Подписан: ГБПОУ МО Колледж"
Подмосковье"
Местоположение: место
подписания
Дата: 2021.04.14 13:23:26+03'00'

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
(ГБПОУ МО «КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»)

РОССИЯ, 141500 Московская область, г. Солнечногорск, ул. Набережная, д.2
Тел. Факс (495) 994-04-65
e-mail: suntown-gpu73@bk.ru
ОКПО 02530647 ОГРН 1035008858213
ИНН 5044000825 КПП 504401001

СОГЛАСОВАНО
_____
«___» _____ 20__г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____А.В.Юдина
«___» _____ 20__г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 «Основы философии»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.015 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье».

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.
Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
2.	**РЕЗУЛЬТАТЫ УСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**	5
3.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**	5
4.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**	16
5.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии является элементом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

Цель дисциплины - сформировать у студентов представления о философии как специфической области знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества, цивилизации.

Задачи:

- формирование у студентов понимания наиболее общих, фундаментальных закономерностей и принципов существования и познания окружающего мира;
- вооружение будущего специалиста научной методологией познания природы и сущности повседневной реальности и системного мира человека, оценки фактов действительности, формирования ценностных установок, основанных на знании опыта функционирования общества.
- дать учащимся возможность осмысленной ориентации в многообразии философских проблем, показать роль и значение философии в современной культуре.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать и уметь:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01-04 ОК.06	ориентироваться в истории развития философского знания; вырабатывать свою точку зрения и аргументированно дискутировать по важнейшим проблемам философии. применять полученные в курсе изучения философии знания в практической, в том числе и профессиональной, деятельности.	основных философских учений; главных философских терминов и понятий проблематики и предметного поля важнейших философских дисциплин традиционные общечеловеческие ценности.

1.4. Трудоемкость дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом усвоения программы ОГСЭ.01 Основы философии являются общие (ОК) компетенции.

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

ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	**44**
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	***2***	***3***	***4***
Раздел 1. Предмет философии и ее история		**18**	
Тема 1.1. Основные понятия и предмет философии	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 2 ОК 3 ОК 6**
	1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, дискурсивность. Предмет и определение философии. Философия как особая форма мировоззрения.		
Тема 1.2. Философия Древнего мира и средневековая философия	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 2 ОК 3 ОК 6**
	Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика. Основные отличия философии Древнего Рима от Средневековой европейской философии.		
Тема 1.3. Философия Возрождения и Нового времени	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 2 ОК 3 ОК 6**
	Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.		
Тема 1.4. Современная философия	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 2 ОК 3 ОК 6**
	Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного. Особенности русской философии. Русская идея.		
Раздел 2. Структура и основные направления философии		**24**	
Тема 2.1. Методы философии и	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 2 ОК 3 ОК 6**
	Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная		

ее внутреннее строение	(Средневековье), научная (Новое время, XX век). Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный и др. Строение философии и ее основные направления.		
Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания	**Содержание учебного материала** Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Материя, пространство, время, движение. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской религиозной и научной истин. Методология научного познания.	**4**	**ОК 2** **ОК 3** **ОК 6**
Тема 2.3. Этика и социальная философия	**Содержание учебного материала** 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. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развития общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности.	**4**	**ОК 2** **ОК 3** **ОК 4** **ОК 6**
Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и ее значение	**Содержание учебного материала** Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостности личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.	**2**	**ОК 2** **ОК 3** **ОК 4** **ОК 6**
	Перечень практических работ: Сущность антропологического поворота в античной философии. Субъективный идеализм софистов Философия эпохи Эллинизма, её специфика и отличие от классического этапа развития античной философии Основные черты философии эпохи Возрождения, её переходный характер Сущность ренессансного гуманизма. Понимание человека как мастера и художника Немецкое Просвещение XVIII в	**10**	**ОК 2** **ОК 3** **ОК 4** **ОК 6**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	

Всего:	**44**	

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочее место преподавателя, парты учащихся (в соответствие с численностью учебной группы), доска, персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультмедиапроектор, экран, лазерная указка, шкафы для хранения учебных материалов по предмету.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения дисциплины

Основные источники:

1. Основы философии: учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. (ЭБС Знаниум).
2. Лавриненко, В. Н. Основы философии : учебник и практикум для СПО / В. Н. Лавриненко, В. В. Кафтан, Л. И. Чернышова. – 8–е изд., перераб. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2019. – 374 с. (ЭБС Юрайт).
3. Тюгашев, Е.А. Основы философии: учебник для СПО / Е.А. Тюгашев. – М. : Издательство Юрайт, 2019 – 252 с. (ЭБС Юрайт).

Дополнительные источники:

1. Ивин, А.А. Основы философии: учебник для СПО / А.А. Ивин, И.П. Никитина. – М. : Издательство Юрайт, 2017. – 478 с. (ЭБС Юрайт).
2. Кочеров, С. Н. Основы философии : учебное пособие для СПО / С. Н. Кочеров, Л. П. Сидорова. – 2–е изд., испр. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2017. – 151 с. (ЭБС Юрайт).
3. Основы философии : учеб.-методич. пособие / Т.В. Голубева. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 266 с. (ЭБС Знаниум).
4. Основы философии : учеб. пособие / В.Д. Губин. — 4-е изд. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 288 с. (ЭБС Знаниум).

Интернет–ресурсы:

1. ЭБС Юрайт https://www.biblio–online.ru/
2. ЭБС Знаниум https://www.znanium.com
3. ЭБС Лань https://e.lanbook.com/
4. ЭБС Консультант студента www.studentlibrary.ru/
5. www.alleg.ru/edu/philos1.htm
6. ru.wikipedia.org/wiki/Философия
7. www.diplom–inet.ru/resursfilos

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе учебной дисциплины «Основы философии», обеспечивает организацию и проведение текущего и промежуточного контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Для текущего и промежуточного контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Знание: основных философских учений; главных философских терминов и понятий проблематики и предметного поля важнейших философских дисциплин	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» -	• Тестирование • Самостоятельная работа. • Проверка результатов и хода выполнения практических работ • Дифференцированный зачет
Умение: ориентироваться в истории развития философского знания; вырабатывать свою точку зрения и аргументированно дискутировать по важнейшим проблемам философии. применять полученные в курсе изучения философии знания в практической, в том числе и профессиональной, деятельности		

	теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и промежуточного контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется интегральная оценка освоенных обучающимися общих компетенций как результатов усвоения учебной дисциплины.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
(ГБПОУ МО «КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»)

РОССИЯ, 141500 Московская область, г. Солнечногорск, ул. Набережная, д.2
Тел. Факс (495) 994-04-65
e-mail: suntown-gpu73@bk.ru
ОКПО 02530647 ОГРН 1035008858213
ИНН 5044000825 КПП 504401001

СОГЛАСОВАНО
_____
«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____ А.В.Юдина
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02 «История»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация - разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.
Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**5-9**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**12**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**13**

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

История

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОГСЭ.02 «История»** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «История» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело . Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09.

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «История» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу программы подготовки специалистов среднего звена.

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

Цель:

Формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX – начала XXI вв.

Задачи:

– рассмотреть основные этапы развития России на протяжении последних десятилетий XX – начала XXI вв.;

– показать направления взаимовлияния важнейших мировых событий и процессов на развитие современной России;

– сформировать целостное представление о месте и роли современной России в мире;

– показать целесообразность учета исторического опыта последней четверти XX века в современном социально-экономическом, политическом и культурном развитии России.

<u>В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:</u>

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

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

<u>В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:</u>

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX-XXI в.;

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

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

- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студентов 45 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 45 часов; практических занятий – 8 часов

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**45**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**45**
в том числе:	
Теоретическое обучение	37
Практические занятия	8
Самостоятельная работа студента (всего)	**-**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	***2***	***3***	***4***
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		***14***	
Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	**Содержание учебного материала**	***4***	***ОК 01-ОК 07 ОК 09, ОК10***
	Внутренняя политика государственной власти в СССР в начале 1980-х годов. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. Внешняя политика СССР. Отношения с США, со странами «третьего мира».		
Тема 1.2. Общественно-политическая жизнь страны в 80-е годы XX века. Перестройка	**Содержание учебного материала**	***4***	***ОК 01-ОК 07 ОК 09, ОК10***
	Курс на демократизацию общества. Стратегия «ускорения». Экономическая реформа 1987 года и причины её незавершённости. Программа «500 дней». Антиалкогольная кампания. Жилищная и продовольственная программы. Концепция нового политического мышления.		
Тема 1.3. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	**Содержание учебного материала**	***4***	***ОК 01-ОК 07 ОК 09, ОК10***
	Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессахв СССР. Советско - американские отношения. Вывод войск из Афганистана. Советско – китайские отношения. Ликвидация социалистического содружества. Объединение Германии. Договор об обычных вооружениях. Парижская Хартия для новой Европы. Ликвидация Организации Варшавского договора и СЭВ. Договор об обычном вооружении. СНВ-1.		
	Практическое занятие № 1 Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.	***2***	
Раздел 2. Россия и мир в конце XX – начале XXI века		***30***	
Тема 2.1. Основные направления социально-эконо-	**Содержание учебного материала**	***4***	***ОК 01-ОК 07 ОК 09, ОК10***
	Переход к рыночной экономике. «Шоковая терапия». Трудности и противоречия экономического развития 1990-х годов: реформы и их		

мического и политического развития России в 90-е годы XX века	последствия. Структурная перестройка экономики, изменение отношения собственности. Общественно-политическое развитие в 1991-1993 гг. Результаты социально-экономических и политических реформ 1990-х.		
Тема 2.2. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в 90-е годы XX века	**Содержание учебного материала**	***6***	***ОК 01-ОК 07 ОК 09, ОК10***
	Основные процессы политического развития России. Политический кризис 1993 г. Сепаратизм и угроза распада России. Двоевластие: борьба за власть между президентом РФ и Верховным Советом. Выборы в Государственную Думу РФ в 1993 г. Принятие Конституции РФ 1993 г. Принципы федеративного устройства России. Проблемы и тенденции во взаимоотношениях федерального центра и субъектов РФ. Выборы в Госдуму 1995 г. Президентские выборы 1996 г. Внутриполитический кризис 1999 г. Особенности и этапы развития многопартийности в России. Политические партии России.		
	В том числе, практических занятий	***2***	
	Практическое занятие № 2. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.		
Тема 2.3. Геополитическое положение и внешняя политика РФ в 90-е гг. XX в. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века	**Содержание учебного материала**	***4***	***ОК 01-ОК 07 ОК 09, ОК10***
	Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 90-е годы. Знать сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX-начале XXI вв. «Чеченский кризис». Завершение «первой чеченской кампании». Подписание соглашения о прекращении боевых действий на территории Чечни в селении Хасавюрт (1996 г.). Вторжение боевиков в Дагестан и начало антитеррористической операции федеральных войск (1999 г.). «Вторая чеченская кампания».		
	В том числе, практических занятий	***2***	
	Практическое занятие № 3.. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.		
Тема 2.4. Российская культура в 90-е годы XX века	**Содержание учебного материала**	***4***	***ОК 01-ОК 07 ОК 09, ОК10***
	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Роль элитарной и массовой культуры в информационном обществе. Идеи «поликультурности» и экстремистские молодежные движения. Причины возрождения религиозного фундаментализма и националистического		

	экстремизма в начале XXI века. Изучение наглядного и текстового материала, отражающего традиции национальных культур народов России, и влияния на них идей «массовой культуры».		
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире	**Содержание учебного материала**	***6***	***ОК 01-ОК 07 ОК 09, ОК10***
	Внутренняя политика России в начале XXI в. Новая стратегия развития страны. Реформа управления. Национальные проекты и структурные преобразования в экономике. Выявление взаимосвязи отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; необходимость структурной перестройки экономики, социальной политической, военной и других сфер жизни. Восстановление позиций России во внешней политике. Российско – американские отношения. Сотрудничество России с ООН, блоком НАТО. Взаимодействие с ЕС как направление внешней политики РФ. Восточное направление внешней политики. Отношения России со странами ближнего зарубежья Нормализация ситуации на Северном Кавказе. Исламский сепаратизм. Террористические акты и меры по борьбе с терроризмом. Место России на международной арене. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов - главное условие политического и социально – экономического развития. Рассмотрение и анализ современных общегосударственных документов в области политики, экономики, социальной сферы и культуры, и обоснование на основе этих документов важнейших перспективных направлений и проблем в развитии РФ. Анализ документов ВТО, ЕЭС, НАТО и др. международных организаций в сфере глобализации различных сторон жизни общества с позиции гражданина России.		
	В том числе, практических занятий	***2***	
	Практическое занятие № 4 **.** Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.		
Промежуточная аттестация		**1**	
Всего:		**45**	

3. Условия реализации программы дисциплины.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «История».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по истории.

Технические средства обучения: мультимедиа.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основная литература

Учебные пособия:

1. Загладин Н.В. Всеобщая история XX век [текст]: учебник для 11 класса общеобразоват. Учреждений. – 9-е изд. – М.: ООО «ТИД «Русское слово – РС», 2019. – 400 с.

2. Загладин Н.В., Симония Н.А. История России и мира в XX – начале XXI века. 11 класс. [текст]: 7-е изд., испр. И доп. – М.: ООО «ТИД «Русское слово – РС», 2019. – 480 с.

Дополнительная литература.

1. Безбородов А., Елисеева Н., Шестаков В. Перестройка и крах СССР. 1985-1993. [текст]: / А. Безбородов, Н. Елисеева, В. Шестаков. – СПб.: Норма, 2010. – 216 с.

2. Гайдар Е.Т. Смуты и институты. Государство и эволюция. [текст]: / Е.Т. Гайдар. - СПб.: Норма, 2010. – 280 с.

3. Методические рекомендации для педагогов по изучению курса новейшей истории России с использованием на занятиях книги А.Б. Безбородова, Н.Е. Елисеевой, В.А. Шестакова «Перестройка и крах СССР. 1985-1993 гг.» [текст]: / Е.Е. Вяземский. - СПб.: Норма, 2010. – 32 с.

4. Методические рекомендации для педагогов по изучению курса новейшей истории России в аспекте проведения политико-экономических преобразований в России в начале 1990-х гг. (с использованием книг Е.Т. Гайдара «Смуты и институты. Государство и эволюция»). [текст]: / Е.Е. Вяземский. - СПб.: Норма, 2010. – 54 с.

5. Травин Д.Я. Очерки новейшей истории России. Книга первая: 1985-1999. [текст]: / Д.Я. Травин. - СПб.: Норма. 2010. – 368 с.

Интернет-ресурсы:

http: //school-collection. edu .ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.**
1	2
В результате освоения дисциплины студент должен уметь: - ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. **В результате освоения дисциплины студент должен знать:** - основные направления 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 ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и 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.	**Формы контроля обучения:** – домашние задания проблемного характера; – практические задания по работе с информацией, документами, литературой; – подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. **Формы оценки результативности обучения:** - накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка. - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка. **Методы контроля направлены на проверку умения студентов:** – отбирать и оценивать исторические факты, процессы, явления; – выполнять условия здания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; – осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; – работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы; - проектировать собственную гражданскую позицию через проектирование исторических событий. **Методы оценки результатов обучения:** – мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым студентом; – формирование результата итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
(ГБПОУ МО «КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»)

РОССИЯ. 141500 Московская область, г. Солнечногорск, ул. Набережная, д.2
Тел. Факс (495) 994-04-65
e-mail: suntown-gpu73@bk.ru
ОКПО 02530647 ОГРН 1035008858213
ИНН 5044000825 КПП 504401001

СОГЛАСОВАНО
_____
«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____ А.В.Юдина
«26» 09 20 19 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация - разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.
Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**5-9**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**11**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**12**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело . Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	**165**
Самостоятельная работа	**-**
Обязательная учебная нагрузка	**165**
практические занятия (если предусмотрено)	165
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	
Раздел 1. Вводно-корректив ный курс		**14**	
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	**Тематика практических занятий** 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 .	**8**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведе-нии, на работе	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты; - предложения с оборотом there is/are;	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**

	- сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite		
Раздел 2. Развивающий курс		**84**	
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	**Тематика практических занятий**	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	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.		
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	**Тематика практических занятий**	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - система модальности.; - образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.		
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	**Тематика практических занятий**	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
Тема 2.4. Досуг	**Тематика практических занятий**	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	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).		
Тема 2.5. Новости, средства массовой инфор-	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал:	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
мации	- 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;		
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	**Тематика практических занятий** 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	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.7.	**Тематика практических занятий**	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК**

Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	Лексический материал по теме. 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		**9, ОК 10**
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	**Тематика практических занятий** 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 значе-	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	ний на родном языке		
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	**Тематика практических занятий** 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.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.10	**Тематика практических занятий**	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК**

Научнотехнический про- гресс	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 English, instead of French; Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.		**9, ОК 10**
Тема 2.11 Профессии, карьера	**Тематика практических занятий**	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	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)		
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	**Тематика практических занятий**	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	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.		
Тема 2.13 Искусство и развлечения	**Тематика практических занятий**	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.		
Тема 2.14	**Тематика практических занятий**	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК**

Государственное устройство, правовые институты	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 родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.		**9, ОК 10**
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»		**54**	
Тема 3.1 **Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания**	**Тематика практических занятий**		**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	**6**	
	2. Типы организаций питания и работа персонала	**6**	
	3. Составление меню, названия блюд	**6**	
	4. Кухня, производственные помещения, оборудование	**6**	
	5. Кухонная столовая и барная посуда	**6**	
	6. Обслуживание посетителей в ресторане	**6**	
	1. Система закупок продуктов и их хранения	**6**	
	8. Организация работы официанта и бармена	**6**	
	9. Кухня народов мира	**6**	
Промежуточная аттестация		**13**	
Всего:		**165**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.
2. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 336 с.
3. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО , 2018. – 319 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
(ГБПОУ МО «КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»)

