	ОК 01, ПК 1.1-1.2 ПК 2.1
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность мяса убойных животных и птиц и дичи. 2. Классификация, ассортимент колбасных изделий, пищевая ценность. Мясные консервы.	6	

а мясных товаров	**Тематика практических работ**	**2**	ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Оценка качества мясных товаров	2	
Тема № 9. Товароведная характеристика рыбных товаров	**Содержание учебного материала**	4/0	ОК 01, ПК 1.1-1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Классификация, ассортимент, рыбных товаров. Пищевая ценность. Рыба живая, охлажденная, мороженая.Соленые, копченые, сушеные, вяленные рыбные товары. Консервы. Икра. Классификация, ассортимент, пищевая ценность.	4	
Тема № 10. Товароведная характеристика яичных товаров	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ПК 1.1-1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность яйца и яичных товаров. Определение качества сырья и яичной продукции в соответствии с ГОСТ. Определение несоответствий и дефектов товара.		
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**4**	
Всего		**62/12**	

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 в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

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. 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

1. 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

2. 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.

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.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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; - факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик; - виды потерь и причины их возникновения.	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии, полнота ответов, точность формулировок	Текущий контроль при проведении: -устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме зачёта с оценкой
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 зачете с оценкой

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, 2025

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.

Составитель:

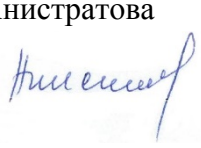
Колченко И.А., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 6 от 17.01 2025 г.

Председатель ПЦК О._В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП11. Организация школьного и диетического питания» является частью общепрофессионального цикла 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 01-07, 09, ПК 1.1-ПК1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	-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	-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.

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	44
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия	6
практические занятия	6
самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Организация диетического питания		**12/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Тема 1.1. Основы лечебного питания	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Лечебное питание: определение, назначение, сущность, принципы. Особенности организации лечебного питания в лечебных, в санаторно-курортных учреждениях, предприятиях общественного питания	2	
Тема 1.2. Характеристика диет	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Характеристика диет. Понятие о базисных и специальных диетах. Особенности лечебного питания при некоторых заболеваниях. Режим питания	2	
Тема 1.3. Специальные способы кулинарной обработки	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Специальные способы кулинарной обработки пищевых продуктов, применяемые в диетической, лечебно-профилактическом питании. Требования безопасности	2	
	Содержание учебного материала	**6/2**	
Тема 1.4. Классификация и ассортимент	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	

кулинарной продукции, используемой в диетическом питании	**Тематика практических работ**	**2**	
	Работа со Сборником рецептур блюд для диетического питания. Составление меню завтрака, обеда, ужина для диет 1, 2, 5, 7, 10, 9, рационов лечебно-профилактического питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**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		**28/10**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Тема 2.1. Основы организации школьного питания	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	Физиологические основы питания детей школьного возраста. Современные требования к питанию детей школьного возраста. Режим питания	2	
Тема 2.2. Регулирование организации школьного питания	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	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. Особенности приготовления кулинарной продукции для детей школьного возраста	**Содержание учебного материала**	**2/0**	
	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. Ассортимент, особенности приготовления блюд для детей школьного возраста	**Содержание учебного материала**	**2/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Ассортимент, особенности приготовления горячих, холодных блюд, десертов для детей школьного возраста. Требования к качеству, режимы хранения и реализации	2	
Тема 2.5. Контроль	**Содержание учебного материала**	**20/10**	

качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для детей школьного возраста	Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	2	ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Тематика практических работ	**4**	
	Работа со Сборником рецептур блюд для школьного питания» Составление меню школьных завтраков (с учетом возрастных групп учащихся) с указанием химического состава продуктов и калорийности.	4	
	Тематика лабораторных работ	**6**	
	Блюда лечебного и школьного питания	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	**8**	
	Провести исследовательскую работу по теме «Анализ меню школьных столовых»	4	
	Составление меню рационов для питания школьников разных групп.	4	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		4	
Всего:		**44/12**	

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 технологии кулинарного и кондитерского производства, учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех оснащены в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2. Информационное обеспечение обучения

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.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.

Дополнительные источники

1. 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.

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

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: -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.	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических и лабораторных работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; зачет с оценкой
Умения: 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	-правильность, полнота выполнения заданий, 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	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - зачет с оценкой

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, 2025

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

Составитель:

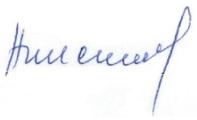
Колченко И.А., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 6 от 17.01. 2025 г.

Председатель ПЦК О._В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП12 Моделирование профессиональной деятельности» является частью цикла общепрофессиональных дисциплин программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09, ПК 1.1-ПК1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	- прогнозировать спрос на кулинарную продукцию - проектировать и разрабатывать продукцию, используя нормативные и технологические документы - планировать и разрабатывать технологический процесс - разрабатывать систему безопасности предприятий общественного питания, основанной на принципах ХАССП - осуществлять поиск, выбор и использовать информацию в области организации работы предприятий общественного питания	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; – 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 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, холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - требования нормативных документов к предприятиям общественного питания - оперативное планирование - технологическую документацию на продукцию общественного питания - систему безопасности предприятий общественного питания, основанной на принципах ХАССП.

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 т.ч. в форме практической подготовки	40
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	30
практические занятия	20
самостоятельная работа	24
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	**Содержание учебного материала**	**6/0**	
	Моделирование профессиональной деятельности повара Понятие о компетенциях и спецификация стандартов.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Основная документация, регулирующая работу отрасль общественное питание. Проектирование и внедрение нового блюда на предприятиях общественного питания	2	
Раздел 1 Проектирование и разработка продукции		**42/42**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Тема 1.1 Анализ деятельности предприятия	**Содержание учебного материала**	**6/6**	
	Тематика практических работ	**6**	
	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	2	
	Анализ технологического процесса предприятия. Составление схем технологического процесса предприятий, рабочие места, расстановку оборудования на заданном предприятии	2	

	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. Проведение исследования по изучению спроса на услуги общественного питания и кулинарную продукцию по заданному предприятию	2	
Тема 1.2 Проектирование и разработка продукции	**Содержание учебного материала**	**36/36**	
	Тематика практических работ	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Проектирование продукции. Анализ выпуска блюд, технологического процесса	2	
	Разработка нового блюда Разработка проекта рецептуры. Отработка рецептуры и технологии производства. Оформление рецептур и технологии производства. Определение органолептических, физико-химических, микробиологических показателей	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 соусом	6	
	Современные технологии приготовления и оформления сложных горячих блюд с гарниром и соусом	6	
	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	
	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	
Раздел 2. Система безопасности предприятий общественного питания, основанная на принципах ХАССП		**36/8**	
Тема 2.1.	**Содержание учебного материала**	**36/8**	ОК 01

Разработка системы безопасности предприятий общественного питания, основанной на принципах ХАССП, при внедрении нового блюда	Введение в ХАССП. Организация работы предприятий общественного питания, основанной на принципах системы ХАССП	4	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Тематика практических работ	**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	6	
	Составление плана ХАССП. Составление Сводной таблицы анализа рисков в процессе производства питания. Составление плана ХАССП	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**24**	
	Новые виды фруктов, овощей, ингредиентов для холодных и горячих блюд и закусок, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке.	2	
	Сложные фигурные формы нарезки овощей. Современное оборудование и инвентарь. Художественные основы оформления блюд, современные подходы и тенденции. Теория цвета и композиции в кулинарии.	2	
	Характеристики различных видов и стилей подачи блюд, обстоятельства их применения.	2	
	Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.	2	
	Современные методы и технологии обработки сырья, полуфабрикатов в приготовлении сложных горячих блюд.	2	
	Современные подходы в разработке сложных горячих блюд.	2	
	Использование технологии су-вид, жидкого азота (сосуд Дюара). Приготовление декоративных элементов для украшения горячих блюд.	2	
	Алгоритм построения блюда. Тенденции в презентации блюда.	2	
	Современные технологии в профессиональной сфере, в том числе цифровые. Оборудование мест для приготовления сложных десертов. Современные техники приготовления десертов.	2	
	Правила работы с профессиональными инструментами и материалами. Элементы десерта	2	

	(кремы, начинки, муссы, глазури, основания, гарниры, декоры). Различные способы приготовления карамели и изомальта.		
	Темперирование шоколада и изготовление декоративных элементов из шоколада.	2	
	Изучение и работа с нормативными материалами	2	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**4**	
Всего		**88/50**	

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 технологии кулинарного и кондитерского производства, учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех оснащены в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

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.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

Дополнительные источники

1.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

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: -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; − 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 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, холодных и	- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических и лабораторных работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; Зачет с оценкой

горячих десертов, напитков сложного приготовления , в том числе авторских, брендовых, региональных; - Требования нормативных документов к предприятиям общественного питания - Оперативное планирование - Технологическую документацию на продукцию общественного питания - Систему безопасности предприятий общественного питания, основанной на принципах ХАССП		
Умения: - прогнозировать спрос на кулинарную продукцию - проектировать и разрабатывать продукцию, используя нормативные и технологические документы - планировать и разрабатывать технологический процесс - разрабатывать систему безопасности предприятий общественного питания, основанной на принципах ХАССП - осуществлять поиск, выбор и использовать информацию в области организации работы предприятий общественного питания.	-правильность, полнота выполнения заданий, 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	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов - зачет с оценкой

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

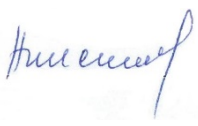
Форма обучения
очная

Калининград, 2025

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).