РОССИЯ, 141500 Московская область, г. Солнечногорск, ул. Набережная, д.2
Тел. Факс (495) 994-04-65
e-mail: suntown-gpu73@bk.ru
ОКПО 02530647 ОГРН 1035008858213
ИНН 5044000825 КПП 504401001

СОГЛАСОВАНО
_____
_____
«___» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____ А.В.Юдина
«___» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 «Физическая культура»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2019

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

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** **10**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 «Физическая культура»

1.1. **Область применения рабочей программы**

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

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

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	165
в том числе:	
теоретическое обучение	5
практические занятия	148
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**12**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	***2***	***3***	
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности.		***23***	
Тема 1.1 **Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.**	**Содержание учебного материала** **Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры**. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха.	**5**	**ОК 2** **ОК 8**
	В том числе, практических занятий	**18**	
	Практическое занятие № 1. Выполнение комплексов дыхательных упражнений. *Практическое занятие № 2*. Выполнение комплексов утренней гимнастики. *Практическое занятие № 3*. Выполнение комплексов упражнений для глаз. *Практическое занятие № 4*. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки. *Практическое занятие № 5*. Выполнение комплексов упражнений для снижения		

	массы тела. *Практическое занятие № 6.* Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела. *Практическое занятие № 7*. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопий. *Практическое занятие № 8*. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса. *Практическое занятие № 9*. Проведение обучающимся самостоятельно подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма		
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности		**136**	
Тема 2.1 Общая физическая подготовка	**Содержание учебного материала** **В том числе, практических занятий** *Практическое занятие № 10*. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов общеразвивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. *Практическое занятие № 11*. Подвижные игры различной интенсивности	**30**	**ОК 2** **ОК 6** **ОК 8**
Тема 2.2. Гимнастика	**Содержание учебного материала** **В том числе, практических занятий** *Практическое занятие № 12.* Выполнение строевых упражнений. *Практическое занятие № 13*. Выполнение гимнастических упражнений на снарядах. *Практическое занятие № 14*. Выполнение гимнастических упражнений с предметами.	**10**	**ОК 2** **ОК 6** **ОК 8**

Тема 2.3. Легкая атлетика	**Содержание учебного материала**		**ОК 2** **ОК 6** **ОК 8**
	В том числе, практических занятий	**28**	
	Практическое занятие № 15. Выполнение низкого старта и техники бега на короткие дистанции. *Практическое занятие № 16*. Выполнение техники бега по дистанции (короткой, средней, длинной). *Практическое занятие № 17*. Выполнение техники бега по виражу. *Практическое занятие № 18*. Выполнение техники высокого старта и стартового разгона. *Практическое занятие № 19*. Выполнение техники эстафетного бега и передачи эстафетной палочки. *Практическое занятие № 20*. Выполнение техники прыжка в длину прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги».		
Тема 2.4. Спортивные игры	**Содержание учебного материала**	**44**	**ОК 2** **ОК 3** **ОК 4** **ОК 6** **ОК 8**
	В том числе, практических занятий		
	Практическое занятие № 21. Изучение техники выполнения основных элементов игры (волейбол,баскетбол). *Практическое занятие № 22*. Закрепление техники выполнения основных элементов игры (по виду спорта). *Практическое занятие № 23*. Совершенствование техники выполнения основных элементов игры(по виду спорта). *Практическое занятие № 24.* Изучение и закрепление тактических приемов игры (по виду спорта). *Практическое занятие № 25*. Изучение и закрепление правил игры, судейской терминологии.		
Тема 2.5. Виды спорта по	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 2**
	В том числе, практических занятий		

выбору	*Практическое занятие № 26*. Упражнения на тренажерах на развитие основных групп мышц. *Практическое занятие № 27*. Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой		**ОК 8**
Ритмическая гимнастика и аэробика (девушки)	**Содержание учебного материала** **В том числе, практических занятий** *Практическое занятие № 28*. Композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. *Практическое занятие № 29*. Комплекс упражнений с профессиональной направленностью из 26–30 движений с использованием музыкального сопровождения. *Практическое занятие № 30*. Базовые шаги с движением руками. Комбинация из спортивно-гимнастических и акробатических элементов. Специальные комплексы развития гибкости.	**6**	**ОК 2** **ОК 8**
Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		**6**	
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Содержание учебного материала** **В том числе, практических занятий** *Практическое занятие № 31*. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. *Практическое занятие № 32*. Формирование профессионально значимых физических качеств.		**ОК 2** **ОК 3** **ОК 8**
Промежуточная аттестация		**12**	
Всего:		**165**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный комплекс

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. – 3 изд. – Москва : Юрайт, 2019. – 493 с. – ISBN 978-5-534-02309-1

2. Бишаева, А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учеб. пособие. — Москва, 2018.- 259 с.

3. Бишаева А.А. Физическая культура : учебник для учреждений нач. и сред. Проф. Образования /– 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 234с

4. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л., Палтиевич Р.Л.,. Погадаев Г.И. Физическая культура [Текст] : учебник / - 15 изд.,стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2018. - 176. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-1241-

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Гелецкая Л. Н.. Физическая культура студентов специального учебного отделения / - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2014. - 220 с. - ISBN 978-57638-2997-6. http://znanium.com/go.php?id=511522

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

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

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

5. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы http://www.mossport.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Гришина, Ю. И. Общая физическая подготовка. Знать и уметь: учебное пособие. - Ростов на Дону «Феликс» 2012.- 268 с.

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: - письменных/ устных ответов, -тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Использовать физ культурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы	Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП	**Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы**: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. **Лёгкая атлетика.**

двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться сред-ствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности	разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий	Экспертная оценка: техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. **Спортивные игры.** Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглированиие), -технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. **Общая физическая подготовка** Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; - самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; - техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
(ГБПОУ МО «КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»)

РОССИЯ, 141500 Московская область, г. Солнечногорск, ул. Набережная, д.2
Тел. Факс (495) 994-04-65
e-mail: suntown-gpu73@bk.ru
ОКПО 02530647 ОГРН 1035008858213
ИНН 5044000825 КПП 504401001

СОГЛАСОВАНО
_____
_____
«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____ А.В.Юдина
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.05 «Психология общения»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.015 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье».

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.
Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ……..…….…….…….4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ….……...…5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ……...……..7

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ …….……..8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

1. Общая характеристика рабочей программы

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы дисциплина «Психология общения» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл (ОГСЭ).

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9	применять техники 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 учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	**48**
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1.Психологические аспекты общения		**14**	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.06
Тема 1.1. Общение – основа человеческого бытия	Общение в системе межличностных и общественных отношений. Роль общения в профессиональной деятельности. Единство общения и деятельности.	2	
Тема 1.2. Классификация общения	Виды общения. Структура общения. Функции общения.	2	
	Практическое занятие №1 Общение – основа человеческого бытия	**2**	
Тема 1.4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	Основные элементы коммуникации. Виды коммуникаций. Коммуникативные барьеры.	2	
	Практическое занятие №2 Общение с использованием вербальных и невербальных средств	**2**	
Тема 1.5. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	**Практическое занятие №3** Общение как восприятие людьми друг друга	**2**	
Тема 1.6. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа Э. Берна. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. Взаимодействие как организация совместной деятельности.	1	
Тема 1.7. Техники активного слушания	Виды, правила и техники слушания. Методы развития коммуникативных способностей.	1	
Раздел 2 Деловое общение.		**14**	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.06
Тема 2.1. Деловое общение	Деловое общение. Виды делового общения. Этапы делового общения. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений.	2	
	Практическое занятие №4 Формы делового общения	**2**	

Тема 2.2. Проявление индивидуальных особенностей в деловом общении	Темперамент. Типы темперамента. Свойства темперамента.	2	
	Практическое занятие №5 Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений	**2**	
Тема 2.3. Этикет в профессиональной деятельности	Понятие этикета. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений.	2	
Тема 2.4. Деловые переговоры	Переговоры как разновидность делового общения. Подготовка к переговорам. Ведение переговоров.	2	
	Практическое занятие №6 Виды, правила и техники слушания	**2**	
Раздел 3. Конфликты в деловом общении		**16**	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.06
Тема 3.1. Конфликт его сущность	Понятие конфликта и его структура. Динамика конфликта. Виды конфликтов.	2	
Тема 3.2. Стратегии поведения в конфликтной ситуации	Стратегии и тактики поведения в конфликтной ситуации.	2	
	Практическое занятие№7 Конфликт: его сущность и основные характеристики	**2**	
Тема 3.3. Конфликты в деловом общении	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Правила поведения в конфликтах.	2	
	Практическое занятие №8 Стратегия разрешения конфликтов	**2**	
Тема 3.4. Стресс и его особенности	Стресс и его характеристика. Профилактика стрессов в деловом общении».	2	
	Практическое занятие №9 Особенности эмоционального реагирования в конфликтах	**2**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
ВСЕГО:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенный следующим оборудованием и техническими средствами обучения:

Рабочее место преподавателя (стол учительский – 1, стул – 1)
Стол ученический – 16
Стул ученический – 34
Кафедра - 1
Компьютер -1
Компьютерный стол – 1
Кресло – 1
Ноутбук – 1
Мультимедийный проектор – 1
Экран – 1
Телевизор – 1
DVD – 1
Доска меловая – 1
Стенд – 4
Шкаф для бумаг – 4
Сейф – 1
Шкафы встроенные

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Панфилова А.П. Психология общения. – М.: Академия, 2019,365 с. ISBN 978-54468-0861-8.

2. Жарова М.Н. Психология общения – М.: Академия, 2019, 256с. ISBN 978-5-7695-6755-1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования - психологические основы деятель ности коллектива, - психологические особенности личности; - основы проектной деятельнсти; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности) Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или про-	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Примеры форм и методов контроля и оценки: - Компьютерное тестирование на знание терминологии по теме; - Тестирование; - Контрольная работа; - Самостоятельная работа; - Защита реферата; - Семинар; - Наблюдение за выполнением практического задания (деятельностью студента); - Оценка выполнения практического задания (работы); - Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией; - Решение ситуационной задачи.

блему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью определять задачи для поиска информации)		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
(ГБПОУ МО «КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»)

РОССИЯ, 141500 Московская область, г. Солнечногорск, ул. Набережная, д.2
Тел. Факс (495) 994-04-65
e-mail: suntown-gpu73@bk.ru
ОКПО 02530647 ОГРН 1035008858213
ИНН 5044000825 КПП 504401001

СОГЛАСОВАНО
_____
_____
«___» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____ А.В.Юдина
«___» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.06 «Введение в специальность»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.015 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье».

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.
Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.06 «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

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

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

- пользоваться нормативной литературой;
- проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
- проводить классификацию предприятий общественного питания;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

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

-основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании;
- взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности;
- общие требования к обслуживающему и производственному персоналу;
- современные тенденции развития общественного питания;
- правила личной гигиены и гигиены рабочего места;
- правила внутреннего распорядка на предприятиях общественного питания;
- правила трудовой дисциплины;
- нормативную базу.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

ОК	Умения	Знания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной

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

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ.

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**36**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	24
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.06 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	*2*	*3*	*4*
Цели и задачи изучения дисциплины	Связь дисциплины с дисциплинами профессионального цикла. Производственный персонал предприятий общественного питания. **Практическое занятие №1.** Знакомство с учебной лабораторией Техника безопасности и охрана труда при работе в горячем цехе. **Практическое занятие №2.** Техника безопасности и охрана труда при работе в холодном цехе.	2 2 2	1
Народная кухня и современность.	Кулинарное образование в России.	2	3
Обработка овощей и других продуктов.	**Практическое занятие №3.** Оценка качества овощей и грибов Механическая кулинарная обработка овощей. **Практическое занятие №4.** Изучение схем обработки корнеплодов и клубнеплодов. **Практическое занятие №5.** Изучение схем обработки капустных и луковых овощей. **Практическое занятие №6.** Изучение схем обработки пряных и десертных овощей.	2 2 2 2 2	1
Нарезка как один из этапов процесса приготовления	Способы кулинарной обработки продуктов. **Практическое занятие №7.** Простые формы нарезки овощей **Практическое занятие №8.** Сложные формы нарезки овощей **Лабораторная работа №1.** Карвинг.	2 2 2 2	1

Заключительный этап процесса приготовления.	Способы оформления блюд Способы подачи блюд **Лабораторная работа №2** Оформление и подача салата из свежей капусты. **Лабораторная работа №3** Оформление и подача винегрета. **Лабораторная работа №4** Оформление и подача салата-коктейля из овощей.	2 2 2 2 2	1
	Всего	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ.

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета техническое оснащение и организации рабочего места

Оборудование учебного кабинета:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по предмету.
- компьютер, принтер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения,
- комплект учебно – методической документации,
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2018, 484 с.
2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2018, 272 с.
3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2018, 480 с.
5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юраит – Издат, 2018, 296 с.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2019, 170 с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных то8варов. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2018, 416 с.

Дополнительные источники:

1. Ресурсы Интернет сайтов
2. Отечественные журналы:
    a. «Рестораны и гостиницы»
    b. «Ресторатор»
    c. «Торговое оборудование»
    d. «Ресторанные ведомости»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ.

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
пользоваться нормативной литературой	практические занятия
проводить сбор и обработку кулинарных рецептов	практические занятия,
проводить классификацию предприятий общественного питания	практические занятия
проявлять свою творческую активность	практические занятия,
Знания:	
основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питании, организации производства и обслуживания в общественном питании	Текущий опрос
взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности	Текущий опрос,
общие требования к обслуживающему и производственному персоналу	Текущий опрос,
современные тенденции развития общественного питания	Текущий опрос,
правила личной гигиены и гигиены рабочего места	Текущий опрос, практические занятия, тестирование
правила внутреннего распорядка на предприятиях общественного питания	Текущий опрос,
правила трудовой дисциплины и нормативную базу	Текущий опрос, практические занятия,

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
(ГБПОУ МО «КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»)

РОССИЯ, 141500 Московская область, г. Солнечногорск, ул. Набережная, д.2
Тел. Факс (495) 994-04-65
e-mail: suntown-gpu73@bk.ru
ОКПО 02530647 ОГРН 1035008858213
ИНН 5044000825 КПП 504401001

СОГЛАСОВАНО
_____
_____
«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____ А.В.Юдина
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.07 «Русский язык и культура речи»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.015 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье».

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

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

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **13**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.07 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» разработана за счет часов вариативной части образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1* создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров;

У2* осуществлять речевой самоконтроль;

У3* оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

У4* применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

У5* соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З1* смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;

З2* основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

З3* орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка, нормы речевого поведения в социально-культурной и официально-деловой сферах общения.