Составитель:
И.А. Колченко, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании
ПЦК «Технологии и сервиса»
Протокол № 6 от 17.01 2025 г.
Председатель ПЦК О._В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие 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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	− разработки ассортимента полуфабрикатов; − разработки, 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; − подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработки различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; − упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; − контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; − контроля 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 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 324 часов
в том числе в форме практической подготовки - 186 часов

Из них на освоение МДК 162 часов
в том числе, самостоятельная работа 18 часов;
практики 144 часа

в том числе учебная	72 часа;
производственная	72 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час						
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоя-тельная работа
				Обучение по МДК			Практики		Консультации	
				Всего	в т.ч.		Учебная	Производ-ственая		
					лабораторные работы и практические занятия	курсовая проект (работа)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1, ПК 1.3 ОК 1-ОК7 ОК 9	МДК 01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	66	12	66	12				4	10
ПК 1.1- ПК1.4 ОК 1, ОК2, ОК4, ОК 7 ,ОК 9	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	96	30	96	30				4	8
ПК 1.1 , ПК 1.2 ОК 1-ОК7 ОК 9	Учебная практика	72	72	72			64		2	
ПК 1.1- ПК1.4 ОК 1-ОК5 ОК 7 ,ОК 9	Производственная практика	72	72	72				64	2	
ПК 1.1- ПК1.4 ОК 1-ОК4 ОК 7 ,ОК 9	Промежуточная аттестация	18							2	
	Всего:	**324**	**186**	**324**	**42**		**64**	**64**	**14**	**18**

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, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**66/12**	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**14/4**	ПК 1.1, ПК 1.3 ОК 1-ОК7 ОК 9
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	4	
	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	**4**	
	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)	4	
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления	**Содержание**	**14/0**	
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	2	
	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	4	

полуфабрикатов из них	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).	2	ПК 1.1, ПК 1.3 ОК 1-ОК7 ОК 9
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2	
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	4	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**	**18/8**	
	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.	2	
	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2	
	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	**8**	ПК 1.1, ПК 1.3 ОК 1-ОК7 ОК 9
	Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	
	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	

	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов	4	
Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 01.01		**10**	
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 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.			
Консультации при изучении МДК 01.01		**4**	
Решение ситуационных задач Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов			
Промежуточная аттестация (экзамен)		**6**	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**96/30**	
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	ПК 1.1-ПК1.4 ОК 1-ОК4 ОК 7 ,ОК 9
	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**	**8/4**	ПК 1.1-ПК1.4 ОК 1-ОК4 ОК 7 ,ОК 9
	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	**4**	
	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»	4	
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**	**16/8**	ПК 1.1-ПК1.4 ОК 1-ОК4 ОК 7 ,ОК 9
	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 лабораторных работ	**6**	
	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом	2	

	сезона, кондиции сырья, способа обработки по теме «Обработка, подготовка рыбы , приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»		
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	**Содержание**	**10**	ПК 1.1-ПК1.4 ОК 1-ОК4 ОК 7 ,ОК 9
	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.	6	
	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 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**18/10**	ПК 1.1-ПК1.4 ОК 1-ОК4 ОК 7 ,ОК 9
	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	2	

	приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	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	ПК 1.1-ПК1.4 ОК 1-ОК4 ОК 7 ,ОК 9
	Тематика лабораторных работ	**6**	
	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	
	Тематика практических занятий	**4**	
	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»	4	
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	**Содержание**	**4**	ПК 1.1-ПК1.4 ОК 1-ОК4 ОК 7 ,ОК 9
	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 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой	**Содержание**	**14/8**	ПК 1.1-ПК1.4 ОК 1-ОК4 ОК 7 ,ОК 9
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи.	2	

дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Тематика лабораторных работ	**8**	
	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	6	ПК 1.1-ПК1.4 ОК 1-ОК4 ОК 7 ,ОК 9
	Тематика практических занятий	**2**	
	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 МДК 01.02		**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 МДК 01.02		**4**	

Обработка, подготовка, приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Расчет сырья.	2	
Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	
Промежуточная аттестация (экзамен)	**6**	
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:	**64**	

- 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, 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:		

Консультация	**2**	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**6**	
Итого учебная практика	**72**	
~ 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 рецептуры; ~ изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; ~ рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; ~ оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; ~ представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; ~ проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	**64**	
Консультация	**2**	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**6**	
Итого производственная практика	**72**	
Консультация к экзамену	2	
Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный)	16	
ИТОГО	**324/186**	

3. 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»).

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

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства, учебный кулинарный цех, оснащенные в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

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.

Основные источники

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.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.

4.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

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.

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.

Дополнительные источники

1.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

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

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4 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	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов; выполнение требований охраны труда и техники безопасности; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей,	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме

	грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие

	установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	˜ обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, экзамен квалификационный
ОП 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;.	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

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.
«____» _____ 2025 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор колледжа
_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 2025 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

МДК02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК02.02 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

Форма обучения
очная

Калининград, 2025

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).

Составитель:

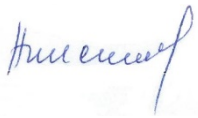
Е.А. Науменко, канд. техн. наук, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 6 от 17.01 2025 г.

Председатель ПЦК О._В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 20

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1. 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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2**.** Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов

	сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.2 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	разработки 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

Всего часов 429 ч

в том числе в форме практической подготовки – 278 ч

Из них на освоение МДК 193 ч

в том числе самостоятельная работа 27 ч

практики, в том числе

учебная 72 часа;

производственная 144 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессио-нальных общих компетен-ций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час					Консультации	Самостоятельная работа	ПАтт
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							
				Обучение по МДК, в час.			Практики				
				всего, часов	в т.ч.						
					Лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа, часов	учебная	производственная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.1-2.8 ОК 1-7, 9	**Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**49**	12	38	12	-	-	-	**-**	**7**	**4**
ПК 2.1-2.8 ОК 1-7, 9	**Раздел 2.** Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**144**	50	90	50	20	-	-	**4**	**20**	**10**
ПК 2.1-2.8 ОК ОК 1-5, 7, 9	Учебная практика	**72**	72		**-**		64		**2**		**6**
	Производственная практика	**144**	144		**-**			136	**2**		**6**
ПК 2.1-2.8 ОК 1-7, 9	Промежуточная аттестация ПМ 02 (экзамен)	**20**					-	-	**2**		**18**
	Всего:	**429**	**278**	**128**	62	20	**64**	**136**	**10**	**27**	**44**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**49/12**	ПК 2.1- 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	**Содержание**	**10/6**	
	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	
	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	1	
	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	1	
	Тематика практических занятий	**6**	
	Составление технологических карт на горячую продукцию общественного питания	6	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного	**Содержание**	**10/0**	
	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	

ассортимента	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	2	ПК 2.1- 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	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**	**6/0**	
	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**	**12/6**	ПК 2.1- 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	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	**6**	
	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	6	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		**7**	

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		7	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**4**	
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		**144/50**	ПК 2.1- 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание**	**24/14**	
	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,	2	

	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.)		
	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	ПК 2.1- 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	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	1	
	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	1	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Разработка рецептур и последовательности приготовления супов сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	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	6	

	своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание**	**4/0**	
	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	1	
	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.	1	
	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	1	

	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.	1	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание**	**4/0**	
	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. 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	2	

	шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни 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		ПК 2.1- 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	**Содержание**	**10/6**	
	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 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	ПК 2.1- 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание**	**8/6**	
	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	1	

	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	1	ПК 2.1- 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	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**	**14/8**	
	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	2	

	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.		
	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	ПК 2.1- 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	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	1	
	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	1	

	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**	ПК 2.1- 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	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, мясных продуктов сложного ассортимента	**Содержание**	**14/8**	
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента	1	
	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	ПК 2.1- 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	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).	1	
	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**	**12/8**	
	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		**20**	

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.	20	
Курсовая работа	**20**	
Обязательная аудиторные учебные занятия по курсовой работе		
1. Определение темы курсовой работы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы.	**4**	
2. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.	**4**	
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.	**2**	
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.	**2**	
8. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.	**2**	
Примерная тематика курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской		

кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.		

31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с транширование в присутствии гостя. 32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы 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.		
Консультации при изучении МДК 02.02	**4**	
Промежуточная аттестация (экзамен МДК 02.02)	**10**	
Учебная практика по ПМ.02	**64**	
-подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система хассп), требованиями охраны труда и техники		ПК 2.1- 2.7 ОК 01

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.		ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09

- 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, 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.		
Консультация	**2**	
Промежуточная аттестация УП 02.01 (зачет с оценкой)	**6**	
Всего	**72**	
Производственная практика по ПМ. 02		
Виды работ:	**136**	ПК 2.1- 2.8

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов и соусов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. 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. 6. Организация хранения готовых супов и соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Выполнение задания (заказа) по приготовлению гарниров в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 10. 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. 11. Организация хранения готовых гарниров на раздаче с учетом соблюдения требований по		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09

безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 12. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 13. 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.). 14. 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 15. 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. 16. 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. 17. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 18. 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.). 19. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса и птицы в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 20. 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. 21. 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. 22. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 23. 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.). 24. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 25. 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. 26. 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. 27. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 28. 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.). 29. Осуществление разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		
Консультация	**2**	
Промежуточная аттестация ПП 02.01 (зачет с оценкой)	**6**	
Всего	**144**	

Консультация к экзамену ПМ 02	**2**	
Промежуточная аттестация (экзамен ПМ 02)	**18**	
Всего	**429/278**	

3. 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»).

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства, учебный кулинарный цех, оснащенные в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2 Информационное обеспечение обучения

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. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Прак-тикум 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 пита-ния : 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 до-ступа: 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

4. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере обществен-ного 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.

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. – Ре-жим 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 систе-ма. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользовате-лей.

Дополнительные источники

1. Димитриев, А. Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Г. О. Еж-кова, Д. А. Димитриев. — Казань : Казанский национальный исследовательский техноло-гический 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

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. 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.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**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
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**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
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

	выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента	- 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
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	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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;

	безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	- 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
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	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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы

	т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**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
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	рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного	**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

	сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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	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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи,	**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

	кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	**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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	˜ обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	**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;
ОП 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;.	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	

антикоррупционного поведения		- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	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

«СОГЛАСОВАНО»	«УТВЕРЖДАЮ»
технолог ООО «Транс-А»	Директор колледжа
_____ Т. М. Дорожкина	_____О. В. Мартыненко
«____» _____ 2025 г.	«____» _____ 2025 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, 2025

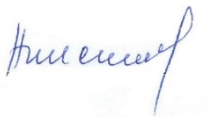
Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Составитель:
О. В. Анистратова, канд. техн. наук, доцент, преподаватель Западного филиала РАНХиГС
Р. А. Васильченко, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 6 от 17.01 2025 г.
Председатель ПЦК О._В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 18

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему 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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2 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.

1.2 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками:	- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
Уметь:	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий,

	закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать:	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 274 ч

в том числе в форме практической подготовки – 178 ч

Из них на освоение МДК 112 ч

в том числе самостоятельная работа 26 ч

практики, в том числе

учебная 36 часов;

производственная 108часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час						
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоя-тельная работа
				Обучение по МДК			Практики		Консуль тации	
				Всего	в т.ч.		учебная	производ ственная		
					лаборат/раб и практич/занят	курсовая проект (работа)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1, 3.7; ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	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	6	48	6	-	-	-	-	16
ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07, ОК 09	МДК 03.02 Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	64	28	64	24\4	-	-	-	-	10
ПК 3.1, ПК 3.7; ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09	УП 03.01 Учебная практика	36	4	36	-	-	28	-	2	-
ПК 3.1-ПК 3.7; ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09	ПП 03.01 Производственная практика	108	4	108	+	-	-	100	2	-
ПК 3.1-ПК 3.7; ОК 01-ОК 07, ОК 09	Промежуточная аттестация (экзамен)	18			-	-	-	-	2	-
	Всего:	**274**	**42**	**274**	**34**	**-**	**28**	**100**	**6**	**26**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ 03)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисц/ных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад/ч в том числе в форме практической подготовки, акад/ч	Код ПК, ОК
МДК. 03.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**48/6**	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**16/0**	ПК 3.1, 3.7; ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции-холодных блюд, закусок.	2	
	Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок	2	
	Контроль качества кулинарной продукции	2	
	Основные технологические операции при производстве холодных блюд, закусок, кулинарной продукции.	2	
	Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложных холодный блюд и закусок	2	
	Санитарно-гигиенические требования к технологии приготовления холодный блюд	2	
	Организация хранения и подготовка к реализации холодных блюд и закусок	2	
	Разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,	**Содержание**	**12/6**	ПК 3.1, 3.7;
	Организация работы холодного цеха	2	
	Техническое оснащение и организация рабочих мест при приготовлении сложных холодный блюд и закусок	2	

подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Безопасное использование производственного инвентаря, технологического оборудования для приготовления сложных холодный блюд и закусок.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	Тематика практических занятий	**6**	
	Составление технологических карт на холодные блюда, кулинарные изделия и закуски, расчет потребного количества сырья.	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.	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела МДК 03.01		**16**	ПК 3.1, 3.7; ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		2	
Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		2	
Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.		4	
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.		4	
Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест		4	
Промежуточная аттестация МДК 03.01 (зачет с оценкой)		**4**	
МДК 03.02 Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**64/28**	
Тема 2.1. Классификация, ассортимент,	**Содержание**	**14/6**	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.	2	

гарниры, соусы для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	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	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента	2	
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое формление и эстетичная подача. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Тематика лабораторных работ	**6**	
	Приготовление и оформление сложных холодных блюд и закусок с гарниром и соусом	6	
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание**	**10/6**	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	2	
	Тематика лабораторных работ	**6**	
	Технология приготовления салатов	6	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**4/0**	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	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. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	

	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	**6/2**	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. 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. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	2	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Составление технологических схем приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания	2	
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание**	**16/14**	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Решение ситуационных задач по составлению технологической документации, используемой при производстве холодных блюд и закусок сложного ассортимента	2	
	Тематика лабораторных работ	**12**	
	Приготовление и оформление салатов сложного ассортимента и куриного террина	6	
	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы, птицы, мяса	6	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела МДК 03.02		**10**	

Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07, ОК 09
Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	
Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2	
Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4	
Промежуточная аттестация МДК 03.02 (зачет с оценкой)	**4**	
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,	28	ПК 3.1, ПК 3.7; ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09

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). - 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		
Консультация	**2**	
Промежуточная аттестация УП 03.01 (зачет с оценкой)	**6**	
Всего	**36**	
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,	**100**	ПК 3.1-ПК 3.7; ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09

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. осуществление разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		
Консультация	**2**	
Промежуточная аттестация ПП 03.01 (зачет с оценкой)	**6**	
Всего	**108**	
Консультации (экзамен ПМ 03)	**2**	
Промежуточная аттестация (экзамен ПМ 03)	**16**	
Всего	**274/178**	

3. 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»).

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства, учебный кулинарный цех, оснащенные в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

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. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 414 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04897-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/9E061508-836A-4A56-92F1-428AB79D2918.

2. Васюкова, А. Т. Справочник повара: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — Москва: Дашков и К, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-394-04228-7. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229787 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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.

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, 2023. - 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. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 248 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01244-6. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/F6EBD18B-84BB-4924-86FA-21C85DB14E39.

6.Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-507-45791-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная

система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284036. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: / А.Т. Васюкова, А.А Славянский, Д.А Куликов. — Электрон. текстовые данные. — Москва: Дашков и К, 2020. — 496 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35319.— ЭБС «IPRbooks».