Содержание учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» направлено на формирование общих компетенций:

ОК6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК10* Использовать коммуникативные способности и речевую культуру для эффективной работы в коллективе

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 33 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 32.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**32**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**32**
в том числе:	
практические занятия	32
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
подготовка рефератов выполнение домашней работы (подготовка сообщений, докладов, конспектирование текста, подготовка к практическим и контрольным работам)	
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	

2.3. Содержание учебной дисциплины «Русский язык и культура речи»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. **Язык и его свойства**		**4**	
Тема 1.1. Язык – знаковая система. Формы существования языка	**Студент должен уметь:** – **различать единицы языка, язык и речь;** – **различать диалекты, просторечие, жаргоны и литературный язык.** **Студент должен знать:** – **понятие «язык»,** – **единицы языка,** – **уровни языка, разделы языка,** – **понятие «национальный язык»,** – **формы национального языка,** – **функции языка.**	2	2
	Содержание учебного материала Что такое язык? Уровни языка. Язык – знаковая система. Типы знаков: естественные и искусственные. Функции языка. Формы существования языка: диалекты, просторечия, жаргоны и литературный язык. Высшая форма национального языка.		
Тема 1.2. Литературный язык. Книжная и разговорная речь	**Студент должен уметь:** – **характеризовать особенности литературного языка,** – **доказывать необходимость литературного языка в определенных сферах деятельности,** – **выявлять различия между книжной и разговорной речью,** – **различать устную и письменную формы книжной и разговорной речи.** **Студент должен знать:** – **понятие «литературный язык»,** – **особенности литературного языка,** – **сферы деятельности, которые обслуживает литературный язык;** – **особенности книжной и разговорной речи.**	4	2

	Содержание учебного материала Литературный язык, его особенности. Книжный и разговорный характер речи. Различия между книжной и разговорной речью. Письменная и устная формы речи.		
Раздел 2. Функциональные стили русского языка		**14**	
Тема 2.1. Официально-деловой стиль	**Студент должен уметь:** – **отличать официально-деловой стиль речи от другихстилей современного русского языка,** – **писать характеристику, заявление, автобиографию, доверенность, объяснительную записку.** **Студент должен знать:** – **понятие «стиль»,** – **сферы употребления, цель, речевые жанры, языковые средства выражения, стилевые черты официально-делового стиля речи.**	2	2
	Содержание учебного материала Основные особенности, стилевые черты официально-делового стиля. Общие признаки официально-делового стиля в лексике, морфологии, синтаксисе. Сфера употребления. Разновидности официально-делового стиля: официально-документальный, обиходно-деловой.		
Тема 2.2. Научный стиль	**Студент должен уметь:** – **отличать научный стиль речи от другихстилей современного русского языка,** – **различать подстили научного стиля речи,** – **доказывать принадлежность текста научному стилю речи,** – **анализировать статью из научного журнала по предложенному плану.** **Студент должен знать:** – **сферы употребления, цель, речевые жанры, языковые средства выражения, стилевые черты научного стиля речи.**	2	2
	Содержание учебного материала Основные признаки научного стиля речи: логичность изложения, точность, отвлеченность, обобщенность, объективность. Подстили научной речи. Жанры научного стиля речи. Лексические, морфологические, синтаксические особенности научного стиля речи.		
Тема 2.3	**Студент должен уметь:**		

Публицистический стиль	– **отличать публицистический стиль речи от другихстилей современного русского языка,** – **подготовить устное выступление, доклад, дискуссию на заданную тему.** **Студент должен знать:** – **сферы употребления, цель, речевые жанры, языковые средства выражения, стилевые черты публицистического стиля речи.**	2	2
	Содержание учебного материала Признаки публицистического стиля речи: логичность, образность, эмоциональность, оценочность, призывность. Цель, сфера, жанры публицистического стиля речи. Подстили публицистического стиля речи: газетно-публицистический, агитационный, язык радио и телевидения, ораторская речь.		
Тема 2.4. Разговорный стиль	**Студент должен уметь:** – **отличать разговорный стиль речи от другихстилей современного русского языка,** – **различать разговорную, стилистически нейтральную и книжную лексику.** **Студент должен знать:** – **сферы употребления, цель, речевые жанры, языковые средства выражения, стилевые черты разговорного стиля речи.**	2	2
	Содержание учебного материала Сфера употребления разговорного стиля речи. Общие признаки: неофициальность, непринужденность общения, неподготовленность речи. Характерные языковые средства в лексике и фразеологии, морфологии, словообразовании, синтаксисе.		
Раздел 3. **Текст и его строение**		**4**	
Тема 3.1. Текст. Признаки текста. Типы речи	**Студент должен уметь:** – **определять основные признаки текста,** – **анализировать предложенный текст по плану,** – **различать цепную и параллельную связь предложений,** – **доказывать принадлежность текста определенному типу речи.** **Студент должен знать:** – **понятие «текст»,** – **основные признаки текста,** – **типы речи.**	2	2

	Содержание учебного материала Текст. Признаки текста. Виды связи в тексте. Типы речи: повествование, описание, рассуждение. Композиция повествования, описания, рассуждения.		
Тема 3.2. Основные виды переработки текста	**Студент должен уметь:** - **составлять план, тезисы, конспект, аннотацию текста;** - **делать выписки из статьи или книги,** - **подготовить реферат на предложенную тему,** - **писать рецензию.** **Студент должен знать:** - **основные виды переработки текста.**	2	2
	Содержание учебного материала Сокращение текста: план, тезисы, выписки, конспект, тематический конспект, реферат, аннотация, рецензия.		
Раздел 4. **Качества грамотной речи**		**16**	
Тема 4.1. Основные качества речи	**Студент должен уметь:** - **отбирать и употреблять языковые средства в процессе речевой деятельности,** - **уметь отличать книжную речь от разговорной,** - **пользоваться нормами литературного языка, его богатством.** **Студент должен знать:** - **основные качества литературной речи,** - **формы существования национального языка.**	2	2
	Содержание учебного материала Основные качества речи: точность, понятность, чистота речи, богатство и разнообразие, образность и выразительность, правильность.		
Тема 4.2. Орфоэпические нормы	**Студент должен уметь:** - **правильно произносить слова,** - **правильно ставить ударение в словах,** - **пользоваться орфоэпическим словарем русского языка.** **Студент должен знать:** - **орфоэпические нормы литературного языка.**	2	2

	Содержание учебного материала Произношение согласных. Произношение заимствованных слов. Особенности русского ударения. Вариативность ударений.		
Тема 4.3. Морфологические нормы	**Студент должен уметь:** - **использовать морфологические нормы в устной и письменной речи,** - **пользоваться орфографическим словарем, словарями-справочниками.** **Студент должен знать:** - **морфологические нормы литературного языка.**	2	2
	Содержание учебного материала Образование форм имени существительного, прилагательного, числительного, местоимения.		
	Практическая работа №1 Нахождение нарушений орфоэпических и морфологических норм и пути их преодоления. (ОК6, ОК 10*)	2	
Тема 5.4. Синтаксические нормы	**Студент должен уметь:** - **использовать синтаксические нормы в устной и письменной речи,** - **пользоваться словарем трудностей русского языка.** **Студент должен знать:** - **синтаксические нормы литературного языка.**	2	2
	Содержание учебного материала Порядок слов в предложении. Координация подлежащего и сказуемого. Согласование определений и приложений. Правила управления.		
Тема 5.5. Лексические нормы	**Студент должен уметь:** - **использовать лексические нормы в устной и письменной речи,** - **пользоваться толковым, фразеологическим и семонимическим словарями русского языка.** **Студент должен знать:** - **лексические нормы литературного языка.**	2	2
	Содержание учебного материала Правильность выбора слова из ряда единиц, близких ему по значению или по форме. Употребление слова в значении, которое оно имеет в языке. Уместность использования слова в определенной коммуникативной ситуации в общепринятых в языке сочетаниях.		
	Практическая работа №2	2	

	Нахождение нарушений синтаксических и лексических норм и пути их преодоления. (ОК 6, ОК 10*)		
Тема 5.6. Речевой этикет	**Студент должен уметь:** - **использовать формулы речевого этикета в речи,** - **правильно использовать обращения в речи,** - **вести беседу, используя речевой этикет в своей речи.** **Студент должен знать:** - **понятие «речевой этикет»,** - **назначение речевого этикета,** - **формулы речевого этикета,** - **обращение в русском речевом этикете.**	2	2
	Содержание учебного материала Назначение речевого этикета. Формулы речевого этикета. Обращение в русском речевом этикете.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
	Всего:	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Русский язык и культура речи».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- доска, столы, стулья.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор;
- видеоматериалы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кузнецова Н. В. Русский язык и культура речи: Учебник. -2-е изд.; с испр./ Н.В.Кузнецов. –М.: ФОРУМ: ИНФРА, 2019.

Дополнительные источники:

1. Введенская Л.А. Культура речи / для студентов колледжей/ Л.А.Введенская.- Ростов н/Д: Феникс, 2012.
2. Сборник упражнений и тестовых заданий по культуре речи: Учебное пособие / А.И. Дунев, В.А. Ефремов, Е.В. Сергеева, В.Д. Черняк. –СПб., Москва: САГА: ФОРУМ, 2013.

Интернет-ресурсы:

1. http://www.philology.ru/linguistics2/ozhegov-74b.htm
2. http://ru.wikipedia.org
3. http://works.tarefer.ru/42/100153/index.html
4. http://mirsovetov.ru/a/miscellaneous/useful-know/culture-speech.html
5. http://imp.rudn.ru/ffec/rlang/rl21.html

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, устных и письменных опросов, тестирования, а также выполнения студентами самостоятельных и контрольных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
	Входной контроль – входная проверочная работа
УМЕНИЯ	
У1 создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания разных типов и жанров	***Текущий контроль*** – устные и письменные опросы, экспертная оценка выполнения практических заданий по самостоятельной внеаудиторной работе; ***Рубежный контроль*** – экспертная оценка выполнения КР 1, КР 2
У2 осуществлять речевой самоконтроль	
У3 оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач	
У4 применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка	***Текущий контроль*** – устные и письменные опросы, тестирование, экспертная оценка выполнения ПЗ 1, 2, экспертная оценка выполнения практических заданий по самостоятельной внеаудиторной работе; ***Рубежный контроль*** – экспертная оценка выполнения КР 2
У5 соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка	
ЗНАНИЯ	
З1 смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи	***Текущий контроль*** – устные и письменные опросы, тестирование, экспертная оценка выполнения ПЗ 1, 2, экспертная оценка выполнения практических заданий по самостоятельной внеаудиторной работе; ***Рубежный контроль*** – экспертная оценка выполнения КР 1, КР 2
З2 основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь	
З3 орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы речевого поведения в социально-культурной и официально-деловой сферах общения.	
	Прмежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

4.2. Контроль и диагностирование результатов сформированности общих компетенций по дисциплине осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, а также выполнения студентами внеаудиторных самостоятельных работ.

Результаты обучения (формирование общих и профессиональных компетенций)	**Формы и методы контроля и оценки сформированности общих и профессиональных компетенций**
Обучающийся должен овладевать:	
ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	экспертная оценка выполнения практических заданий по самостоятельной внеаудиторной работе №1, №2, №4, №5, №6, №8, экспертная оценка выполнения ПЗ №1, №2, экспертная оценка выполнения КР№1,№ 2
ОК10* Использовать коммуникативные способности и речевую культуру для эффективной работы в коллективе	экспертная оценка выполнения практических заданий по самостоятельной внеаудиторной работе №1, №2, №3, №4, №5, №6, №7, №8, №9, №10,№11, №12 экспертная оценка выполнения ПЗ №1, №2, экспертная оценка выполнения КР№1,№ 2

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
(ГБПОУ МО «КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»)

РОССИЯ, 141500 Московская область, г. Солнечногорск, ул. Набережная, д.2
Тел. Факс (495) 994-04-65
e-mail: suntown-gpu73@bk.ru
ОКПО 02530647 ОГРН 1035008858213
ИНН 5044000825 КПП 504401001

СОГЛАСОВАНО
_____
«__» _____ 20__г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____ А.В.Юдина
«__» _____ 20__г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.01 «Химия»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2019

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Химия разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**

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

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **13**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **15**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения примерной программы

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

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	108
Объем образовательной программы	92
в том числе:	
теоретическое обучение	60
лабораторные занятия (если предусмотрено)	26
практические занятия (если предусмотрено)	10
Самостоятельная работа	16
Промежуточная аттестация	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Физическая химия		**36**	
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Практическое занятие. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся. 1.Написать термохимическое уравнение реакции реакции; 2.Решить задачу на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Сделать вывод о характере реакции и возможности ее самопроизвольного протекания.	**-**	
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	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.		

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Лабораторная работа. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	**2**	**ОК 4,ОК 6**

	Самостоятельная работа обучающихся. Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика	**-**	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	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.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	**ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся. Сравните активность биологических и неорганических катализаторов. Решение задач на расчет константы скорости реакции. Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности»	**-**	
Тема 1.4. Свойства растворов.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	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		

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Практическое занятие. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.	**2**	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Лабораторная работа. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.	**2**	**ОК4, ОК6**
	Самостоятельная работа обучающихся.	**-**	

	Работа над учебным материалом, ответить на вопрос: опишите осмотические процессы происходящие при заваривании пакетированного чая. Решить задачи на расчет концентрации растворов.		
Тема 1.5. Поверхностные явления.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	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.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.	**-**	
Раздел.2 Коллоидная химия		**28**	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы , характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания		

Тема 2.2. Коллоидные растворы.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Практическое занятие 3. Составление формул и схем строения мицелл.	**2**	
	Лабораторная работа 4. Получение коллоидных растворов.	**2**	**ОК4, ОК6**
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление формул и схем мицеллы гидрозоля.	**-**	

Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ПК 2.3 ПК 4.6 ПК5.3 ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации , применение. Эмульсии. Пены .Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	**ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить компьютерные презентации на тему: Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	**-**	
Тема2.4.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 1-ОК3,**

Физико-химические изменения органических ве-ществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах		**ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	**ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа. Изучение процессов набухания и студнеобразования.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи.	**-**	
Раздел 3. Аналитическая химия		**42**	
Тема 3.1. Качественный анализ.	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена		
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	**Содержание учебного материала**	**12**	
	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		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**

	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 химикотехнологического контроля		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй ,третьей групп. Систематический ход анализа соли		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	Лабораторная работа. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	**2**	**ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	**2**	**ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	**2**	**ОК4, ОК6**
	Практическое занятие. Решение задач на правило произведение растворимости.	**2**	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Самостоятельная работа обучающихся. Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения. Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути. Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.	**-**	
Тема 3.3.	**Содержание учебного материала**	**8**	

Количественный анализ. Методы количественного анализа**.**	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Сущность и методы объемного анализа .Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	Практическая работа. Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	**2**	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Лабораторная работа. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	**2**	**ПК 3.3 ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	**2**	**ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	**2**	**ПК 2.2 ОК4, ОК6**

	Самостоятельная работа обучающихся. Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя» Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химикотехнологичес-кого контроля		
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Лабораторная работа. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	**2**	**ПК 4.2-4.4 ОК4, ОК6**
	Самостоятельная работа обучающихся. Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом контроле.	**-**	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**108**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатории «Химии»

«Химии» Лабораторное оборудование:

Аппарат для дистилляции воды

Набор ареометров

Баня комбинированная лабораторная

Весы технические с разновесами

Весы аналитические с разновесами

Весы электронные учебные до 2 кг

Гигрометр (психрометр)

Колориметр-нефелометр фотоэлектрический

Колонка адсорбционная

Магнитная мешалка Нагреватель для пробирок pH-метр милливольметр

Печь тигельная

Спиртовка

Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями

Установка для титрования

Центрифуга демонстрационная

Шкаф сушильный Электроплитка лабораторная Посуда:

Бюксы

Бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл Воронка лабораторная

Колба коническая разной емкости

Колба мерная разной емкости

Кружки фарфоровые

Палочки стеклянные

Пипетка глазная

Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью

Пипетка с делениями разной вместимостью

Пробирки

Стаканы химические разной емкости

Стекла предметные

Стекла предметные с углублением для капельного анализа

Ступка и пестик

Тигли фарфоровые

Цилиндры мерные Чашка выпарительная Вспомогательные материалы:

Банка с притертой пробкой

Бумага фильтровальная

Вата гигроскопическая

Груша резиновая для микробюреток и пипеток

Держатель для пробирок

Ерши для мойки колб и пробирок

Капсулаторка

Карандаши по стеклу

Кристаллизатор

Ножницы

Палочки графитовые

Трубки резиновые соединительные.

Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов
(штатив физический с 2-3) лапками
Штатив для пробирок
Щипцы тигельные
Фильтры беззольные
Трубки стеклянные
Трубки хлоркальциевые
Стекла часовые
Эксикатор Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

Белик В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с.
Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [электронный ресурс] : Практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018г.

3.2.2. Электронные издания:

http://school-collection.edu.ru/ единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
www.krugosvet.ru/ универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;
http://scitecIibrary.ru/ научно-техническаябиблиотека/
www.auditorium.ru/ библиотека института «Открытое общество»/
www.bellerbys.com-сайт учителей биологии и химии
http://www.alhimik.ru - полезные советы, эффектные опыты, химические новости
http://dnttm.ru/ – (on-line конференции, тренинги, обучения физике и химии, биологии, экологии)
http://www.it-n.ru/ - сетевое сообщество учителей химии
http://chemistry-chemists.com/ – «Химия и Химики» - форум журнала (эксперименты по химии, практическая химия, проблемы науки и образования, сборники задач для подготовки к олимпиадам по химии).
http:/www.astu.org/content/userimages/fiIe/upr_1_2009/04.pdf

3.2.3. Дополнительные источники:

Габриелян О. С. Химия, 10 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / - М. Дрофа 2012г. 303 с
Габриелян О. С. Химия, 11 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / - М. Дрофа 2012г. 303 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
знать: -основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; -окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции; -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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

аналитической химии; -основные методы классического количественного и физикохимического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
(ГБПОУ МО «КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»)

РОССИЯ, 141500 Московская область, г. Солнечногорск, ул. Набережная, д.2
Тел. Факс (495) 994-04-65
e-mail: suntown-gpu73@bk.ru
ОКПО 02530647 ОГРН 1035008858213
ИНН 5044000825 КПП 504401001

СОГЛАСОВАНО
_____
«__» _____ 20__г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____А.В.Юдина
«__» _____ 20__г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 «Экологические основы природопользования»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2019

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**

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

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **9**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02 «Экологические основы природопользования»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» является обязательной частью Математического и общего естественнонаучного 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:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**72**
в том числе:	
теоретическое обучение	60
практические занятия	10
курсовая работа (проект) *(если предусмотрено для специальностей*)	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Тема 1. Экологические основы природопользования	Содержание учебного материала	**16**	ОК 01,ОК 02 , ОК 06. ОК 07, ОК 09. ОК 11
	1.1. Экология как наука. Цели и задачи экологии 1.2. Основные методы экологии 1.3. Понятие о среде обитания 1.4. Концепция биогеоценоза 1.5. Биосфера 1.6. Основные экологические законы, регулирующие взаимодействия в системе «общество — природа»	12	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Практическая работа №1. Биосфера и ее границы. Решение задач Практическая работа №2. Взаимосвязи в биоценозах. Составление цепей питания	2 2	
Тема №.2. Особенности взаимодействия общества и природы	Содержание учебного материала	**12**	ОК 01,ОК 02 , ОК 06. ОК 07, ОК 09. ОК 11
	2.1. Понятие о природно-ресурсном потенциале. Сырьевая проблема. Классификация природных ресурсов. Энергетическая проблема. Традиционные и альтернативные источники энергии 2.2. Антропоэкологические системы. Признаки экстремальности Антропогенное воздействие на окружающую среду.	8	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Практическая работа №3 Сырьевая проблема Изучить основные природные ресурсы виды их классификации и условия их эффективного использования. Традиционные и альтернативные источники энергии. Рассчитать эффективность и возможность использования альтернативных источников	2	

	энергии Практическая работа №4 Антропогенные воздействия на окружающую среду. Хозяйственная деятельность человека и ее воздействие на природу. Составление схем воздействия.	2	
Тема №.3 Современное состояние окружающей среды	Содержание учебного материала	**14**	ОК 01,ОК 02 , ОК 06. ОК 07, ОК 09. ОК 11
	3.1. Понятие о загрязнениях окружающей среды, их классификация и характеристика 3.2. Источники и основные группы загрязняющих веществ атмосферы России 3.3. Источники и основные группы загрязняющих веществ гидросферы России 3.4. Источники и основные группы загрязняющих веществ литосферы России. 3.5 Отходы и их классификация 3.6. Чрезвычайные ситуации — источник мощного воздействия на окружающую среду	12	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическая работа№5 Влияние человека на растительное, почвенное и водное сообщество.	2	
Тема №.4 Глобальные проблемы экологии	Содержание учебного материала	**28**	ОК 01,ОК 02 , ОК 06. ОК 07, ОК 09. ОК 11
	1. 4.1. Сущность концепции экологического риска 4.2. Экологический кризис. Понятие, причины, признаки 4.3. Концепция устойчивого экологического развития 4.4. Сохранение видового разнообразия планеты 4.5. Размещения производства и проблема отходов 4.6. Мониторинг окружающей среды	12	
Тема №.5 Государственные, правовые и социальные аспекты охраны окружающей среды	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01,ОК 02 , ОК 06. ОК 07, ОК 09. ОК 11
	5.1Законодательство в области экологической безопасности. Государственная экологическая политика 5.2. Экологические правонарушения 5.3. Механизм обеспечения устойчивого экологического развития 5.4. Международное сотрудничество в области экологии 5.5. Стратегия устойчивого экологического развития	8	
Хозяйственные и	Содержание учебного материала	**8**	

общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.		ОК 01,ОК 02 , ОК 06. ОК 07, ОК 09. ОК 11
Дифференцированный зачет		**2**	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «экологических основ природопользования»,

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект документация, методическое обеспечение;
- комплект учебно-наглядных пособий и плакатов;
- автоматизированные рабочие места;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением общего и назначения;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

1. Экологические основы природопользования : учебник для СПО/ Т. А. Хван. — 6-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 253 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05092-9.

2. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования : учебник / М.В. Гальперин. — 2-е изд., испр. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 256 с

3. Экологические основы природопользования : учеб. пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 160 с

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Электронный ресурс . Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека www.biology.asvu.ru

2. Электронный ресурс. Интернет-ресурсы на уроках биологии www.openclass.ru

3. Электронный ресурс . Биология в картинках www.kartinki/biologija/Biologicheskie-resursy .ru

4. Электронный ресурс Информационно-аналитический сайт о природе России и экологии. biodat.ru.- BioDat.

3.2.3. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Экологические основы природопользования Л.Н.Блинов , И.Л Перфилова, Л.В.Юмашевич М.; Дрофа,2010.

2. Экология и охрана биосферы при химическом загрязнении Д.С. Орлов. Высшая школа, 2008.

3. Экология. Л.И. Цветкова , М.И. Алексеев Ученик для вузов , М. 1999, 2008 год переиздан

4. Гигиена и основы экологии человека Рубан Э. Д., Крымская И. Г. М.: Феникс ,2009.

5. Экологические основы природопользования: Учебное пособие / Протасов В. Ф. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с

6. Журналы по экологии

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Характеристики демонстрируемых знаний	
Виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем ;	Правильное подразделение природных ресурсов согласно их видов.	Выполнение практических работ Самостоятельная работа по подготовке презентаций Промежуточный контроль: тестирование
Задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации ;	Оценивать состояние окружающей среды согласно задач охраны окружающей среды и состояния охраняемых природных территорий Российской Федерации.	Выполнение практических работ Самостоятельная работа по подготовке презентаций Промежуточный контроль: тестирование
Основные источники и масштабы образования отходов производства	Анализировать основные источники образования отходов производства в своей местности и специальности	Выполнение практических работ Самостоятельная работа по подготовке презентаций Промежуточный контроль: тестирование
Основные источники техногенного воздействия окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов , методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков производств ;	Анализировать основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, правильность выбора способов предотвращения и улавливания выбросов, а так же методов очистки промышленных сточных вод. Обосновать выбор технологически возможных аппаратов обезвреживания согласно принципа работы.	Выполнение практических работ Самостоятельная работа по подготовке презентаций Промежуточный контроль: тестирование
Правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности	Обосновывать правила и нормы природопользования и экологической безопасности согласно знаний правовых основ.	Выполнение практических работ Самостоятельная работа по подготовке презентаций Промежуточный контроль: тестирование
Принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды ,экологического контроля	Правильное оценивание природопользования согласно принципам и методам контроля.	Выполнение практических работ Самостоятельная работа по подготовке презентаций

и экологического регулирования;		Промежуточный контроль: тестирование
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности	Правильный анализ и прогноз экологических последствий различных видов производственной деятельности.	Выполнение практических работ Самостоятельная работа по подготовке презентаций Промежуточный контроль: тестирование
Анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф	Правильный анализ причин возникновения экологических аварий и катастроф.	Выполнение практических работ Самостоятельная работа по подготовке презентаций Промежуточный контроль: тестирование
Выбирать методы , технологии и аппараты утилизации газовых выбросов ,стоков, твердых отходов	Правильно оценивать и выбирать технические средства при утилизации производственных отходов	Выполнение практических работ Самостоятельная работа по подготовке презентаций Промежуточный контроль: тестирование
Определять экологическую пригодность выпускаемой продукции	Соответствие выбранных экологических параметров на пригодность выпускаемой продукции.	Выполнение практических работ Самостоятельная работа по подготовке презентаций Промежуточный контроль: тестирование
Оценивать состояние экологии на производственном объекте	Правильно оценивать влияние производственного объекта на изменения в состоянии окружающей среды	Выполнение практических работ Самостоятельная работа по подготовке презентаций Промежуточный контроль: тестирование

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
РОССИЯ, 141500 Московская область, г.Солнечногорск, ул.Набережная, д.2
Тел.факс (495) 994-04-65
E-Mail suntown-gpu73@bk.ru

«СОГЛАСОВАНО»

_____

_____

_____

«___» _____ 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ МО

«Колледж «Подмосковье»

_____ Юдина А.В.

«___» _____ 2019г.

«СОГЛАСОВАНО»

_____

_____

_____

«___» _____ 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Солнечногорск
2019г.

Рабочая программа учебной дисциплины Микробиология, физиология, санитария и гигиена разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области **«Колледж «Подмосковье»**

Разработчики рабочей программы:
Тананова Алла Петровна преподаватель специальных дисциплин

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы: программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Рабочая программа составлена в соответствии с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация ресторатороов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.и с возможностью использования ЭУМК(https://e-learning.tspk-mo.ru/seo/welcome/)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в примерную образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 03. Техническое оснащение организаций питания.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач.

	источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования

	траектории профессионального развития и самообразования		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

		обеспечение	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. Соблюдать	Требования производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, приготовления пищи.

		правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления пищи. Обеспечивать условия, сроки хранения готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий	Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP))

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	74
Обязательная учебная нагрузка	**7**4
в том числе:	
теоретическое обучение(с использованием ЭУМК)	44
практические занятия	30
курсовая работа	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	**2**		**3**	**4**
Введение	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии.	**1**		ОК 1-10
Раздел 1	**Морфология и физиология микробов**		**22**	
Тема 1.1 Морфология микробов	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**6**	
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности прокариот- и эукариот.	**1,2**		ОК 1-10
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	**1,2**		ОК 1-10
	Тематика практических работ		**2**	
	Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.		**2**	ОК 1-10
Тема 1.2. Физиология микробов	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**4**	
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	**1,2**		ОК 1-10
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов			ОК 1-10
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	**1,2**		ОК 1-10
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	**1,2**		ОК 1-10
Тема 1.4 Патогенные	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**6**	
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов.	**1,2**		ОК 1-10

микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Инфекция и иммунитет.			
	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	**1,2**		ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических работ	**2**	**2**	
	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.	**1.2**		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Раздел 2	**Основы физиологии питания**		**38**	
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания (с использованием ЭУМК)	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**4**	
	ЭУМК Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Глава 1-7			
	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	**2,3**		ОК 1-10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	**2,3**		ОК 1-10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6
	Тематика практических работ	**2**	**2**	ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Расчет биологической ценности белка в пищевых продуктах	**2,3**		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи (с использованием ЭУМК)	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	
	ЭУМК Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Глава 8. Темы 8.1-8.6			
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	**2,3**		ОК 1-10 ПК 1.2-1.5

	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	**2,3**		ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1 ОК 1-10
	Тематика практических занятий		**2**	
	Изучение схемы пищеварительного тракта.		**2**	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии (с использованием ЭУМК)	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**6**	
	ЭУМК Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Глава 8. Тема 8.7			ОК 1-10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1 ОК 1-10 ОК 1-10
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	**2,3**		
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	**2,3**		
	Тематика практических работ		**8**	
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической и энергетической ценности		**2**	
	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.		**2**	
	Выполнение расчёта калорийности рациона.		**4**	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	**2,3**		ПК 6.1 ОК 1-10 ОК 1-10
	Тематика практических работ		**12**	
	Расчет индекса массы тела		**2**	
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей		**2**	
	Составление меню суточного рациона с указанной диетой 1 и определение химического состава и калорийности рациона» Составление меню суточного рациона с указанной диетой 5 и определение химического состава и калорийности рациона»		**4** **4**	

Раздел 3	**Гигиена и санитария в организациях питания**		**10**	
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств (с использованием ЭУМК)	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**6**	
	ЭУМК Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Глава 3. Темы 3.1-3.11			
	Личная гигиена работников пищевых производств.	**2,3**		ОК 1-10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.	**2.3**		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	**2,3**		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала (с использованием ЭУМК)	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	
	ЭУМК Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Глава 1. Темы 3.1-3.3			
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	**2,3**		ОК 1-10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	**2,3**		ОК 1-10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
Дифференцированный зачет			**2**	
Всего			**74**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебногокабинета Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
доска учебная;
рабочее место для преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
шкафы дляхранения инвентаря, раздаточного дидактического материала и др.
Технические средства обучения: компьютер; мультимедийный проектор, средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2018 г.160с
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2018г.256 с
3. Мартинчик А.Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», учебник для сред.проф. образования - М, «Академия», 2019г.192с

Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 2010г.,720с
4. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
5. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
6. ЭУМК(https://e-learning.tspk-mo.ru/seo/welcome)

Интернет- ресурсы:

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

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Ре"
жим доступа: http://www.creative"chef.ru/
10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.

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		
использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (HACCP)) 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	последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	**Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
РОССИЯ, 141500 Московская область, г.Солнечногорск, ул.Набережная, д.2
Тел.факс (495) 994-04-65
E-Mail suntown-gpu73@bk.ru

«СОГЛАСОВАНО»
_____
_____
_____
«20» _____ 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____ Юдина А.В.
«20» _____ 2019г.

«СОГЛАСОВАНО»
_____
_____
_____
«20» августа 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Солнечногорск
2019г.

Рабочая программа учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»

Разработчики рабочей программы:

Тананова Алла Петровна преподаватель специальных дисциплин

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Программа составлена в соответствии с учетом передового международного опыта движения World Skills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.
-

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;

- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	рекомендаций по улучшению плана.		
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять	Особенности социального и культурного контекста.

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	документы	Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.

		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	Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)) и нормативно-техническая документация, используемая при организации хранения сырья и продуктов; -методы контроля качества продуктов перед их использованием. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения. -требования к качеству пищевых продуктов, сырья

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	93
Обязательная учебная нагрузка	93
в том числе:	
теоретическое обучение	53
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	40
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП03Организация хранения и контроль запасов и сырья.

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*		*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*		*3*	*4*
Введение	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	***1***		ОК 1-7, 9, 10
Раздел 1	***Основные группы продовольственных товаров***		**28**	
Тема 1.1 **Классификация продовольственных товаров**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Маркировка продовольственных товаров.	***1,2***		
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**6**	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	***2***		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	***2,3***		
	Тематика практических работ		***4***	
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение хозяйственно-ботанических сортов плодов и оценка качества по стандарту.		***2*** ***2***	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.3 Товароведная	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**4**	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие	***2***		ОК 1-7, 9, 10,

характеристика зерновых товаров	требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий			ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	***2,3***		
	Тематика практических работ		***2***	
	1. Органолептическая оценка качества по стандарту зерна.		***2***	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**4**	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	***2***		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	***2,3***		
	Тематика практических работ		***2***	
	1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов по стандарту.		***2***	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**4**	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	***2***		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	***2,3***		
	Тематика практических работ		***2***	
	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям, тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке		***2***	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,

				6.3
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**4**	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	***2***		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	***2,3***		
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**2**	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	***2***		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	***2,3***		
	Тематика практических работ		***2***	
	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.		***2***	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовыхтоваров	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**2**	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	***2***		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	***2,3***		
Раздел 2	***Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания***		**23**	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***10***	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	***1***		
	2. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов	***2,3***		

	деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.			
	3. 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***		
	4. Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	***2,3***		
	5. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	***2***		
	6. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	***3***		
	Тематика практических занятий		***10***	
	1.Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.		***2***	ОК 1-7, 9, 10
	2. Документальное оформление поступление продуктов от поставщика, отпуск на производство.		***2***	
	3. Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза сырья и продуктов.		***2***	
	4.Расчет площади универсальных и специализированных кладовых.		***2***	
	5.Расчет площади охлаждаемых и овощных камер.		***2***	

Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**4**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	***2***		
	2. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	***2,3***		
	3. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	***2,3***		
	Тематика практических работ		***8***	
	1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.		***2***	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Определение наличия запасов и расхода продуктов.		***2***	
	3.Документальное оформление отпуска продуктов со склада		***2***	
	4.Составление требования в кладовую, план-меню.			
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**4**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	***2,3***		
	2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	***2,3***		
	3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	***2,3***		
	Тематика практических занятий		***4***	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1,
	1 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов		***2***	

	2. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции		***2***	3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.			
	Тематика практических работ		***4***	
	1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада		***2***	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада		***2***	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**3**	
	1.Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	***2***		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2.Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	***3***		
	3.Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания	***3***		
	4.Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	***3***		
	Тематика практических работ		***2***	
	1.Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи		***2***	
Всего:			***93***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
доска учебная;
рабочее место для преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
шкафы для раздаточного дидактического материала и др.;
Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные и электронные издания):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
18. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2018
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2018.- 544с.
20. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО/М.В Володина, Т.А Сопачёва – М.: «Академия»,2019 – с.111-120.

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с., [16] с. цв. ил.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Л.А.Радченко – Изд. 10-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2015 – 372 с. – (Среднее профессиональное образование).
3. Карташова Л.В.Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров, М:Издательский дом «Деловая культура»,2014г с13-138
4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).
5. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2009. – 320 с.
6. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум. В.М. Криштафович. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» М-2014
1. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.

2. Журнал- Пищевая промышленность.
3. Журнал – Питание и общество

Интернет-источники:

1. http://www.foodprom.ru/journalswww - издательство - пищевая промышленность
2. http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ruhttp://www.tehdoc.ru/files.675.html
4. http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/
5. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	***Текущий контроль при проведении:*** -письменного/устного опроса; -тестирования; - **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета.

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 формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
РОССИЯ, 141500 Московская область, г.Солнечногорск, ул.Набережная, д.2
Тел.факс (495) 994-04-65
E-Mail suntown-gpu73@bk.ru

«СОГЛАСОВАНО»

_____

«___» _____ 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ МО

«Колледж «Подмосковье»

_____ Юдина А.В.

«___» _____ 2019г.

«СОГЛАСОВАНО»

_____

«___» _____ 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Солнечногорск
2019г.