2. Васюкова, А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Т. Васюкова— Электрон. текстовые данные. — Москва: Дашков и К, 2017. — 496 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10980.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

3.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, 2019. — 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

4. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для СПО / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 226 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04594-9. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/38E14AE4-B50B-4D3D-911B-90BBC35D814A.

5.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. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/106848

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4 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 ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПК 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	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 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);	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 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 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

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;	**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 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельность;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	- понимание значимости своей профессии;	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 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.	

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.
«____» _____ 2025 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор колледжа
_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 2025 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, 2025

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.

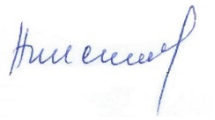
Разработчик:

Тищенко Н.В., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 6 от 17.01.2025 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 16

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» 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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2 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.

1.2 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков 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, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, 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 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 261 ч

в том числе в форме практической подготовки – 156 ч

Из них на освоение МДК 133ч

в том числе самостоятельная работа 27 ч

практики, в том числе

учебная 36 часов;

производственная 72часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час							
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоя-тельная работа	Патт
				Обучение по МДК			Практики		Консультации		
				Всего	в т.ч.		Учебная	Производственая			
					лабораторные работы и практические занятия	курсовая проект (работа)					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9	МДК 04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	55	8	36	8					15	4
ПК 4.1 - 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	78	40	62	40					12	4
ПК 4.1 - 4.6 ОК 01- ОК 04, ОК 07, ОК 09	Учебная практика	36	36				28		2		6
ПК 4.1 - 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9	Производственная практика	72	72					64	2		6
ПК 4.2 - 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9	Промежуточная аттестация	20							2		18
	Всего:	**261**	156	**98**	48	-	**28**	**64**	**6**	**27**	**38**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**55/8**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**12/4**	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
	Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Общие понятия.Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	2	
	Общие требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Основные понятия качества и безопасности по системе ХАССП.	2	
	Особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Правила сервировки с учётом различных мероприятий.	2	
	Современные тенденции в совершенствовании ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	2	
	Тематика практических занятий	**4**	
	Решение ситуационных задач правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Определение безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП	4	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих	**Содержание**	**14/4**	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
	Основные технологические этапы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	2	
	Приёмка, оценка качества, хранения сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	2	
	Характеристика сырья. Подготовка сырья к производству холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	2	

десертов, напитков сложного приготовления	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингридиентами при приготовлении десертов, напитков	2	
	Основные способы кулинарной обработки продуктов в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.Современные направления в приготовлении десертов.	2	
	Тематика практических занятий	**4**	
	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)	4	
Тема 1.3. Техническое оснащение и организация работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления	**Содержание**	**10/0**	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
	Оборудование, инвентарь и приспособления, применяемое при производстве холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Правила безопасного использования.	2	
	Общие сведения. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест. Организация работ при цеховой структуре производства и с кондитерским цехом.	2	
	Организация работ при бесцеховой структуре производства. Организация работы в баре.	2	
	Организация хранения, упаковки и доставки холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при выездном обслуживании (кейтеринг).	2	
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 04.01		**15**	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
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.			
Промежуточная аттестация МДК 04.01 (зачёт с оценкой)		**4**	
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**78/40**	
Тема 2.1. Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**6/0**	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для приготовления и декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Желе, глазури, кремы, карамель, посыпки, украшения из шоколада. Декоративные украшения молекулярной кухни. Сладкие соусы и сиропы.	2	
	Приготовление выпеченных полуфабрикатов и украшений из бисквитного, песочного, воздушного, вафельного, заварного, миндального, слоёного (пресного), сахарного, тулипного теста.	4	
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**26/20**	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
	Классификация и ассортимент холодных десертов сложного приготовления. Требования к качеству холодных десертов. Методы и современные направления в приготовлении холодных десертов и комбинирование различных способов.	2	
	Приготовление холодных десертов сложного ассортимента: салаты, кремы не желированные). Правила оформления и варианты подачи.	2	
	Приготовление желированных, замороженных и комбинированных десертов. Правила оформления и варианты подачи.	2	
	Тематика лабораторных работ	**18**	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже, панакота).	6	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, творожный десерт).	6	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (мусса,суфле, самбука).	6	

	Тематика практических занятий	**2**	
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур холодных десертов сложного ассортимента. Оформление технологической документации.	2	
Тема 2.3 Приготовление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**26/20**	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
	Классификация и ассортимент горячих десертов сложного ассортимента, современные направления в приготовлении, комбинирование различных способов и методов приготовления горячих десертов сложного приготовления.	2	
	Приготовление жареных и варёных горячих десертов сложного ассортимента. Правила оформления и правила подачи.	2	
	Приготовление запечённых, выпеченных и комбинированных горячих десертов сложного ассортимента.Варианты оформления и правила подачи.	2	
	Тематика лабораторных работ	**18**	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента: пудинг, снежки, теплый фруктовый салат, фондю, жареное мороженное, гурьевская каша.	6	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента: чизкейк, фондан, суфле.	6	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента: кексы овщные и фруктовые, яблочные десерты.	6	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур горячих десертов сложного ассортимента. Оформление технологической документации.	2	
Тема 2.4 Приготовление и подготовка к реализации напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**4/0**	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
	Классификация и ассортимент холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Современные направления в приготовлении. Правила оформления и варианты подачи. Условия и сроки хранения.	2	
	Классификация и ассортимент горячих напитков сложного ассортимента. Современные направления в приготовлении. Правила оформления и варианты подачи. Условия и сроки хранения.	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела МДК 02.01		**12**	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9

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. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Промежуточная аттестация МДК 04.02 (Зачёт с оценкой)	**4**	
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; - оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - определение 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. - 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 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	**28**	

замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование, подготовка вина); - 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); - приготовление холодных соусов для десертов: ягодных, фруктовых, сливочных, йогуртовых; - приготовление гарниров для холодных десертов: карамелизованных фруктов, глазированных ягод, меренг, жареного шоколада; - приготовление отделочных полуфабрикатов из теста для оформления десертов: фигур из заварного теста; карамели; изомальта; - оценка качества холодных десертов массового спроса. - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг); - - сервировка, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов; творческое оформление; эстетичная подача. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов 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 десертов; - эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; - 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; - приготовления горячих десертов массового изготовления 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); - приготовление горячих десертов массового изготовления (блинчиков со сладкими начинками, сладких сырников, яблок, запечённых с творогом, шарлотки, щтруделя, яблок, жареных в тесте); - приготовление горячих соусов (шоколадный, яичный, сабайон); - приготовление начинок (сливочных, фруктовых, ягодных, ореховых) для горячих десертов; - приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления горячих десертов (из заварного теста, теста фило); - 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 горячих десертов массового изготовления;		

творческое оформление; эстетичная подача. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов массового изготовления для отпуска на вынос; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп); - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов; эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - 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; - комбинирование способов приготовления холодных напитков массового изготовления 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); - определение температурного режима подачи холодных напитков; - подбор 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; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп); - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков массового изготовления; эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - 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 горячих напитков массового изготовления 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, 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 горячих напитков массового изготовления; - подбор 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 массового изготовления для отпуска на вынос; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп); - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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); - подбор количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; -комбинация различных методов приготовления холодных десертов, горячих десертов, напитков массового изготовления с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; -расчёт количества сырья, продуктов, массы готовых холодных десертов, горячих десертов, напитков массового изготовления по технологическим картам; -подбор формы, текстуры холодных десертов, горячих десертов массового изготовления с учетом способа последующей термической обработки.		
Консультации	**2**	
Промежуточная аттестация по УП 04.01 (зачет с оценкой)	**6**	
Всего	**36**	
Производственная практика		
- организация и подготовка рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - демонстрировать приемы безопасной эксплуатации технологического оборудования, 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; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - выполнять своевременную текущую уборку рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами,	**64**	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9