Рабочая программа учебной дисциплины Техническое оснащение организаций питания разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, введенной в дополнение к предусмотренным ФГОС СПО дисциплинам по согласованию с работодателем за счет часов вариативной части. Программа составлена в соответствии сучетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR. с возможностью использования ЭУМК. (https://e-learning.tspk-mo.ru/seo/welcome/)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.04 Организация обслуживания , ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП 06. Охрана труда.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде,	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействоватьс	Психология коллектива Психология личности Основы проектной

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	задач Планирование профессиональной деятельность	коллегами, руководством, клиентами.	деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные

	Ведение общения на профессиональные темы	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	общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)	Проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве. Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве.	Должностные инструкции Положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана. Правила внутреннего трудового распорядка Инструкции по охране труда Инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования Инструкции о мерах пожарной безопасности Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания
	Проводить инструктаж	Проводить инструктаж	

	работников по безопасным условиям труда на производстве Вести документацию по охране труда Принимать решения в чрезвычайных ситуациях	работников по безопасным условиям труда на производстве Вести документацию по охране труда Принимать решения в чрезвычайных ситуациях	
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций,
	Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	**54**
Обязательная учебная нагрузка	**54**
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 03 Техническое оснащение организаций питания

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*		*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*		*3*	*4*
Введение	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	*ОК1-7,9,10*
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах	***1,2***		
Раздел 1	***Механическое оборудование***		***22***	*ОК1-7,9,10*
Тема 1.1. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	*ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4*
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства.	***1,2***		
		1,2		
Тема 1.2. Оборудование для обработки овощей, плодов	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***	*ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4*
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2,3***		
		2,3		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***4***	
	1.Изучение устройства, принципа действия и правила эксплуатации картофелеочистительных машин. 2.Изучение устройства, принципа действия и правила эксплуатации овощерезательных машин			
Тема 1.3. Оборудование для обработки мяса, рыбы	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	*ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5*
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и	***2,3***		

	зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			*ПК 6.4*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***4***	
	1..Изучение устройства, принципа действия и правила эксплуатации мясорубок. 2.Изучение устройства и правил эксплуатации фаршемешалок.			
Тема 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров для процессов вакуумирования и упаковки.	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	*ОК1-7,9,10* *ПК 1.1-1.4* *ПК 2.1-2.7* *ПК 4.1-4.5* *ПК 51-5.5* *ПК 6.4* *ПК 3.1-3.5*
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***2***	
	Изучение устройства и принципа действия слайсеров***.***			
Тема 1.5. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	*ОК1-7,9,10* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5* *ПК 6.4*
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	***2,3***		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***4***	
	Изучение устройства и принципа действия взбивальных машин.			
	Изучение устройства и принципа действия тестомесильных машин.			
Раздел 2.	***Тепловое оборудование***		***18***	*ОК1-7,9,10*
Тема 2.1. Варочное оборудование	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	*ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.5* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5* *ПК 6.4*
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2,3***		
Тема 2.2. Жарочное	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	*ОК1-7,9,10* *ПК 2.1-2.8*

оборудование	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2,3***		*ПК 3.1-3.5* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5* *ПК 6.4*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***4***	
	1. Изучение устройства и принципа действия, правил эксплуатации жарочных шкафов. 2.Изучение устройства и принципа действия, правил эксплуатации. пищеварочных котлов. 3.Изучение устройства и принципа действия, правил эксплуатации индукционных плит.		***2*** ***2***	
Тема 2.3. Многофункциональное оборудование	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	*ОК1-7,9,10* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.5* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5* *ПК 6.4*
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	***2,3***		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Изучение устройства и принципа действия, правил эксплуатации пароконвектоматов.		***2***	
Тема 2.4. Универсальное и водогрейное оборудование	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	*ОК1-7,9,10* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.5* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5* *ПК 6.4*
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2,3***		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***2***	
	Изучение устройства и принципа действия, правил эксплуатации мармитов для первых и вторых блюд.		***2***	
Раздел 3	***Холодильное оборудование***		***6***	
Тема 3.1 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки Льдогенераторы	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***	*ОК1-7,9,10* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.5* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5* *ПК 6.4*
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	***2,3***		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	***2,3***		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***2***	

	Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2,3		
Раздел 4.	***Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства***		***4***	
Тема 4.1. **Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	*ОК1-7,9,10* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.5* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5* *ПК 6.4*
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	***1,2***		
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции.		***2***	
Всего:			***54***	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- дидактический материал;
- плакаты, таблицы;
- персональный компьютер,
- мультимедийный проектор.

3.2Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

9. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
11. Г.Г. Лутошкина. Технологическое оснащение и организация рабочего места : учебник для студентов среднего проф. Образования – 4-е изд. Стер. – М: Издательский центр «Академия», 2018 – 240с.

Дополнительные источники:

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

Интернет-источники:

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

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	*Критерии оценки*	*Формы и методы оценки*
Знание: − классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; − принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; − прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; − 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; **Промежуточная аттестация** в форме / экзамена.
Умение:		**Текущий контроль:**

− 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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на/экзамене

проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
РОССИЯ, 141500 Московская область, г.Солнечногорск, ул.Набережная, д.2
Тел.факс (495) 994-04-65
E-Mail suntown-gpu73@bk.ru

«СОГЛАСОВАНО»

«26» 02 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
Юдина А.В.
«28» 02 2019г.

«СОГЛАСОВАНО»

«28» 02 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Солнечногорск
2019г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»

Разработчики рабочей программы:
Тананова Алла Петровна преподаватель специальных дисциплин

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью . основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, введенной в дополнение к предусмотренным ФГОС СПО дисциплинам по согласованию с работодателем за счет часов вариативной части. Программа составлена в соответствии с с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR. с возможностью использования ЭУМК. (https://e-learning.tspk-mo.ru/seo/welcome/)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП 06. Охрана труда.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- сервировку столов, современные направления сервировки
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню,
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные

контекстам.	профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать	Использование актуальной нормативно-правовой	Определять актуальность нормативно-	Содержание актуальной нормативно-

собственное профессиональное и личностное развитие.	документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в	Применение средств информатизации и информационных технологий для	Применять средства информационных технологий для решения	Современные средства и устройства информатизации

профессиональной деятельности	реализации профессиональной деятельности	профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.6 ПК 6.3, 6.4	Организация хранения, отпуска кулинарной и кондитерской продукции	- **организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление с**ложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - **контролировать температуру**	**-техника порционирования, варианты оформления** сложной горячей кулинарной продукции для подачи; **-виды, назначение посуды для подачи,** термосов, контейнеров для отпуска на вынос; **-методы сервировки** и **способы подачи** горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;

		подачи горячей кулинарной продукции; - **организовывать хранение с**ложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - **организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос**: - выбор контейнеров, материалов для упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования - **рассчитывать стоимость** горячей кулинарной продукции; **- вести учет реализованной** горячей кулинарной продукции с прилавка/раздачи; - **поддерживать визуальный контакт с потребителем** на раздаче; - **консультировать потребителей**; - **владеть профессиональной** терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	-**температура подачи** горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;-**правила разогревания** охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции; -**правила охлаждения, замораживания и хранения** горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - **требования к безопасности** хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;; -**правила маркирования упакованной** горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	88
Обязательная учебная нагрузка	88
в том числе:	
теоретическое обучение(с использованием ЭУМК)	58
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	*2*		*3*	*4*
Тема 1 **Услуги общественного питания и требования к ним**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	***ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3***
	1. Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	***1,2***		
Тема 2. **Торговые помещения организаций питания**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***6***	
	1. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	***2***		***ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3***
	2. Интерьер помещений организации питания	***2,3***		
	3. Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	***2,3***		
Тема 3 **Столовая посуда, приборы, столовое белье(с использованием ЭУМК)**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***12***	***ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3***
	1. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	***2***		
	2. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	***2,3***		
	3. Порядок получения и подготовка посуды, приборов	***2,3***		

	4. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла	***2,3***		
	5. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	***2,3***		
	6. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности	***2,3***		
	Тематика практических работ		***4***	***ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3***
	1.Расчет количества столов. Составления схемы расстановки столов, составление заявок на столовую посуду, приборы		***4***	
Тема 4. **Информационное обеспечение процессаобслуживания**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***	***ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1***
	1. Средства информации. Назначение и принципы составления меню	***2***		
	2. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	***2,3***		
	Тематика практических работ		***4***	***ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3***
	1.Составление различных видов меню		***4***	
Тема 5. **Этапы организации обслуживания (с использованием ЭУМК)**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***6***	***ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3***
	1. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Порядок получения и подготовки посуды, приборов.	***2***		
	Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями 2. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство	***2,3***		
	3. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива			
	Тематика практических работ		***4***	***ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-***
	1. Решение ситуационных задач по обслуживанию потребителей.		***4***	

				4.5, ПК 6.3
Тема 6. **Организация процесса обслуживания в зале**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***6***	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	***2***		
	2. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского	***2,3***		
	3. Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание			
	Тематика практических работ		***2***	***ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,***
	1.Составление карты вин и коктейлей с учетом международных правил сервиса		***2***	
Тема 7. **Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***12***	***ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3***
	1.Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя	***2***		
	2.Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд	***2,3***		
	3.Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.	***2,3***		
	4.Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий	***2,3***		
	5.Правила этикета и нормы поведения за столом	***2,3***		
	6.Расчет с потребителями	***2,3***		
	Тематика лабораторных работ 1.Организация обслуживания, правила подачи блюд и напитков, уборка зала.		***4***	***ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3***

Тема 8. **Обслуживание приемов и банкетов**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***6***	***ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3***
	1.Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	***2,3***		
	2.Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами.	***2,3***		
	3.Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай.	***2,3***		
	Тематика практических работ		***12***	***ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3***
	1. Банкет с полным обслуживанием официантами. 2. Составление меню банкетов. 3. Прием фуршет. Составление вариантов меню, расчет кол-ва обслуживающего персонала		***4*** ***4*** ***4***	
Тема 9. **Специальные формы обслуживания**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***	***ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3***
	. 1.Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в номерах гостиниц.	***2,3***		
	2.Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	***2,3***		
Всего:			***88***	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания»
Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
доска учебная;
рабочее место для преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основные источники:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.6pl.ru/gost/ SanPiN_232_1324_03.htm.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Богушева В.И.Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб.пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. –2-е изд., испр. – М.: Академия, 2019. – 464 с.

13. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб.пособие для сред. проф. образования / Г.Г.Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
14. Кучер Л.С. Бармен. Базовый уровень : учебник / Л.С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 64 с.
15. Усов В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб.пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 432 с.
16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения.учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2018 — 192 с.
17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности.учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с.

Дополнительные источники:

1. Анурова.И. Персонал а ресторане. Как создать профессиональную команду/И. Анурова - М.: ООО "Современные розничные и ресторанные технологии", 2007.
2. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена : учеб.пособие для нач. проф. образования/ Н.Б. Ахрапоткова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 272 с.
3. Волков Ю.Ф.Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений. – 3+е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 350, [1] с.: ил. – (Высшее образование).
4. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб.пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
5. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб.пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
6. Кучер Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков.учеб. пособие для нач. проф. образования / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 352 с.
7. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес В России.- М.: Деловая литература, 2015.
8. Потапова И.И. Торговые вычисления для официантов: учеб.пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова. — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 112 с.
9. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2015.
10. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
11. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / Сост. И.Ю. Федотова – М.: Ресторанные ведомости, 2016. – 320 с.: ил.
12. Бем Ю.О. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. 2017 Москва.
13. Конран Т. Первоклассный ресторан: идея, создание, развитие – М.: Деловая литература, 2015.

14. Ресторан: с чего начать, как преуспеть: Советы владельцам и управляющим. Затуливетров А.Б. Изд.: Ресторанные ведомости,2014г.
15. Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. Изд.:Ресторанные ведомости, 2016.
16. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. Изд.: Ресторанные ведомости,2014г.
17. Безупречный сервис. Изд.: Ресторанные ведомости,2014г.
18. ЗатуливетровА.Б.Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости»,2015 г.
19. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2015 г.
20. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».
21. ЭУМК Виртуальный практикум: Подготовка к обслуживанию в ресторане.(https://e-learning.tspk-mo.ru/seo/welcome/)

Интернет-источники:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
3. Федерация рестораторов и оттельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и 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	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.* ***Промежуточная аттестация*** *в форме экзамена в виде:* *-тестирования.*

безалкогольных напитков; − способы подачи блюд; − очередность и технику подачи блюд и напитков; − кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли − правила сочетаемости напитков и блюд; − требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; − способы замены использованной посуды и приборов; − правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; − информационное обеспечение услуг общественного питания; − правила составления и оформления меню, − обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов		
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;	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора*	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических работ.* ***Промежуточная аттестация**:* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене*

− выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания − подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; − складывать салфетки разными способами; − соблюдать личную гигиену − подготавливать посуду, приборы, стекло − осуществлять прием заказа на блюда и напитки − подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; − оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; − подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; − соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; − соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; − разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; − заменять использованную посуду и приборы; − составлять и оформлять меню, − обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы − обслуживать иностранных туристов − эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе	*способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*	

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		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
РОССИЯ, 141500 Московская область, г.Солнечногорск, ул.Набережная, д.2
Тел.факс (495) 994-04-65
E-Mail suntown-gpu73@bk.ru

«СОГЛАСОВАНО»
«28» 08 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
Юдина А.В.
«01» 09 2019г.

«СОГЛАСОВАНО»
«28» 08 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Солнечногорск
2019г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящий в состав укрупненной группы 43.00.00Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**,** дисциплиной Психология общения

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);
- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов
- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;
- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса

- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Шифр комп.	*Наименование компетенций*	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в

		эффективного поиска. Выявление всех возможных источников необходимых ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на Оценка плюсов и минусов полученного результата выполнения плана и способов его реализации, Определение критериев оценки плана и рекомендаций по его совершенствованию.	и/или проблемы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы для выполнения плана; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	профессиональной и смежных сферах. Структуру плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Классификация и структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная

	развитие.	(специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Применять правила самоменеджмента	терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования Правила самоменеджмента
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Управление конфликтами и стрессами	Организовывать работу коллектива и команды Мотивировать подчиненных Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Управлять конфликтами и стрессами в коллективе	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности Методы управления конфликтными ситуациями и способы борьбы со стрессами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Владение грамотным устным и письменным изложением своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Эффективно использовать правила делового общения	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. Этику и правила делового общения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Эффективно применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережений. Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии	Применение средств информатизации и информационных	Применять средства информационных технологий для	Современные средства и устройства информатизации,

	в профессиональной деятельности.	технологий для реализации профессиональной деятельности	решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности нормативных и учетно-отчетных документов на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Грамотно использовать нормативную и оформлять учетно-отчетную документацию для решения профессиональных задач 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	Виды учетно-отчетной документации, используемой в профессиональной деятельности Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов

		Составление Бизнес- плана Умение презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Грамотный выбор кредитных продуктов для открытия дела	в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню.	Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики. Проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса. Проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню.
		Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания. Прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные	применяемые в настоящее время. Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и

			блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана. Предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции.	типом кухни в регионе
		Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню	Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции. Рассчитывать цены блюд в программе EXCEL. Составлять понятные и привлекательные описания блюд. Предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости про-дуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд.	Рекомендации по оформлению меню и формат меню. Системы ценообразования на блюда. Факторы, влияющие на цену блюд. Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания. Методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Рекомендации по оформлению меню и формат меню Правила проведения расчетов в программе EXCEL. Программное обеспечение R-Keeper
		Презентация нового меню.	Представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам Выбирать формы и методы презентации меню. Взаимодействовать с потребителем в целях презентации	Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя

			новых блюд меню. Владеть профессиональной терминологией	
		Совершенствование ассортимента и меню	Анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню	Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Составлять ежедневные планы работы бригады/команды Планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды. Создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности.	Понятие бригады/команды. Виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды. Дисциплинарные процедуры в организации. Методы эффективного планирования работы бригады/команды. Важность планирования работы бригады/команды и требуемая ступень планирования. Важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы. Важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды. Способы получения информации о работе бригады/команды со стороны. Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды. Способы поощрения членов бригады/команды. Конфиденциальность информации на предприятиях питания. Личные обязанности и ответственность

				бригадира на производстве. Принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени. Правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира. Нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира. Важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды. Методы эффективного общения в бригаде/команде. Психологические типы характеров работников.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Проверка уровня обеспеченности ресурсами	Проверять наличие запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами. Оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством. Использовать программное обеспечение при контроле наличия	Способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов. Возможные злоупотребления персонала на рабочих местах. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. инструктирования персонала в области обеспечения и ответственности за сохранность запасов и

			запасов Оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве. Планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве.	последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов. Последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Порядок списания продуктов (потерь при хранении). Программное обеспечение управления запасами на производстве. Личные обязанности и ответственность работника данного уровня
		Проверка уровня обеспеченности ресурсами	Оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством. Использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов Оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве. Планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве.	Способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов. Последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Порядок списания продуктов (потерь при хранении). Программное обеспечение управления запасами на производстве. Личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля наличия запасов на производстве. Важность обеспечения взаимодействия и области
		Заказ и получение продуктов, материалов на кухню	Анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов.	