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 холодных и горячих десертов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - 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, - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления холодных десертов; - подбор сочетаемых по вкусу, цвету, текстуре термически обработанных или подготовленных сырых фруктов, плодов, ягод для приготовления холодных десертов; - подбор и подготовка плодов, ягод, фруктов для отпуска их в натуральном виде; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; - приготовление выпеченных полуфабрикатов для холодных десертов из различных видов теста, бисквитного, песочного, заварного, воздушного и др. - приготовление соусов: кули на основе порцированных фруктов и ягод; яично – молочных смесях; на фруктовых отварах, соках, загущённых с помощью крахмала; - приготовление холодных десертов сложного ассортимента: желе, муссовых, кремов, самбуков, чизкейков и др.; - выбор посуды для отпуска порционно или массово холодных десертов, вариантов сервировки; порционирование; оформление и отпуск с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений; -выбор санитарного и температурного режимов при приготовлении, хранении и реализации холодных десертов; - производить органолептическую оценку качества готовой продукции; - упаковка холодных десертов для хранения, хранение с учётом требований к обеспечению и безопасности; - обеспечение санитарного, температурного и временного режимов в процессе приготовления, хранения, реализации холодных десертов; - выбор упаковочных материалов для упаковки холодных десертов на вынос, - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - выполнять подготовку основного и дополнительного сырья для приготовления горячих десертов; - оценивать качество сырья и его соответствие технологическим требованиям;		

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента, в том числе региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; - подбор сочетаемых по вкусу, цвету, текстуре термически обработанных или подготовленных продуктов для приготовления горячих десертов; - приготовление полуфабрикатов для горячих десертов: теста, кремов, посыпки, крошки штрейзель и др.; - приготовление соусов: кули на основе пюрированных фруктов и ягод; яично – молочных смесях; на фруктовых отварах, соках, загущённых с помощью крахмала; - приготовление горячих десертов: жареные фрукты, пудинги, запеканки, чизкейк, фондан, штрудель и др.; - выбор посуды для отпуска порционно или массово горячих десертов, вариантов сервировки; порционирование; оформление и отпуск с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений; - выбор санитарного и температурного режимов при приготовлении, хранении и реализации горячих десертов. - обеспечение санитарного, температурного и временного режимов в процессе приготовления, хранения, реализации горячих десертов; - выбор упаковочных материалов для упаковки горячих десертов на вынос, - подбор и подготовка плодов, ягод, фруктов, соков, сиропов для приготовления фруктовых прохладительных напитков. - подготовка отвара для напитка из цитрусовых, соединение с отжатыми соками, корректировка вкуса, охлаждение. - подготовка клюквы для приготовления морса, варка сиропа, соединение с подготовленным соком, корректировка вкуса, охлаждение. - определение санитарного, температурного и временного режимов приготовления, реализации, хранения холодных напитков сложного приготовления. - выбор вариантов сервировки, оформления, декорирования, способов подачи с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений. - определение соответствия качества приготовленных холодных напитков требованиям нормативной документации. - упаковка холодных напитков для хранения, хранение с учётом требований к обеспечению их безопасности, - подбор и подготовка сырья, необходимого для приготовления горячих напитков; - приготовление чая, кофе различными способами; - приготовление какао, шоколада; - отпуск приготовленных напитков с молоком, вареньем, лимоном, с сахаром, вином сливками, желтками; -определение температурного и санитарного режимов, обеспечивающих качество и безопасность горячих напитков в процессе их приготовления, реализации, хранения; - определение соответствия качества приготовленных горячих напитков требованиям нормативной		

документации; - выбор посуды для отпуска горячих напитков, вариантов сервировки; порционирование; - оформление и отпуск с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений. - упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей блюда, требований по безопасности продукции; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей блюда, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом выхода готового блюда на 1 порцию; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.		
Консультации	**2**	
Промежуточная аттестация по ПП 04.01 (зачет с оценкой)	**6**	
Консультации	**2**	
Всего	**72**	
Консультация к экзамену	**2**	
Промежуточная аттестация (экзамен ПМ 04)	**18**	
Всего	**261/156**	

3. 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»).

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства, учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

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. 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. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147352. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147353. — Режим доступа: для авториз. 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.

Дополнительные источники

1. 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.

2. Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер». Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940). — URL: https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=419966

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

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. 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	Тестирование; экзамен; экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ; экспертное наблюдение выполнения практических работ; оценка решения ситуационных задач; оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	(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.	
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.	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;	Тестирование; экзамен; экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ; экспертное наблюдение выполнения практических работ; оценка решения ситуационных задач; оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
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. .		Тестирование; экзамен; экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ; экспертное наблюдение выполнения практических работ; оценка решения ситуационных задач; оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое		Тестирование; экзамен;

оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм 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	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ; экспертное наблюдение выполнения практических работ; оценка решения ситуационных задач; оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
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.		Тестирование; экзамен; экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ; экспертное наблюдение выполнения практических работ; оценка решения ситуационных задач; оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	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	Тестирование; экзамен; экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ; экспертное наблюдение выполнения практических работ; оценка решения ситуационных задач; оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	(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	-обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по и производственной практике Экзамен
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; .	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и	

знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

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.
«____» _____ 2025 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор колледжа
_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 2025 г.

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

МДК 04.05 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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, 2025

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.

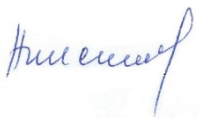
Разработчик:

Тищенко Н.В., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 6 от 17.01.2025 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 16

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» 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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	*Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций*
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом 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 учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом 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 учётом потребностей различных категорий потребителей.

1. **В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

Владеть навыками	разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке 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 кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учётом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом 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 учётом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учётом 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.

3.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 380 ч

в том числе в форме практической подготовки – 250 ч

Из них на освоение МДК 182ч

в том числе самостоятельная работа 52 ч

практики, в том числе

учебная 72 часа;

производственная 108часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час							
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоя-тельная работа	Патт
				Обучение по МДК			Практики		Консультации		
				Всего	в т.ч.						
					лабораторные работы и практические занятия	курсовая проект (работа)	Учебная	Производственая			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 5.1, ПК 5.6 ОК 01 - ОК 07, ОК 09	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	62	16	32	16					26	4
ПК 5.1 - 5.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	120	54	90	54					26	4
ПК 5.1 - 5.6 ОК 01- ОК 04, ОК 07, ОК 09	Учебная практика	72	72				64		2		6
ПК 5.1 - 5.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9	Производственная практика	108	108					100	2		6
ПК 5.1 - 5.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9	Промежуточная аттестация	18							2		**16**
	Всего:	**380**	250	**122**	70	-	**64**	**100**	**6**	**52**	**36**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**62/16**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Содержание**	**16/8**	ПК 5.1, ПК 5.6 ОК 01 - ОК 07, ОК 09
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления	2	
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2	
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	2	
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2	
	Тематика практических занятий	**8**	
	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	
	Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2	
	Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2	
	Оформление **у**четно-отчетной документации кондитера.	2	
Тема 1.2 .Характеристика	**Содержание**	**10/6**	ПК 5.1, ПК 5.6

процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Профессиональный словарь кондитера.	2	ОК 01 - ОК 07, ОК 09
	Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.	2	
	Тематика практических занятий	**6**	
	Решение ситуационных задач, определение упека, припека, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий.	2	
	Решение ситуационных задач, определение выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом взаимозаменяемости сырья и пр.	2	
	Решение ситуационных задач, определение выхода массы полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий.	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**6/2**	ПК 5.1, ПК 5.6 ОК 01 - ОК 07, ОК 09
	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.	**2**	
	Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	**2**	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 05.01		**26**	ПК 5.1, ПК 5.6 ОК 01 - ОК 07, ОК 09
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.			
Промежуточная аттестация МДК 05.01 (зачёт с оценкой)		**4**	
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**120/54**	
Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**18/2**	ПК 5.1 - 5.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
	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	
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП.	2	
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Карамели: виды, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	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	
	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	2	

	сроки хранения.		
	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	
	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	
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Решение ситуационных задач «Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов»	2	
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	**Содержание**	**20/14**	ПК 5.1 - 5.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 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	
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	
	Оценка качества. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке.	2	
	Тематика практических занятий	**2**	

	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур на хлебобулочные изделия. Оформление технологической документации.	2	
	Тематика лабораторных работ	**12**	
	Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий , в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	**6**	
	Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий с фаршами и начинками, праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	**6**	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**18/12**	ПК 5.1 - 5.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2	
	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 кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него	2	
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения.	2	
	Тематика лабораторных работ	**12**	
	Приготовление изделий из сдобного пресного, песочного и заварного теста.	6	
	Приготовление изделий из бисквитного, воздушного и пряничного теста.	6	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожныхсложного ассортимента	**Содержание**	**16/12**	ПК 5.1 - 5.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
	Ассортимент и классификация пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении пирожных сложного ассортимента.	2	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	