		ресторана/кондитерский цех ресторана	Определять ассортимент и тип предварительной обработки не-обходимых продуктов. Рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа. Составлять заказ в письменном виде. Передавать заказ на продукты по телефону, с использованием ИКТ. Уточнять исполнение	взаимодействия с работником, ответственным за контроль наличия запасов на производстве.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)	Наблюдать за членами бригады/команды и помогать им при выполнении производственных заданий. Предоставлять обратную связь членам бригады/команды. Вести учет рабочего времени членов бригады/команды. Проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных ус-ловий работы на производстве. Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве. Разрабатывать	Санитарные правила и нормы (СанПиН) Должностные инструкции Положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана. Правила внутреннего трудового распорядка Инструкции по охране труда Инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования Инструкции о мерах пожарной безопасности Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания Правила, нормативы учета рабочего времени времени Стандарты на основе ХАССП ГОСТ ISO 9001-2011. Системы менеджмента качества. Требования Квалификационный справочник должностей

			предложения по контролю работы производственного персонала. Участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безо-пасности труда работников производства. Проверять выполнение должностных обязанностей производственным персоналом. Использовать контролеров для проверки работы персонала. Проверять правильность эксплуатации работниками технологического оборудования, использования защитных приспособлений и средств защиты. Проверять соблюдение работниками требований внутреннего тру-дового распорядка, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасност и на производстве. Контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за	руководителей, специалистов и других служащих 4-е издание, дополненное

			безопасные и благоприятные условия работы на производстве	
6.5		Контроль качества выполнения работ	Проверять уровень обеспечения на предприятии питания условий для качественного приготовления продукции. Выявлять риски в области приготовления качественной продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по повышению качества приготовления продукции производства. Разрабатывать предложения по контролю качества приготовления продукции производства. Участвовать во внедрении системы контроля качества приготовления готовой продукции. Инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства. Проверять соблюдение работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства. Проверять соблюдение	Объекты контроля качества на предприятиях питания. Рекомендации по обеспечению качества приготовления продукции производства. Важность постоянного контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд. Важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. Методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания. Основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неисправное оборудование и прочее). Важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд. Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции

			работниками методов приготовления продукции производства. Проверять соблюдение работниками требований к качеству готовой продукции производства. Заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства. Общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства. Выявлять причины возникновения претензий к качеству продукции производства. Отбирать среднюю пробу продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований. Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за качество приготовления продукции производства планировать собственную деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять	производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Важность контроля температуры и органолептических показателей блюд и изделий при реализации продукции производства. Правила проведения контроля качества готовой продукции производства. Документация по контролю качества продукции производства. Важность получения обратной связи от потребителей о качестве продукции производства и способы получения обратной связи. Правила межличностного общения с потребителями. Методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей. Правила поведения в конфликтных ситуациях. Правила отбора средней пробы продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований. Показатели качества продукции производства, подлежащие выявлению в ходе лабораторных исследований. Анализ результатов лабораторных исследований. Личные обязанности и ответственность работника данного

			объекты, периодичность и формы контроля). • Инструктировать персонал относительно требований к качеству приготовления продукции производства. • Использовать визуальные и лабораторные методы контроля качества приготовления продукции производства. • Оформлять документацию о результатах контроля качества продукции производства. • Получать обратную связь от потребителей о качестве продукции производства. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях	уровня в области контроля качества приготовления продукции производства. Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с ответственным за качество приготовления продукции производства работником. Современные тенденции в области обеспечения качества приготовления продукции производства
ПК 6.5.		Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей	Выявлять необходимость в обучении работников. Выбирать способы обучения в зависимости от категории работников и их потребностей. Планировать программы обучения. Планировать организацию мастер-классов, тренингов,	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	**74**
Обязательная учебная нагрузка	**74**
в том числе:	
теоретическое обучение	50
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	24
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа (Экзамен)	*
Промежуточная аттестация проводится в форме *экзамена*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*		*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*		*3*	
Раздел 1 Основы экономики			*40*	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*	*2*	
	*1.*Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	*1,2*		*ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*
	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.			*ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*	*2*	*ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*
	*1.*Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	*1,2*		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		*2*	
	Практические занятия 1.Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.		*2*	*ПК 6.1-6.5* *ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*
Тема 1.3.	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*	*4*	

Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	1.Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	***1,2***		***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	2.Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП	***2.3***		***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***4***	
	Практические занятия 2. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.		***2***	***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Практические занятия 3. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.		***2***	***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
Тема1.4.Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	
	*1.*Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	***2,3***		***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***2***	
	Практические занятия 4. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек		***2***	***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	
	1. Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	***2,3***		***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***2***	

	Практические занятия 5. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.		***2***	***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	
	1.Валовойдоход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	***2,3***		***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***2***	
	Практические занятия 6. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.		***2***	***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***8***	***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	***2,3***		
	*2.*Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения			***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	3. Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам			***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	4. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления			***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	5. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией			***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***

	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***6***	
	Практические занятия 7. Изучение источников финансирования деятельности организации.		***2***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Практические занятия 8. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций.		***2***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Практические занятия 9. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды.		***1***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Практические занятия 10. Изучение разделов бизнес- плана.		***1***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
Раздел 2. Основы менеджмента			***34***	
Тема 2.1. **Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***6***	
	1.Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды	***1.2***		***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	2.Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	***2,3***		***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	3. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	***2,3***		***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***2***	
	Практические занятия 11. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»		***2***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
Тема 2.2. Управление	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7,***

производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	***1.*** Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	***2,3***		***ОК9, ОК10,ОК11***
	2.Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	***2,3***		***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***2***	
	Практические занятия 12. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.		***2***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***6***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	*1.*Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	***2,3***		
	*2.*Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации			
	*3.*Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***2***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Практические занятия 13. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»		***2***	
Раздел 3.	***Основы маркетинга***		***8***	
Тема 3.1.Понятие	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***8***	***ПК 6.1-6.5***

***маркетинга, его цели* и функции**	*1.*Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.	***1,2***		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	2. 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).	***1,2***		***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	*3.*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.	***2,3***		***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	4. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	***2,3***		***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
Тема 3.2.Маркетинговые исследования в общественном питании	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1.Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	***2,3***		

	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			***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***2***	
	Практические занятия 14. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений		***2***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
Всего:			**74**	

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов социально-экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1.Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
доска учебная;
рабочее место для преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.]М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2018. – 304 с.
8. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
9. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб. 2018.

10. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А..Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2019.
11. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2019. - 312 с. 2018.
12. Потапова И.И.Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова.М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018.-176с.

(электронные издания):

13. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) http://www.consultant.ru

Дополнительные источники (печатные издания)

14. Алексунин В.А. Маркетинг: учеб. для сред. проф. образования / В.А. Алексунин. – М.: Дашков и Кº, 2019. – 200 с.
15. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А.Быстров. – М.: Форум, 2018. - 464с.
16. Гомола А. И. Бизнес-планирование: Уч. пос для студ.СПО/ Гомола А. И., Жанин П. А. 7-е изд., стер. М.: Академия, 2019. – 144 с.
17. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2018. - 348с.
18. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг: общественное питание: учеб. пособие для сред. проф. образования / С.Б. Жабина. – М.: Академия, 2017. -224 с.
19. Куликова О.А., Перетятко М.Ю..Бухгалтерский учет в общественном питании: учеб. пособие/О.А. Куликова, М.Ю. Перетятко. Ростов-на-Дону. Феникс, 2016-278 с.
20. Мтвралашвили Г.И. Прибыльный ресторан. Советы владельцам и управляющим. Г.И Мтвралашвили.- СПб.: Питер,2017. - 256с.
21. НиколаеваТ.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. \ НиколаеваТ.И., Егорова Н.Р. – Москва , «Кнорус», 2018. -365 с.
22. Солдатенков Д.В.Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В.Солдатенков.: М.ЗАО. Издательский дом Ресторанные ведомости,2017.-192с.

(электронные издания)

23. http:// www. Management-Portal.ru
24. http:// www. Economi.gov.ru
25. http:// www. Minfin.ru
26. http://www.aup.ru

3.3. Организация образовательного процесса

Дисциплина Экономика, менеджмент, маркетинг служит базой для освоения программы профессионального модуля ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Дисциплину лучше осваивать после освоения программы дисциплины Психология общения.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературой, вышедшими за последние 5 лет.

1. 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,	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*

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 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.		
− участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы*

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;	*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*	*- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий* ***Промежуточная аттестация**:* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене*

− вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; − калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; − рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, − рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; − планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; − выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; − управлять конфликтами и стрессами в организации; − применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; − анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; − составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса − анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; − прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие		

потребителями меню; − анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; − грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
РОССИЯ, 141500 Московская область, г.Солнечногорск, ул.Набережная, д.2
Тел.факс (495) 994-04-65
E-Mail suntown-gpu73@bk.ru

«СОГЛАСОВАНО»

«26» 08 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
Юдина А.В.
«26» 08 2019г.

«СОГЛАСОВАНО»

«26» 08 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Солнечногорск
2019г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по профессиональному модулю ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 05. Экономика, менеджмент, маркетинг, ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном

	профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	деятельности		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессиональног о и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в

ситуациях.	на рабочем месте	деятельности по профессии (специальности)	профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания

	Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	презентации Кредитные банковские продукты
ПК 6.3-6.5	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - инструктировать подчиненный персонал в области безопасной организации работ	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - способы и формы инструктирования персонала в области соблюдения требований по безопасной организации работ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	54
Обязательная учебная нагрузка	54
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	20
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета*	

Во всех ячейках со звездочкой (*) следует указать объем часов.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*		*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*		*3*	*4*
Раздел 1	**Основные положения Конституции РФ**		*4*	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*	*2*	*ОК 1-7, ОК 9,10*
	1 Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	*1*		
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*	*2*	*ОК 1-7, ОК 9,10*
	1. Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина	*1*		
	2. Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина	*1*		
	3. Право социальной защиты граждан	*3*		
Раздел 2	*Основы гражданского права*		*4*	*ОК 1-7, ОК 9,10*
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*	*2*	
	1. Предмет, принципы и источники российского гражданского права	*1*		
	2. Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	*2,3*		
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*	*2*	*ОК 1-7, ОК 9,10*
	1. Классификация субъектов предпринимательской деятельности	*2*		
	2. Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица	*2,3*		
	3. Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности			
	Тематика практических занятий		*6*	
	1.Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и		*6*	

	видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».			
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	
	1. Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования			
	2. 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***		***8***	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	***ОК 1-7, ОК 9,10***
	1.Трудовые отношения: понятие, основания возникновения	***2***		
	2. Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения	***2***		
	3.Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений	***2***		
	4.Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора	***2***		
	5.Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника	***3***		
	Тематика практических занятий		***6***	
	Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»		***6***	
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***	***ОК 1-7, ОК 9,10***
	1.Материальная ответственность работодателя перед работником	***2***		
	2.Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.	***2***		
	Тематика практических занятий		***4***	
	1.Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности		***4***	

	работодателей и работников»			
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	***ОК 1-7, ОК 9,10***
	1. Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения	***2***		
	2. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	***2***		
Раздел 4.	***Административные правонарушения и административная ответственность***		***6***	
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	***ОК 1-7, ОК 9,10***
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины	**2**		
	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).	**2**		
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	***ОК 1-7, ОК 9,10***
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности	**2**		
	Тематика практических занятий		***4***	***ОК 1-7, ОК 9,10***
	Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»		***4***	
Тема 4.3. Административные наказания	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	***ОК 1-7, ОК 9,10***
	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика			
Раздел 5.	***Защита прав субъектов предпринимательской деятельности***		***4***	
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	***ОК 1-7, ОК 9,10***
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав			
***Тема 5.2.* Судебный порядок разрешения споров**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	***ОК 1-7, ОК 9,10***
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.			
	Третейские суды в РФ			
Всего:			***54***	

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
доска учебная;
рабочее место для преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

Основные источники:

1. Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2010г.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц.текст:[посост.на18февр.2010г.].—М.: Омега-Л, 2010.—474с.—(кодексы Российской Федерации).
3. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации: федер.закон РФ:[принят Гос. Думой РФ 23окт.2002г.:по состоянию на01авг.2008г.].—М.:Инфра-М,20013.—131с.—(Б-ка кодексов:выпуск11(149)).
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: федер. Закон РФ: [принят Гос.ДумойРФ 20дек.2001г.:по состоянию на 2 1 июля 2013г.].—М.:Инфра-М,2013.—320с.
5. Семейный кодекс Российской Федерации: федер. Закон РФ:[принят Гос .Думой РФ 8дек. 1995г.:по состоянию на 25 янв.2010г.].—М.:ЮРАЙТ,2013.—64с.—(Правовая библиотека).
6. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер.закон РФ:[принят Гос.Думой РФ2 1 дек. 2001г.: по состоянию на 1 апр.2011г.].—М.:РидГрупп,2013.—256с.—(Законодательство России с комментариями к изменениям).
7. Уголовный кодекс Российской Федерации: федер. Закон РФ:[принятГос.Думой РФ 24 мая1996г.:по состоянию на10февр.2010г.].—М.: Проспект; КноРус, 2013.—176с.
8. Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации: федер.закон РФ:[принят Гос.Думой РФ 22 нояб. 2001г.:по состоянию на 1 апреля 2008г.].—М.:Инфра-М,2016.—248с.— (Б-ка кодексов:выпуск10(148)).
9. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. Пособие для сред. проф. образования/Подобщ.ред.проф.А.Я.Капустина.—М.:Гардарики,2018.—335с.
10. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для сред. проф.образования.—5-еизд.,стер./В.В.Румынина.—М.:Академия,2018.—192с

Дополнительные источники:

1. ГомолаА.И. Гражданскоеправо: учебник для сред.проф.образования/ А.И.Гомола.—9-е изд.,стер.—М.:Академия,2011.—416с.
2. Основы права:учебникдлясред.проф.образования/Подред.С.Я.Казанцева.—3-еизд., стер.—М.:Академия,2011.—256с.
3. ПевцоваЕ.А.Право.Основыправовойкультуры:учебникдля10кл.общеобразоват.учреждений:В 2ч.—Ч.1/Е.А.Певцова. —5-еизд.,испр.—М.:Русскоеслово,2008.—184с.
4.ПевцоваЕ.А.Право.Основыправовой культуры:учебникдля10кл.общеобразоват.учреждений:В 2ч.—Ч.2/Е.А.Певцова. —4-еизд.,испр.—М.:Русскоеслово,2008.—240с.
5. ПевцоваЕ.А.ПравоОсновыправовойкультуры:учебникдля11кл.общеобразоват.учреждений:В 2ч.—Ч.1/Е.А.Певцова. —4-еизд.,испр.—М.:Русскоеслово,2008.—224с.
6.ПевцоваЕ.А.Право.Основыправовойкультуры:учебникдля11кл.общеобразоват. учреждений:В 2ч.—Ч.2/Е.А.Певцова. —5-еизд.,испр.—М.:Русскоеслово,2008.—224с.
7.СмоленскийМ.Б. КонституционноеправоРоссии: учебник длясред.проф. образования/ М.Б.Смоленский,Л.Ю.Колюшкина.—М.:КноРус,2010.—216с.
8. ЯковлевА.И.Основы правоведения:учебникдлянач.проф.образования/А.И.Яковлев.—7-еизд.,стер.—М.:Академия,2010.—336с.
9. Журнал « Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М, 2012 г., 2013г.

Интернет-ресурсы

1. Гарант: информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. —Режим доступа:http://www.garant.ru/
2.КонсультантПлюс:информационно-правоваясистема[Электронныйресурс].—Режимдос-тупа:http://www.consultant.ru/
3. Правовое обеспечениепрофессиональнойдеятельности [Электронныйресурс]. — Режим доступа:http://www.best-students.ru/index.php?productID=3171
4. Правовоеобеспечениепрофессиональнойдеятельности:рабочиепрограммы,методические указания и контрольные вопросы [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://www.nhtk-edu.ru/metodichki/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti
5. *ТыщенкоА.И.*Правовое обеспечениепрофессиональнойдеятельности: учеб.[Электронный ресурс].—Ростовна/Д.:Феникс,2007.—Режимдоступа:http://www.twirpx.com/file/132730/
6.Материал из Википедии — свободной энциклопедии
http://ru.wikipedia.org/wiki/%C0%F0%E1%E8%F2%F0%E0%E6%ED%FB%E9_%F1%F3%E4

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Знание: − основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; − права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; − понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; − законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; − организационно-правовые формы юридических лиц; − правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; − права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; − порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; − роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; − право социальной защиты граждан − понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; − виды административных правонарушений и административной ответственности; − нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*

Умения: – использовать необходимые нормативно-правовые документы; – защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, ...* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий* ***Промежуточная аттестация**:* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
РОССИЯ, 141500 Московская область, г.Солнечногорск, ул.Набережная, д.2
Тел.факс (495) 994-04-65
E-Mail suntown-gpu73@bk.ru

«СОГЛАСОВАНО»
_____
«___» _____ 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____ Юдина А.В.
«___» _____ 2019г.

«СОГЛАСОВАНО»
_____
«___» _____ 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Солнечногорск
2019г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальность.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать

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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в

	решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	профессиональной деятельности		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессиональног о и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в

ситуациях.	на рабочем месте	деятельности по профессии (специальности)	профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания

	Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	презентации Кредитные банковские продукты
ПК 6.1-6.3	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Расчет основных производственных показателей. Координация с другими подразделениями, службами. Проверка уровня обеспеченности ресурсами.	вести утвержденную учетно-отчетную документацию, в т.ч. и в электронном виде;	программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	94
Самостоятельная работа*(не более 20%)*	10
Обязательная учебная нагрузка	84
в том числе:	
теоретическое обучение	5
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	79
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*		*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*		*3*	*4*
Раздел 1	***Автоматизированная обработка информации***			
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	*1*	*ОК 1-7, 9,10*
	1.Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	*2*		
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	*2*	
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	*1*		*ОК 1-7, 9,10*
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания..		*4*	
Тема 1.3. Информационные системы	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	*2*	
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	*2*		*ОК 1-7, 9,10*
Раздел 2	***Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности***			
Тема 2.1 Технология обработки	***Тематика практических занятий***	***Уровень освоения***	*8*	*ОК 1-7, 9,10*
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о	*1*		

текстовой информации	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.	***2,3***		
	Тематика практических занятий			***ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3***
	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа		***8***	
	Тематика практических занятий обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы		***2***	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	***Тематика практических занятий***	***Уровень освоения***	***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)	***2,3***		
	Тематика практических занятий			***ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3***
	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ		***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ		***2***	
Тема 2.3Компьютерные презентации	***Тематика практических занятий***	***Уровень освоения***	***6***	
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	***2,3***		***ОК 1-7, 9,10***
	Тематика практических занятий			
	Работа в программе PowerPoint над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..		***4***	***ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3***

	Самостоятельная работа обучающихся Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».		***4***	
Тема 2.4 ***Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности***	***Тематика практических занятий***	***Уровень освоения***	***10***	
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	***3***		***ОК 1-7, 9,10***
	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.	***3***		
	Тематика практических занятий			
	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета		***4***	
Тема 2.5 ***Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности***	***Тематика практических занятий***	***Уровень освоения***	***4***	
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.	***2,3***		***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 6.1-6.3***
	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	***3***		
	Тематика практических занятий			***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 6.1-6.3***
	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).		***4***	
Раздел 3	***Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность***			
Тема 3.1 ***Компьютерные сети, сеть Интернет***	***Тематика практических занятий***	***Уровень освоения***	***6***	
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	***2***		***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 6.1-6.3***
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов,	***2***		

	навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции			
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц..	***2,3***		
	Тематика практических занятий		***4***	
	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.			
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	***Тематика практических занятий***	***Уровень освоения***	***10***	
	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***		***ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3***
	Тематика практических занятий			
	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		***3***	
Всего:			***94***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «**Информационные технологии в профессиональной деятельности**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
доска учебная;
рабочее место для преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные и электронные издания)

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер., М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с.

2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 256 с.: ил.

2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2012. – 314 с.

Интернет-источники:

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html

2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://iit.metodist.ru

3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.intuit.ru

4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.osp.ru

.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Знания: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*
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	*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:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий*

информации; осуществлять поиск необходимой информации;	*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*	***Промежуточная аттестация**:* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
РОССИЯ, 141500 Московская область, г.Солнечногорск, ул.Набережная, д.2
Тел.факс (495) 994-04-65
E-Mail suntown-gpu73@bk.ru

«СОГЛАСОВАНО»
_____
_____
_____
«26» 08 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____ Юдина А.В.
«___» _____ 2019г.

«СОГЛАСОВАНО»
_____
_____
_____
«___» _____ 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Солнечногорск
2019г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда маркетинга разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций повсем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение организаций питания, ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-системы управления охраной труда в организации;

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

-обязанности работников в области охраны труда;

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

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

-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	Распознавание сложных проблемных ситуаций в	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится

деятельности, применительно к различным контекстам.	различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	полученной информации в контексте профессиональной деятельности		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению	Соблюдение правил экологической безопасности при	Соблюдать нормы экологической безопасности	Правила экологической безопасности при

окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой

профессиональной сфере.	в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - инструктировать подчиненный персонал в области безопасной организации работ	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - способы и формы инструктирования персонала в области соблюдения требований по безопасной организации работ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	30
Обязательная учебная нагрузка	30
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*		*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*		*3*	*4*
Введение	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*	*2*	*ОК 1-7, ОК 9,10*
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	*1*		
Раздел 1	*Нормативно - правовая база охраны труда*		*10*	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*	*4*	*ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5*
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	*1*		
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	*2*		
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	*2,3*		
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	*4*		
	Тематика практических работ		*2*	
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда		*2*	
Тема 1.2 Обеспечение охраны	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*	*2*	*ОК 1-7, ОК 9,10*
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение.	*1*		

труда	Государственное управление охраной труда			***ПК 1.1-1.5***
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции	***1***		***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5*** ***ПК 6.3-6.5***
	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная	***3***		
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	***ОК 1-7, ОК 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5*** ***ПК 6.3-6.5***
	1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение	***2***		
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников	***2***		
	3.Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации	***3***		
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и	***3***		

	охраны труда			
Раздел 2	***Условия труда на предприятиях общественного питания***		***8***	***ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5***
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	
	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм	***1***		
	2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека	***2,3***		
	3. 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***		
	Тематика практических занятий		***2***	
	1.Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам		***2***	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	***ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5***
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	***2***		
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в	***2,3***		

	связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая			
	Тематика практических занятий		***2***	
	1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		***2***	
Раздел 3	***Электробезопасность и пожарная безопасность***		***10***	
Тема 3.1	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	***ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5***
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)	***2***		
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	***2***		
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	***2***		
	4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия	***2***		
	5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	***3***		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	***ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	1.Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ	***2***		

	(ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции			***ПК 6.3-6.5***
	2.Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров	***2***		
	3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения	***2***		
	4.Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение	***2***		
	5.Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	***3***		
	Тематика практических занятий		***4***	
	1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания		***4***	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	***ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5***
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	***2***		
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования	***2***		
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	***2***		

Всего:	***30***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебногокабинета «Охрана труда»»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
доска учебная;
рабочее место для преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.constitution.ru/
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10164072/
3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр«Академия», 2018.– 160с.

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2019.–320с.

Дополнительная литература:

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. – 224с.
2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

Интернет-источники:

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011.[Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный

Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru

Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологииРосстандарт[Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и 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..	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* ***Итоговый контроль***
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	*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*	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, ...* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий*

деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	*-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*	***Промежуточная аттестация**:* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
РОССИЯ, 141500 Московская область, г.Солнечногорск, ул.Набережная, д.2
Тел.факс (495) 994-04-65
E-Mail suntown-gpu73@bk.ru

«СОГЛАСОВАНО»

«26» 08 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
Юдина А.В.
«28» 08 2019г.

«СОГЛАСОВАНО»

«28» августа 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Солнечногорск
2019г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	3
2.	**СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	9
3.	**УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**	16
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	17
		19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» вместе с учебными дисциплинами цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей:

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена;

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

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;

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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;

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;

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы «Безопасность жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

– повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы - совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

– снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

– формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

– обеспечение профилактики асоциального поведения обучающихся.

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

– организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

– предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

– использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

– применять первичные средства пожаротушения;

– ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные по 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;

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

– принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России.

– основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в 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;

– организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на неё в добровольном порядке;

– основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащений воинских подразделений) в которых имеются военно-учётные специальности, родственные специальностям СПО;

– область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

– порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
1	2	3	4
ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и	Актуальный, Профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или

	задачи.	эффективно	
1	2	3	4
	Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной	Определять задачи поиск информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
	информации в		

	контексте профессиональной деятельности		
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 6 Проявлять гражданско патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК7	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила
1	2	3	4

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; Средства профилактики перенапряжения.
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения Профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональны е темы Основные общеупотребительные

1	2	3	4
	на профессиональные темы	понимать тексты на базовые профессиональные темы Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональны е 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	глаголы (бытовая и профессиональна я лексика) Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

\

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЖ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	27
в том числе:	
Лабораторно-практические работы	48
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранения здоровья			**8**	
Тема 1.1 Здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	
	Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности.	**2**	2	ОК 1 - ОК 3; ОК6 - ОК9
	Здоровье и здоровый образ жизни.	**2**		
	Общие понятия о здоровье.	**2**		
Тема 1.2. Вредные привычки и их влияние на молодой организм	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	
	Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика.	**2**	2	ОК 1 - ОК 3; ОК6 - ОК9
	Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности.	**2**		
	Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно – сосудистую систему.	**2**		
	Пассивное курение и его влияние на здоровье.	**2**		
	Наркотики. Наркомания и токсикомания, общие понятия и определения.	**2**		
	Социальные последствия пристрастия к наркотикам.	**2**		
	Профилактика наркомании.	**2**		
	Тематика практической работы			
	Практическая работа № 1 Здоровый образ жизни - основа укрепления и сохранения личного здоровья.		4	
Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения			**20**	
Тема 2.1. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и	**Содержание учебного материала.**	**Уровень освоения**	**2**	
	Краткая характеристика наиболее вероятных для данной местности и района проживания чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	**2**	2	ОК 1; ОК 2; ОК7; ОК9

техногенного характера	Российская система чрезвычайных ситуаций, история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.	**2**		
Тема 2.2. Гражданская оборона - составная часть обороноспособности страны	**Содержание учебного материала.**	**Уровень освоения**	**2**	
	Гражданская оборона, история ее создания, основные понятия определения, задачи гражданской обороны.	**2**	2	ОК 1; ОК 2; ОК7; ОК9
	Организация гражданской обороны в общеобразовательном учреждении, ее предназначение.	**2**		
	Структура и органы управления гражданской обороной.	**2**		
Тема 2.3. Оружие массового поражения	**Содержание учебного материала.**	**Уровень освоения**	**2**	
	Современные средства поражения и их поражающие факторы.	**2**	2	ОК 1; ОК 2; ОК7; ОК9
	Тематика практической работы			
	Практическая работа № 2 Мероприятия по защите населения.		4	
Тема 2.4. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях	**Содержание учебного материала.**	**Уровень освоения**	**2**	
	Организации инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.	**2**	2	ОК 1; ОК 2; ОК7; ОК9
	Защитные сооружения гражданской обороны. Виды защитных сооружений.	**2**		
	Основные предназначения защитных сооружений гражданской обороны.	**2**		
	Правила поведения в защитных сооружениях.	**2**		
Тема 2.5. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств РФ по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала.**	**Уровень освоения**	**2**	
	Прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения.	**1**	2	ОК 1; ОК 2; ОК 06; ОК7; ОК9
Тема 2.6.	**Содержание учебного материала**	**Уровень**	**2**	

Терроризм		**освоения**		
	Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника.	**2**	2	ОК 1; ОК 6; ОК7; ОК9; ОК 10
	Правовые основы организации зашиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени.	**2**		
	Тематика практической работы			
	Практическая работа № 3 Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.		4	
Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность			**30**	
Тема 3.1. История создания Вооруженных Сил России	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	
	Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках.	**2**	2	ОК 1 - ОК 04; ОК6; ОК10
	Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века, Петра I, России во второй половине XIX века, создание массовой армии.	**2**		
	Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение.	**2**		
	Вооруженные Силы Российской Федерации, основные предпосылки проведения военной реформы.	**2**		
Тема 3.2. Организационная структура вооруженных сил России	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	
	Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск.	**2**	2	ОК 1 - ОК 04; ОК6; ОК9
	Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура.	**2**		
	Военно-Воздушные Силы: история создания, предназначение, структура.	**2**		
	Военно-Морской Флот, история создания, предназначение, структура.	**2**		
	Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура.	**2**		
	Космические войска: история создания, предназначение, структура.	**2**		
	Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура.	**2**		
Тема 3.3. Воинские звания и знаки различия Вооруженных сил	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	
	История воинских званий.	**2**	2	ОК 1 - ОК 04;
	Знаки различия Вооруженных сил Российской Федерации.	**2**		

России	Войсковые воинские звания.	**2**		ОК6; ОК9
	Корабельные воинские звания.	**2**		
	История воинских званий. Знаки различия Вооруженных сил РФ	**2**		
	Войсковые воинские звания. Корабельные воинские звания	**2**		
Тема 3.4. Воинская обязанность	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	
	Основные понятия о воинской обязанности.	**2**	2	ОК 1 - ОК 04;
	Воинский учет.	**2**		
	Организация воинского учета и его предназначение.	**2**		
	Первоначальная постановка граждан на воинский учет.	**2**		
	Обязанности граждан по воинскому учету.	**2**		
	Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе.	**2**		
	Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе	**2**		
	Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет.	**2**		
	Тематика практической работы		20	
	Практическая работа № 4 Обязательная подготовка граждан к военной службе. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет. Размещение и быт военнослужащих		4	
	Практическая работа № 5 Суточный наряд, обязанности лиц суточного наряда. Организация караульной службы, обязанности часового.		4	
	Практическая работа № 6 Строевая подготовка. Огневая подготовка.		4	
	Практическая работа № 7 Тактическая подготовка. Физическая подготовка.		4	
	Практическая работа № 8 Сборка разборка АК.		4	
Тема 3.5. Боевые традиции	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	

Вооруженных Сил России. Символы воинской чести	Дни воинской славы России – дни славных побед.	**2**	2	ОК 1 - ОК 04; ОК6; ОК9
	Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России.	**2**		
	Боевое Знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы.	**2**		
	Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги	**2**		
Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни			**1**	
Тема 4.1. Первая медицинская помощь	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**		
	Первая медицинская помощь при травмах и ранениях.	**2**	1	ОК 1 - ОК 03; ОК7; ОК9
	Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности и инсульте.	**2**		
	Первая медицинская помощь при остановке сердца.	**2**		
	Тематика практической работы		**12**	
	Практическая работа №9 Остановка кровотечения (сосудистое, венозное, артериальное). **Практическая работа №10** Наложение шин на верхние и нижние конечности. **Практическая работа №11** Бинтовые и косыночные повязки. **Практическая работа №12** Экстренная реанимационная помощь при остановке сердечной деятельности и прекращении дыхания.		4 4 4 4	
	Всего:		**75**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

1) Основное оборудование:
- рабочее место преподавателя – 1;
- рабочие места обучающихся -30.
- компьютер с выходом в Интернет.

2) Учебно-наглядные пособия:
- учебно-методическая литература;
- учебный стрелковый тир с комплектами макетов винтовок и автоматов;
- общевойсковой защитный комплект;
- винтовка пневматическая;
- телевизор;
- DVD - плеер;
- макет "Простейшего укрытия";
- респираторы;
- противогазы;
- легкий защитный костюм (Л-1);
- плакаты;
- инструкции по ТБ;
- нормативные документы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум.-2-е изд., перераб. и доп.- М. : Юрайт, 2018.- 330 с.
2. Косолапова Н. В. и др. Основы безопасности жизнедеятельности : учебник.-5-е изд., стер.- М.: Академия, 2018.- 320 с.

Дополнительные источники:

1. Арустамов Э. А. и др. Безопасность жизнедеятельность: учебник .- 3-е изд, стер.- М.: Академия, 2010.- 336 с.
2. Безопасность жизнедеятельности : учеб. для студ. сред. проф. учеб. заведений / [Э. А. Арустамов, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Г. В. Гуськов]. - 8-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2009. - 176 с.
3. Смирнов А. Т. и др. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник.- М.: Просвещение, 2009.- 160 с.
4. Смирнов А. Т. и др. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник.- 7-е изд.- М.: Просвещение, 2009.- 303 с.

Информационные источники:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам http://windo.edu.ru - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-

методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов http://school-collection.edu.ru.
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior. edu.ru
4. ЭБС "Юрайт"https://biblio-online.ru/

Периодические издания
1. //Питание и общество - профессиональный кулинарный журнал. научно - производственное издание
2. //Кондитерское производство - научно-профессиональный журнал
3. //Школа гастронома - профессиональный журнал для поваров и кондитеров (рецепты)
4. //Кулинарный практикум - научно-популярный журнал для кулинаров.
5. //Школа кулинара - научно-популярный журнал для кулинаров.
6. // Будь здоров - научный журнал
7. //Физкультура в школе -научно-популярный журнал
8. //Охрана труда и пожарная безопасность - научно-популярный журнал
9. //ОБЖ -научно-популярный журнал
10.//Вестник образования – научно-методический журнал
11.//Методист – научно – методический журнал
12.//Наука и жизнь – научно- популярный журнал
13.//Среднее специальное образование – методический журнал.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	3	2
Умения:		
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	участвует в подготовке порядка использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций;	оценка выполнения практических заданий.
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	участвует в планировании и выполнении эвакуационных мероприятий;	оценка выполнения практических заданий.
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	организовывает получение и использование средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях;	оценка выполнения практических заданий.
применять первичные средства пожаротушения;	участвует в организации использования средств пожаротушения;	оценка выполнения практических заданий.

ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные с получаемой специальностью;	получает военно-учетную специальность (добровольная подготовка граждан к военной службе);	устный опрос.
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей	выполняет требования воинской деятельности, предъявляемые к	оценка выполнения
1	2	3
военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	физическим, психологическим и профессиональным качествам военнослужащего;	практических заданий.
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	владеет способами бесконфликтного общения;	оценка выполнения практических заданий.
оказывать первую помощь пострадавшим	владеет навыками оказания первой медицинской помощи при кровотечениях, при травмах опорно-двигательного аппарата, при отравлении АХОВ, при ожогах;	оценка выполнения практических заданий.
Знания		
основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;	знает основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на здоровье человека его репродуктивную функцию, знает факторы влияющие на здоровье;	устный опрос, выполнение тестовых заданий, выполнение практических заданий
потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;	применяет знания в планировании и организации локализации потенциальных опасностей в профессиональной деятельности и быту;	устный опрос, выполнение тестовых заданий, выполнение практических заданий
основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;	знает основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;	устный опрос, выполнение тестовых заданий, выполнение практических заданий
основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;	применяет знания основ российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;	устный опрос, выполнение тестовых заданий, выполнение практических заданий
порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на	применяет знания организации порядка и правил призыва граждан на военную службу;	устный опрос, выполнение тестовых заданий,

военную службу;		выполнение практических заданий
состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;	знает состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;	устный опрос, выполнение тестовых заданий, выполнение
1	2	3
		практических заданий
основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;	знает основные понятия о воинской обязанности, порядок призыва на военную службу;	устный опрос, выполнение тестовых заданий, выполнение практических заданий
основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;	моделирует применение основных видов военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;	устный опрос, выполнение тестовых заданий, выполнение практических заданий
требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;	знает требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;	устный опрос, выполнение тестовых заданий, выполнение практических заданий
предназначение, структуру и задачи РСЧС;	знает предназначение, структуру и задачи РСЧС;	устный опрос, выполнение тестовых заданий, выполнение практических заданий
предназначение, структуру и задачи гражданской обороны.	участвует в планировании и выполнении эвакуационных мероприятий гражданской обороны;	устный опрос, выполнение тестовых заданий, выполнение практических заданий

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично

80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
РОССИЯ, 141500 Московская область, г.Солнечногорск, ул.Набережная, д.2
Тел.факс (495) 994-04-65
E-Mail suntown-gpu73@bk.ru

«СОГЛАСОВАНО»
_____
_____
«26» 08 2019г.

«СОГЛАСОВАНО»
_____
_____
«28» 08 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____ Юдина А.В.
«28» 08 2019г.