	Тематика лабораторных работ	**12**	
	Приготовление пирожных сложного ассортимента песочных, бисквитных, заварных.	6	
	Приготовление пирожных сложного ассортимента воздушных, слоеных, комбинированных.	6	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**Содержание**	**18/14**	ПК 5.1 - 5.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
	Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных, многоярусных тортов.	2	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения тортов. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	
	Тематика практических занятий	**2**	
	. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур тортов в соответствии с выходом готового изделия. Оформление технологической документации.	2	
	Тематика лабораторных работ	**12**	
	Приготовление тортов сложного ассортимента песочных, бисквитных, воздушных.	6	
	Приготовление тортов сложного ассортимента тематических.	6	
Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 005.02		**26**	ПК 5.1 - 5.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
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. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			

Промежуточная аттестация МДК 05.02 (экзамен)	**4**	
Учебная практика	**64**	
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);		ПК 5.1 - 5.6 ОК 01- ОК 04, ОК 07, ОК 09

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, сосисок 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 - 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.		
Консультация по УП 05.01	**2**	
Промежуточная аттестация по УП 05.01 (зачет с оценкой)	**6**	

Всего	**72**	
Производственная практика Виды работ: − ознакомление с уставом организации питания. − ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. − изучение техники безопасности. − ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. − ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. − разработка наряд - заказов на кондитерские изделия. − оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, − подбор сложных отделочных полуфабрикатов или изделий из сахара, или шоколада, с целью создания гармоничных кондитерских изделий. − определение температурного и санитарного режимов, обеспечивающих качество сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара или шоколада в процессе их приготовления. − приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара и шоколада, определение их готовности. − органолептическая оценка качества приготовленных полуфабрикатов и изделий, определение температурного и санитарного режимов при их реализации и хранении, обеспечение безопасности в процессе хранения. − выбор вариантов способов отделки, оформления, приготовленными сложными отделочными полуфабрикатами, изделиями из сахара и шоколада сложных мучных кондитерских изделий. − анализ организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара и шоколада, глазури. − анализ ассортимента и качества отделочных полуфабрикатов из крема, приготавливаемых на предприятии, − определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. − изучение ассортимента сложных хлебобулочных изделий из различных видов дрожжевого, дрожжевого слоеного теста и праздничного теста. − определение качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. − определение массы сырья для приготовления дрожжевого сдобного, слоеного теста и теста с «отсдобкой» для сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	**100**	ПК 5.1 - 5.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9

− подготовка сырья, приготовление различных видов дрожжевого теста для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;установление требований к качеству готовых сложных хлебобулочных изделий. − обеспечение безопасности при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; − анализ организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в кондитерском цеху предприятия, − определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления дрожжевого слоеного теста. − изучение ассортимента из дрожжевого слоеного теста. − определение качества изделий из дрожжевого слоеного теста. − определение массы сырья для приготовления дрожжевого слоеного теста для сложных кондитерских изделий. − подготовка сырья, приготовление различных видов изделий из дрожжевого соленого теста. − установление требований к качеству готовых изделий их дрожжевого слоеного теста. − обеспечение безопасности при приготовлении изделий из дрожжевого соленого теста. − анализ организации технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста, − изучение ассортимента из сдобного дрожжевого теста. − определение качества изделий из сдобного дрожжевого теста. − определение массы сырья для приготовления сдобного дрожжевого теста для сложных кондитерских изделий. − подготовка сырья, приготовление различных видов изделий из сдобного дрожжевого теста. − установление требований к качеству готовых изделий из сдобного дрожжевого теста. − обеспечение безопасности при приготовлении изделий из сдобного дрожжевого теста. − анализ организации технологического процесса приготовления изделий из сдобного дрожжевого теста, − определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления слоеного теста. − изучение ассортимента из слоеного теста. − определение качества изделий из слоеного теста. − определение массы сырья для приготовления слоеного теста для сложных кондитерских изделий. − подготовка сырья, приготовление различных видов изделий из соленого теста. − установление требований к качеству готовых изделий их слоеного теста. − обеспечение безопасности при приготовлении изделий из соленого теста. − анализ организации технологического процесса приготовления изделий из слоеного теста, − определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления полуфабрикатов, используемых для приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		

− изучение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. − подготовка основного и дополнительного сырья для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. − приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий из вафельного, сдобного пресного, песочного, пряничного теста. − приготовление и оформление праздничных тортов из различных видов теста: «сказка», «корзина с клубникой», детская тематика, фирменные, свадебные, юбилейные. − установление требования к качеству сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; − обеспечение безопасности при приготовлении и хранении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. − анализ организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в кондитерском цеху предприятия, − определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления полуфабрикатов, используемых для приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. − изучение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. − подготовка основного и дополнительного сырья для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. − приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного, заварного, воздушного и миндального теста. − приготовление и оформление праздничных тортов из различных видов теста: «вафельный», «миндальный», детская тематика, фирменные, свадебные, юбилейные. − установление требования к качеству сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. − обеспечение безопасности при приготовлении и хранении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. − анализ организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в кондитерском цеху предприятия, − определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления полуфабрикатов, используемых для приготовления и оформления праздничных тортов. − изучение ассортимента сложных праздничных тортов. − подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления праздничных тортов. − особенности приготовления и оформления праздничных тортов из вафельного, сдобного пресного, песочного, пряничного, бисквитного, заварного, воздушного и миндального теста. − установление требований к качеству сложных праздничных тортов. − обеспечение безопасности при приготовлении и хранении сложных праздничных тортов.		

− анализ организации технологического процесса приготовления сложных праздничных тортов в кондитерском цеху предприятия, − проверка качества основного сырья и дополнительных компонентов, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. − расчёт сырья, необходимого для приготовления мелкоштучных изделий по формулам, составление технологических карт и технико-технологических карт. − подбор отделочных полуфабрикатов с целью создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий их различного теста. − овладение приёмами приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. − определение последовательности введения компонентов, температурного режима выпечки и санитарного режимов в процессе приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, определение признаков готовности изделий; обеспечение безопасности в процессе их приготовления. − органолептическая оценка качества приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий; проверка соответствия их качества требованиям нормативных документов. − анализ ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий, их качества, − выбор вариантов и способов отделки брендовых и авторских сложных кондитерских изделий с учетом потребностей потребителей. − использование сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара, шоколада, цукатов. − анализ организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара, шоколада, приготавливаемых на предприятии		
Консультация по ПП 05.01	**2**	ПК 5.1 - 5.6 ОК 01 - ОК 07, ОК9
Промежуточная аттестация по ПП 05.01 (зачет с оценкой)	**6**	
Всего	**108**	
Консультации по ПМ 05	**2**	
Промежуточная аттестация (экзамен ПМ 05)	**16**	
Всего	**380/250**	

3. 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»).

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства, учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

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. 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. — 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.

Дополнительные источники

1. 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
2. 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
3. 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.
4. 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.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».

3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); Рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	**Текущий контроль:** - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: - экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.2. Осуществлять приготовление,	Организация и ведение процессов приготовления, творческого	**Текущий контроль:**

хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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; - 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	- экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: - экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания .		**Текущий контроль:** - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: - экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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.	**Текущий контроль:** - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: - экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Текущий контроль:** - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: - экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной

		практикам
ПК 5.6. 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 задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	**Текущий контроль:** - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	

деятельности;		**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 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

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.
«____» _____ 2025 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор колледжа
_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 2025 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, 2025

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.

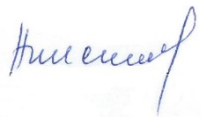
Разработчик:

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

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от 17.01 2025 г.
Председатель ПЦК О._В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» 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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	*Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций*
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
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 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	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; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот
Знать	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

	классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 268

в том числе в форме практической подготовки – 150ч

Из них на освоение МДК 140ч

в том числе самостоятельная работа 28ч

практики, в том числе производственная 108ч

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час						
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоя-тельная работа
				Обучение по МДК			Практики		Консультации	
				Всего	в т.ч.		Учебная	Производ-ственая		
					лабораторные работы и практические занятия	курсовая проект (работа)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 6.1- ПК 6.3 ОК 01-ОК07 ОК 09	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	90	38	68	38				2	20
ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01-ОК07 ОК 09	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	50	4	32	4	20			2	8
ПК 6.1- 6.5 ОК01-ОК05, ОК 07, ОК 9	Производственная практика	108	108					100	2	
ПК 6.1- 6.5 ОК 1-ОК7 ОК 9	Промежуточная аттестация	20							2	
	Всего:	**268**	**150**	**100**	**42**	**20**	**-**	**100**	**8**	**28**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**88/38**	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание**	**6/2**	ПК 6.1-ПК 6.3 ОК 01-ОК07, ОК 09
	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**	
	Определение вида, типа организаций общественного питания	2	
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	**Содержание**	**16/10**	ПК 6.1-ПК 6.3 ОК 01-ОК07, ОК 09
	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	

	Анализ меню на предприятиях общественного питания. Виды, современнные подходы.	2	
	Тематика практических занятий	**10**	
	Порядок ведения расчетов для составления плана-меню.	2	
	Составление меню с учетом типа предприятия, формы обслуживания, контингента гостей	4	
	Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	2	
	Анализ меню, совершенствование ассортимента	2	
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**16/8**	ПК 6.1-ПК 6.3 ОК 01-ОК07, ОК 09
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).	2	
	Обеспечение организации питания оборудованием различного типа, расчет и подбор	6	
	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**	**10/4**	ПК 6.1-ПК 6.3 ОК 01-ОК07, ОК 09
	Категории производственного персонала организации питания и критерии его оценки. Организация деятельности персонала.	2	
	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. Методы дисциплинарного воздействия.	2	

	Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала.	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**	**6/4**	ПК 6.1-ПК 6.3 ОК 01-ОК07, ОК 09
	Планирование организации труда исполнителей	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**	**10/8**	
	Правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания	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	4	

Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**Содержание**	**4/2**	ПК 6.1-ПК 6.3 ОК 01-ОК07, ОК 09
	Координация как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы поваров (кондитеров) с 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 МДК 06.01		**20**	ПК 6.1-ПК 6.3 ОК 01-ОК07, ОК 09
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.			
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		**20/4**	
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**6**	ПК 6.4-ПК 6.5 ОК 01-ОК07, ОК 09
	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**	ПК 6.4-ПК 6.5 ОК 01-ОК07, ОК 09
	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	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		**8**	ПК 6.4-ПК 6.5 ОК 01-ОК07, ОК 09
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.		
Курсовая работа по МДК06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**20**	
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе		
1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения, формулирование целей, задач.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК7, ОК 9
2. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания согласно варианту задания	2	
3 Расчет производственной программы предприятия	6	
4. Расчет ресурсного обеспечения подразделения организации питания (горячего, холодного, кондитерского цеха).	6	
5.Компоновка оборудования в производственном помещении, расчет площади цеха.	4	
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		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК7 ОК 9
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:	**-**	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК7 ОК 9

- 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 - основных производственных показателей 4. Разработка: - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 5. Составление заключения		
Производственная практика		
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	**100**	ПК 6.1-6.5 ОК01-ОК05, ОК 07, ОК 9

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. 25. Анализ потребности персонала в обучении. 26.Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. 27.Ведение журналов инструктажей, их назначение. 28 Организация, проведение и участие в проведение мастер-классов, тренингов		
Консультации	**2**	
Промежуточная аттестация ПП 06.01 (зачет с оценкой)	**6**	
Всего производственная практика	**108**	
Консультации (экзамен МДК 06.01)	**4**	
Промежуточная аттестация (экзамен МДК 06.01)	**8**	
Консультации (экзамен ПМ 06)	**2**	
Промежуточная аттестация (ПМ 06)	**18**	
Всего	**268/150**	

3. 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»).

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

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. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 220 c. — ISBN 978-5-4488-1596-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/135508.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

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. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

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 c. — 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.Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер». Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940). — URL: https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=419966

3.Профессиональный стандарт 33.010 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148). — URL: https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=419966

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

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».

5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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	разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения

	обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по и производственной практике Экзамен квалификационный
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной	

коллективе и команде; .	практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

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
«____» _____ 2025 г.	«____» _____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)

МДК 07.01 Организация деятельности повара
МДК 07.02 Организация деятельности кондитера

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2025

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, 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), приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «33.011 Кондитер»» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940).

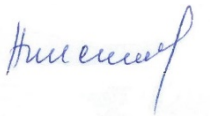
Разработчик: канд.техн. наук, доцент, преподаватель Анистратова О.В., преподаватель Тищенко Н.В.

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 6 от 17.01.2025 г.

Председатель ПЦК О._В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить трудовые функции «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий», «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера» 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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 7.1.	Организация работы по профессии повар
ПК 7.2	Организация работы по профессии кондитер

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовки товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий; разработки рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовки сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

	подготовки оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; приготовления и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера; проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера; подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; приемки и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера;
Уметь	прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий; проводить обучение помощника повара на рабочем месте; проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия; готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам; комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий; использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур; использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции; замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;

	реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной; аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции продукции; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;
Знать	нормативные правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания; назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания; требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий; правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке; процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий; технологии наставничества и обучения на рабочих местах; принципы хассп в организациях общественного питания; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; технологии в молекулярной кухне; нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов; виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации правила эксплуатации кухонных роботов; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; принципы хассп в организациях общественного питания; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной

	продукции; принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции; правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями; принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 571 ч

в том числе в форме практической подготовки – 352 ч

Из них на освоение МДК 263 ч

в том числе самостоятельная работа 59 ч

практики, в том числе

учебная 108 часов;

производственная 180часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час							ПАтт
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоя-тельная работа	
				Обучение по МДК			Практики		Консультации		
				Всего	в т.ч.		Учебная	Производ-ственая			
					Лекционные занятия	лабораторные работы и практические занятия					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 7.1, ОК 01-ОК7,ОК 09	МДК.07.01 Организация деятельности повара	180	48	176	84	48				44	4
ПК 7.2, ОК 01-ОК7 ОК 09	МДК.07.02 Организация деятельности кондитера	83	16	77	42	16			4	15	6
ПК 7.1, ПК 7.2, ОК 1-ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК7,ОК 9	Учебная практика	108	108	108		100			2		6
ПК 7.1, ПК 7.2, ОК 01-ОК4, ОК5, ОК 7, ОК 09	Производственная практика	180	180	180		172			2		6
ПК 7.1, ПК 7.2, ОК 01-ОК7, ОК 09	Промежуточная аттестация	20							2		18
	Всего:	**571**	**352**		**126**	**336**			**10**	**59**	**40**

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, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК
МДК.07.01 Организация деятельности повара		**180/48**	
Тема 1.1 Технологический процесс в предприятиях общественного питания	**Содержание**	**14/0**	ПК 7.1, ПК 7.2, ОК 01-ОК7, ОК 09
	Технологический процесс в предприятиях общественного питания. Термины, определения	4	
	Способы кулинарной обработки.	6	
	Общие требования к организации, безопасности работы	2	
	Классификация и ассортимент кулинарной продукции	2	
Тема 1.2 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	**Содержание**	**32/14**	ПК 7.1, ОК 01-ОК7,ОК 09
	Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	2	
	Полуфабрикаты. Классификация , ассортимент, характеристика, приготовление, требования к качеству, правила отпуска	6	
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	4	

ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	6	
	Тематика практических занятий	**8**	
	Решение ситуационных задач по подбору оборудования по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Безопасная эксплуатация оборудования по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4	
	Составление технологических карт на полуфабрикаты	4	
	Тематика лабораторных занятий	**6**	
	Приготовление полуфабрикатов простого ассортимента из овощей, мяса, рыбы	6	
Тема 1.3 Организация работы повара по приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Содержание**	**62/22**	ПК 7.1, ОК 01-ОК7,ОК 09
	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	4	
	Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	6	
	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	6	
	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	4	

	Блюда из яиц, творога и сыра. Классификация , ассортимент, характеристика, приготовление, требования к качеству, правила отпуска	4	
	Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	6	
	Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	10	
	Тематика практических занятий	**10**	
	Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт на горячие блюда	10	
	Тематика лабораторных занятий	**12**	
	Приготовление горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента из мяса	6	
	Приготовление горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента из рыбы	6	
Тема1. 4 Организация работы повара по приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Содержание**	**24/12**	ПК 7.1, ОК 01-ОК7,ОК 09
	Холодный блюда и закуски. Общая классификация. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	2	
	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	8	

	Тематика практических занятий	**6**	
	Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт на горячие блюда	6	
	Тематика лабораторных занятий	**6**	
	Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 07.01		44	ПК 7.1, ОК 01-ОК7,ОК 09
1. систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. 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 при выполнении работ по профессии повар 5. разработка горячих, холодных блюд для сдачи квалификационного экзамена, составление технологических карт и схем			
Промежуточная аттестация МДК 07.01 (зачёт с оценкой)		**4**	
МДК.07.02 Организация деятельности кондитера		**83/16**	
Тема1. Характеристика сырья и подготовка к производству	**Содержание**	**8/0**	ПК 7.2, ОК 01-ОК7,ОК 09
	Характеристика основного сырья: мука и крахмал, сахар и сахаросодержащие продукты, яйца и яичные продукты, масло сливочное и жиры. Подготовка к производству.	4	
	Вспомогательное сырье: молоко и молочные продукты, разрыхлители теста, вкусовые и ароматические добавки, орехи, пищевые красители. Подготовка к производству.	4	
Тема 2. Полуфабрикаты для	**Содержание**	**12/0**	ПК 7.2, ОК 01-ОК7,ОК 09
	Технология приготовления фаршей, начинок.	4	

мучных кондитерских изделий	Технология приготовления сиропов, помады, желе, глазурей.	4	
	Технология приготовления кремов.	4	
Тема 3. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	**Содержание**	**20/8**	ПК 7.2, ОК 01-ОК7,ОК 09
	Классификация теста. Способы разрыхления. Процессы, происходящие при тепловой обработке.		
	Процессы, происходящие при замесе и выпечке.	4	
	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста, ассортимента изделий из него. Приготовление жареных изделий.	4	
	Технология приготовления дрожжевого опарного теста и ассортимента изделий из него.	2	
	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и ассортимента изделий из него.	2	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт на изделия из дрожжевого теста	2	
	Тематика лабораторных занятий	**6**	
	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: пирожков с различными фаршами, кулебяки, расстегаев, пирога «Московского» и др.	6	
Тема 4. Приготовление бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.	**Содержание**	**18/8**	ПК 7.2, ОК 01-ОК7,ОК 09
	Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.	2	
	Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него.	2	
	Технология приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него.	4	
	Технология приготовления слоеного теста, полуфабрикатов и изделий из него.	2	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт на изделия из бездрожжевого теста	2	
	Тематика лабораторных занятий	**6**	
	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него: сдобного пресного теста, песочного теста, бисквитного теста	6	

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 07.02	**15**	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. 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 при выполнении работ по профессии повар 5. Разработка технологических карт и схем на мучные кондитерские изделия для сдачи квалификационного экзамена.		
Консультации	4	
Промежуточная аттестация МДК 07.02 (экзамен)	6	
Учебная практика	**100**	ПК 7.1, ПК 7.2, ОК 1-ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК7,ОК 9
Виды работ: - ознакомление с предприятием. - подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система хассп), требованиями охраны труда и техники безопасности для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ, требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене. своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами базы практики. - оценка наличия, качества и безопасности, соответствия технологическим требованиям классических видов поступающего сырья и полуфабрикатов; - проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной; - составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с использованием компьютера и мобильных устройств -соблюдение правил санитарии и гигиены при выполнении работ; - 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 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: - подбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки приготовленных полуфабрикатов, эстетичная упаковка на вынос; - соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - участие в процессе разработки ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий массового изготовления; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий массового изготовления, - эффективное использование профессиональной терминологии., поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты безопасности в процессе приготовления, хранения, использования. выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей		

заказа; - приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления перед отпуском, упаковкой на вынос; - хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; - порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований безопасности, соблюдения режимов хранения; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования; - участие в процессе разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготовка сырья и полуфабрикатов, с учётом сочетаемости с основным продуктом, 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		

массового изготовления; - 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; - охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования; - разработка ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. - участие в процессе разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления, эффективное использование профессиональной терминологии. поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты : мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - приготовление начинок (сливочных, фруктовых, ягодных, ореховых) для горячих десертов массового изготовления; - 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); -приготовление горячих десертов массового изготовления: (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, 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 изготовления 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 изготовления; - 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 изготовления; творческое оформление; эстетичная подача; - охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков массового изготовления, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков массового изготовления с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков массового изготовления для отпуска на вынос; - участие в процессе разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков массового изготовления с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ознакомление с факторами, способствующими созданию и адаптации новых рецептур, новыми видами оборудования, сырья, процедурой внедрения новых рецептур холодных, горячих десертов, холодных,		

горячих напитков массового изготовления в производство; - - 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, холодных, горячих десертов, напитков массового изготовления; - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты : мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты; - оформление заявок, отчетов, калькуляционных карт посредством специализированного программного обеспечения, - организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями. - подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - подготовка сырья, используемого для приготовления кондитерской и шоколадной продукции (процеживание, просеивание, протирание, замешивание, измельчение, формование сырья), - выполнение задания (заказа) по приготовлению различных видов теста, фаршей, начинок, полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции: - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - выполнение задания (заказа) по приготовлению кондитерской и шоколадной продукции в соответствии заданием (заказом). - подготовка к реализации (презентации) готовой кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - упаковка готовой кондитерской, шоколадной продукции на вынос и для транспортирования. - подготовка презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера - прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера		
Консультации УП 07.02	**2**	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**6**	

Всего	**108**	
Производственная практика		
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). оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной,соответствие заявке перед началом работы. организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. подготовка к хранению (вакуумрование, 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 выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 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. организация хранения готовых супов, горячих 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	**172**	ПК 7.1, ПК 7.2, ОК 01-ОК4, ОК5, ОК 7, ОК 09

замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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 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 оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 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 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. определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 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. 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 и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 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. организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков 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 и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 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. организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Консультации ПП 07.02	**2**	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**6**	
Всего	**180**	
Консультация к экзамену	**2**	
Промежуточная аттестация (экзамен ПМ 07)	**18**	
Всего	**571/352**	

3. 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»).

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства, учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

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.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.

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147352. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147353. — Режим доступа: для авториз. 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. 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.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.

Дополнительные источники

1.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

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.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.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1 Организация работы по профессии повар	- 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 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; - 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; -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;	Тестирование; экзамен; экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ; экспертное наблюдение выполнения практических работ; оценка решения ситуационных задач; оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	- техника работы с ножом; - формование, панирование, различными способами полуфабрикатов из котлетной и рубленых мясных масс. - 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; -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 и нерыбного водного сырья. - рыбы, жареной основным способом целиком, порционными кусками; -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. - 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. - 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. -- приготовление и подготовка к отпуску блюд из рубленых птицы и кролика. - приготовление соусов, гарниров к блюдам из мяса, птицы, кролика. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из мяса и мясопродуктов для отпуска на вынос. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса,	

	птицы, кролика, использование профессиональной терминологии, поддержание визуального контакта. - 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. -порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд и закусок для отпуска на вынос. - приготовление холодных, горячих десертов, напитковмассового спроса с учетом типа питания, -обеспечение требуемой температуры отпуска. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных, горячих десертов; холодных, горячих напитков эффективное использование профессиональной терминологии.	
ПК 7.2 Организация работы по профессии кондитер	- подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система хассп), требованиями охраны труда и техники безопасности для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: - безопасное использование оборудования, производственного инвентаря,	Тестирование; экзамен; экспертное наблюдение выполнения

	инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса) требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - оценка качества и соответствия технологическим требованиям поступающего сырья; - подготовка к производству основного и вспомогательного сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения готовых изделий с учетом требований к безопасности (хассп); -соблюдение правил утилизации непищевых отходов; -соблюдение правил санитарии и гигиены при выполнении работ; -проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - подготовка сырья для приготовления сиропов (сиропа для пропитки, тиражного, инвертного); определение температурного и временного режимов варки, признаков их готовности. - подготовка сырья для приготовления помады основной, молочной; определение температуры уваривания, 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, 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.	лабораторных работ; экспертное наблюдение выполнения практических работ; оценка решения ситуационных задач; оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических

	- 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 беопарного и опарного теста; - приготовление дрожжевого безопарного теста и ассортимента изделий из него; формование изделий штучных и многопорционных из дрожжевого безопарного теста (пирожков жареных, пончиков, сосисек в тесте, беляшей; пирожков печёных, булочек); - приготовление дрожжевого опарного теста и ассортимента изделий из него; из дрожжевого опарного теста (ватрушек, расстегаев, пирогов московских, хлеба праздничного); порционирование теста для хлеба в формы, использование различных приспособлений в процессе формования, отделка; - 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; - 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 бездрожжевого теста: пресного сдобного, песочного, бисквитного, определение признаков готовности теста.	занятиях, при выполнении работ по и производственной практике Экзамен

	- 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; - 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.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; .	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	