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

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Солнечногорск
2019г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **4**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **7**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **18**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **22**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	283
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	139
Лабораторно практические (в т.ч)	60
Курсовая работа/ проект	Не предусмотрена
Самостоятельная работа студента	Не предусмотрена
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа[1]
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
				лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа),час			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.4 ОК	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	75	75	30	-	-	-	-
ПК 1.1.-1.4	**Раздел модуля 2.** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	64	64	30	-	-	-	-
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	144	-	-	-	72	72	-
	Всего:	**283**	**139**	**60**	**-**	**72**	**72**	**-**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**75**
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**16**
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	
	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	
	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**16**
	Практическая работа №1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся). **Практическая работа №2.** Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья. **Практическая работа №3.** Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса и мясных продуктов. **Практическая работа №4.** Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы и дичи.	**16**
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	**Содержание**	**14**
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	
	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательно-	

из них	сти и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**	**14**
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**14**
	Практическая работа №5. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию) **Практическая работа №6.** Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). **Практическая работа №7** Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия, составление схемы. **Практическая работа №8** Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия, составление схемы. **Практическая работа №9** Организация производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов, составление схемы. **Практическая работа №10.** Решение ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	**14**

	Контрольная работа по разделу 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**1**
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		**64**
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 2.1 Обработка, подготовка традиционных, экзотических и редких видов овощей, грибов	**Содержание**	**10**
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения традиционных видов овощей и грибов. Пищевая ценность овощей и грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	
	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.	
	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.	
	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.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Лабораторная работа №1 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей и грибов. **Практическая работа №1** Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке овощей, определение массы сырья нетто и брутто.	**6**

Тема 2.2. Обработка, подготовка рыбы с костным скелетом, экзотических и редких видов рыбы	**Содержание**	**4**
	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Виды и способы разделки рыбы, способы минимизации отходов. Требования к качеству, органолептическая оценка качества обработанной рыбы, условия, сроки хранения.	
	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.	
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**2**
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	
	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки 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.	
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**2**
	Технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочек», мелких кусков рыбы, порционных полуфабрикатов панированных в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Способы и методы измельчения рыбного филе для приготовления фарша натурального и с дополнительными ингредиентами, смешивания рыбного фарша с другими ингредиентами, порционирования и формования полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	

	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	
	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, 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.	
	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.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Лабораторная работа №2 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья. **Практическая работа №2** Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы, определение массы сырья нетто и брутто.	**8**
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса домашних и диких животных	**Содержание**	
	Методы обработки и подготовки крупнокусковых полуфабрикатов и отдельных частей говядины, телятины, баранины, свинины для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки субпродуктов (языков, поросячьих голов) для приготовления сложной кулинарной продукции.	
	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.	**4**
	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.	
	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.	
	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	
	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса говядины, баранины, свинины, телятины, поросячьей головы с учетом принципа рационального использования сырья, минимизации отходов и требований по безопасности продукции	
	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.	**6**
	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы 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.	
	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	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Лабораторная работа №3. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса. **Практическая работа №3** Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов. Расчет выхода частей туши, массы нетто и брутто.	**8**
Тема 2.7	**Содержание**	**4**

Обработка и подготовка домашней птицы и пернатой дичи	Классификация, основные характеристики домашней птицы и пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани домашней птицы и пернатой дичи. Условия и сроки хранения домашней птицы и пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке домашней птицы и пернатой дичи.	
	Методы обработки и подготовки домашней птицы и пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса домашней птицы и пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой птицы	
	Современные методы приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Лабораторная работа №4. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. **Практическая работа №4** Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке птицы.	**8**
	Контрольная работа по разделу 2 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**2**
Учебная практика по ПМ.01 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательно-		**72**

сти приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	**72**

3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	
Всего	**283**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саламандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;, термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь);

сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

пинцет, щипцы кулинарные;

набор ножей «поварская тройка»,

мусат для заточки ножей;

корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;

сотейники

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

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.

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2018.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017.- 808с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2018. – 615 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2019.- 560 с.

16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с.

17. 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. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с

18. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с

19. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.

20. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с

21. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 352 с.

22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.

23. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.

24. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

25. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 128 с

26. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 288 с

27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с

3.2.2. Электронные издания:

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

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

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

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

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

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

7. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
9. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
10. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
11. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
12. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
13. http:/ /www.pitportal.ru/

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	Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыб-	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных про-	

ного водного сырья, дичи. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	дуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;	

	– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы реше-	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;	**Текущий контроль:** экспертное наблюде-

ния задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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	ние 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	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуника-	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	

цию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
РОССИЯ, 141500 Московская область, г.Солнечногорск, ул.Набережная, д.2
Тел.факс (495) 994-04-65
E-Mail sunown-gpu73@bk.ru

«СОГЛАСОВАНО»
_____
«20» 08 2019г.

«СОГЛАСОВАНО»
_____
«26» 08 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____ Юдина А.В.
«26» 08 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ОГРАНИЗАЦИЯ И ВВДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Солнечногорск
2019г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области **«Колледж «Подмосковье»**

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

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.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	***Название раздела***		
	Действие	*Умения*	*Знания*
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 2.1-2.8	**Ресурсное обеспечение** выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- **оценить наличие ресурсов**; - **составить заявку и обеспечить получение продуктов**, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -**оценивать качество и безопасность сырья, продуктов**, материалов	-**требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности** при выполнении работ; -**санитарно-гигиенические требования** к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (**система ХАССП** (HACCP)); -**виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования**, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -**организация работ по приготовлению** горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; --**методы контроля качества сырья. продуктов**, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; - **способы и формы инструктирования персонала** в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	**распределять задания между подчиненными** в соответствии с их квалификацией; - **объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации** производственного инвентаря и технологического оборудования; - **разъяснять ответственность** за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - **демонстрировать приемы рационального размещения** оборудования на рабочем месте повара	
	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- **контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте** оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в	

		соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; **-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования** к работе; **- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; **- контролировать соблюдение правил техники безопасности**, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте **- контролировать выполнение требований стандартов чистоты** при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; **- контролировать процесс упаковки, хранения**, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; **-последовательность выполнения технологических операций**; **-современные, инновационные методы приготовления** горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; **-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены**; **-правила безопасного хранения** и применения чистящих, **моющих и дезинфицирующих средств**; **-правила утилизации отходов**; **-виды, назначение упаковочных материалов**, **- способы хранения** пищевых продуктов; **-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки** на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; **-условия, сроки, способы хранения** готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; **-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых** продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; **-правила оформления заявок на склад**
ОК.01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в

	Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента			
2.1,2.2 ,2.8	**Контроль за подготовкой основных продуктов** и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас-ности пищевых продуктов	**- контролировать наличие, хранение и расход запасов**, продуктов на производстве; **- контролировать, осуществлять выбор** в соответствии с	**− ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих** блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

		технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность **основных продуктов** и дополнительных ингредиентов; **- сочетать** основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять **взвешивание, измерение** продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; **-осуществлять взаимозаменяемость продуктов** в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; **-использовать региональное сырье, продукты** для приготовления горячей кулинарной продукции	приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; − **правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов** и дополнительных ингредиентов к ним; **-характеристика региональных видов сырья**, продуктов; − **нормы, правила взаимозаменяемости** сырья и продуктов **-пищевая, энергетическая ценность сырья**, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - **варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами** для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; **- варианты подбора пряностей и приправ**; **- ассортимент вкусовых добавок**, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - **виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования** и производственного инвентаря; - **правила охлаждения и замораживания**, **размораживания** заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;
	Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	**-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления** в соответствии с заказом, способом обслуживания; **-изменять, адаптировать рецептуру**, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,	

		региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - **организовывать приготовление и готовить** супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - **минимизировать потери** питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - **обеспечивать безопасность** готовой горячей кулинарной продукции; - **определять степень готовности, доводить до вкуса** супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - **оценивать качество** органолептическим способом; - **предупреждать** в процессе приготовления, **выявлять и исправлять исправимые дефекты**, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; -**охлаждать и замораживать, размораживать** отдельные полуфабрикаты для	- **температурный режим**, **последовательность выполнения технологических операций**; -**современные, инновационные методы приготовления** горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - **способы и формы инструктирования персонала** в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; **- способы оптимизации процессов приготовления** с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства

		супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;	
ОК. 01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 3. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента			

	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас-ности пищевых продуктов	**- контролировать наличие, хранение и расход запасов**, продуктов на производстве; - **контролировать, осуществлять выбор** в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность **основных продуктов** и дополнительных ингредиентов; - **сочетать** основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять **взвешивание, измерение** продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -**осуществлять взаимозаменяемость продуктов** в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -**использовать региональное сырье, продукты** для приготовления горячей кулинарной продукции	− **ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих** блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; − **правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов** и дополнительных ингредиентов к ним; -**характеристика региональных видов сырья**, продуктов; − **нормы, правила взаимозаменяемости** сырья и продуктов -**пищевая, энергетическая ценность сырья**, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - **варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами** для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; - **варианты подбора пряностей и приправ**; - **ассортимент вкусовых добавок**, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - **виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования** и производственного
	Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	-**контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления** в соответствии с заказом, способом обслуживания; -**изменять, адаптировать рецептуру**, выход порции	

		в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - **организовывать приготовление, готовить** супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - **минимизировать потери** питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - **обеспечивать безопасность** готовой горячей кулинарной продукции; - **определять степень готовности, доводить до вкуса** супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - **оценивать качество** органолептическим способом; - **предупреждать** в процессе приготовления, **выявлять и исправлять исправимые дефекты**, отбраковывать	инвентаря; - **правила охлаждения и замораживания**, **размораживания** заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; - **температурный режим**, **последовательность выполнения технологических операций**; -**современные, инновационные методы приготовления** горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - **способы и формы инструктирования персонала** в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; **- способы оптимизации процессов приготовления** с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства

		недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; **-охлаждать и замораживать, размораживать** отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;	
ОК. 01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

	деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 4. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента			
	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас-ности пищевых продуктов	- **контролировать наличие, хранение и расход запасов**, продуктов на производстве; - **контролировать, осуществлять выбор** в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность **основных продуктов** и дополнительных ингредиентов; - **сочетать** основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять **взвешивание, измерение** продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -**осуществлять взаимозаменяемость продуктов** в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -**использовать региональное сырье, продукты** для приготовления горячей кулинарной продукции	− **ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих** блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; − **правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов** и дополнительных ингредиентов к ним; -**характеристика региональных видов сырья**, продуктов; − **нормы, правила взаимозаменяемости** сырья и продуктов -**пищевая, энергетическая ценность сырья**, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - **варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами** для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; - **варианты подбора пряностей и приправ**; - **ассортимент вкусовых добавок**, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации
	Контроль и ведение	**-контролировать,**	

	процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	**осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления** в соответствии с заказом, способом обслуживания; **-изменять, адаптировать рецептуру**, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; **- организовывать приготовление, готовить** супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; **- минимизировать потери** питательных веществ, массы продукта при термической обработке; **- обеспечивать безопасность** готовой горячей кулинарной продукции; **- определять степень готовности, доводить до вкуса** супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и	сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - **виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования** и производственного инвентаря; - **правила охлаждения и замораживания**, **размораживания** заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; - **температурный режим**, **последовательность выполнения технологических операций**; **-современные, инновационные методы приготовления** горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; **- способы и формы инструктирования персонала** в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; **- способы оптимизации процессов приготовления** с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства

		закуски; - **оценивать качество** органолептическим способом; - **предупреждать** в процессе приготовления, **выявлять и исправлять исправимые дефекты**, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; -**охлаждать и замораживать, размораживать** отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;	
ОК. 01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для	Организовывать работу коллектива и команды	Психология коллектива Психология личности

	эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 5. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента			
	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас-ности пищевых продуктов	- **контролировать наличие, хранение и расход запасов**, продуктов на производстве; - **контролировать, осуществлять выбор** в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность **основных продуктов** и дополнительных ингредиентов; - **сочетать** основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять **взвешивание, измерение** продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -**осуществлять взаимозаменяемость продуктов** в соответствии с нормами закладки,	− **ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих** блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; − **правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов** и дополнительных ингредиентов к ним; -**характеристика региональных видов сырья**, продуктов; − **нормы, правила взаимозаменяемости** сырья и продуктов -**пищевая, энергетическая ценность сырья**, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - **варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами** для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; - **варианты подбора пряностей и приправ**;

		особенностями заказа, сезонностью; -**использовать региональное сырье, продукты** для приготовления горячей кулинарной продукции	- **ассортимент вкусовых добавок**, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - **виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования** и производственного инвентаря; - **правила охлаждения и замораживания**, **размораживания** заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; - **температурный режим**, **последовательность выполнения технологических операций**; **-современные, инновационные методы приготовления** горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; **- способы и формы инструктирования персонала** в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; **- способы оптимизации процессов приготовления** с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	**-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления** в соответствии с заказом, способом обслуживания; **-изменять, адаптировать рецептуру**, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; **- организовывать приготовление, готовить** супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; **- минимизировать потери** питательных веществ, массы продукта при термической обработке; **- обеспечивать**	

		безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - **определять степень готовности, доводить до вкуса** супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - **оценивать качество** органолептическим способом; - **предупреждать** в процессе приготовления, **выявлять и исправлять исправимые дефекты**, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; **-охлаждать и замораживать, размораживать** отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;	
ОК. 01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план;	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 6. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента			
	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас-ности пищевых продуктов	**- контролировать наличие, хранение и расход запасов**, продуктов на производстве; **- контролировать, осуществлять выбор** в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность **основных продуктов** и дополнительных ингредиентов; **- сочетать** основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять **взвешивание, измерение** продуктов, входящих в состав горячих блюд,	− **ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих** блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; − **правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов** и дополнительных ингредиентов к ним; **-характеристика региональных видов сырья**, продуктов; − **нормы, правила взаимозаменяемости** сырья и продуктов **-пищевая, энергетическая ценность сырья**, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий,

		кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -**осуществлять взаимозаменяемость продуктов** в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -**использовать региональное сырье, продукты** для приготовления горячей кулинарной продукции	закусок - **варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами** для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; - **варианты подбора пряностей и приправ**; - **ассортимент вкусовых добавок**, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - **виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования** и производственного инвентаря; - **правила охлаждения и замораживания, размораживания** заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; - **температурный режим, последовательность выполнения технологических операций**; -**современные, инновационные методы приготовления** горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - **способы и формы инструктирования персонала** в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; **- способы оптимизации процессов приготовления**
	Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	-**контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления** в соответствии с заказом, способом обслуживания; -**изменять, адаптировать рецептуру**, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; **- организовывать приготовление, готовить** супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд,	

		требований к качеству и безопасности готовой продукции; - **минимизировать потери** питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - **обеспечивать безопасность** готовой горячей кулинарной продукции; - **определять степень готовности, доводить до вкуса** супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - **оценивать качество** органолептическим способом; - **предупреждать** в процессе приготовления, **выявлять и исправлять исправимые дефекты**, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; **-охлаждать и замораживать, размораживать** отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;	с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
ОК. 01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в

	Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 7. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента			
	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас-ности пищевых продуктов	**- контролировать наличие, хранение и расход запасов**, продуктов на производстве; **- контролировать, осуществлять выбор** в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность **основных продуктов** и дополнительных ингредиентов; **- сочетать** основные продукты с дополнительными ингредиентами для	**− ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих** блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; **− правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов** и дополнительных ингредиентов к ним; **-характеристика**

		создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять **взвешивание, измерение** продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -**осуществлять взаимозаменяемость продуктов** в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -**использовать региональное сырье, продукты** для приготовления горячей кулинарной продукции	**региональных видов сырья**, продуктов; – **нормы, правила взаимозаменяемости** сырья и продуктов -**пищевая, энергетическая ценность сырья**, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - **варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами** для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; - **варианты подбора пряностей и приправ**; - **ассортимент вкусовых добавок**, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - **виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования** и производственного инвентаря; - **правила охлаждения и замораживания, размораживания** заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; - **температурный режим, последовательность выполнения технологических операций**; -**современные, инновационные методы приготовления** горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
	Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	-**контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления** в соответствии с заказом, способом обслуживания; -**изменять, адаптировать рецептуру**, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - **организовывать приготовление, готовить** супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых,	

		макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - **минимизировать потери** питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - **обеспечивать безопасность** готовой горячей кулинарной продукции; - **определять степень готовности, доводить до вкуса** супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - **оценивать качество** органолептическим способом; - **предупреждать** в процессе приготовления, **выявлять и исправлять исправимые дефекты**, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; **-охлаждать и замораживать, размораживать** отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;	ассортимента; - **способы и формы инструктирования персонала** в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; **- способы оптимизации процессов приготовления** с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
ОК. 01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

	решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компете нций	*Наименования разделов профессионального модуля**	*Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)*	*Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)*					*Практика*	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			*внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа*		*учебная, часов*	*производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			всего, часов	*в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов*	*в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов*	*всего, часов*	*в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов*		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 2.1.-2.8 ОК	***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	*44*	*44*	*10*	*20*	*-*	*-*	*-*	*-*
ПК 2.1., 2.2, 2.8	***Раздел модуля 2.*** Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента	*99*	*88*	*30*		*11*		*-*	*-*
ПК 2.1-2.8	***Курсовая работа***								
ПК 2.1-2.8	*Учебная и производственная практика*	*252*						*108*	*144*
	Всего:	***395***	***132***	***40***	***20***	***11***		***108***	***144***

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ. 02

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)***		***Объем часов***
1	***2***		***3***
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			***44***
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			***44***
Тема 1.1. *Классификация, ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1. Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Разработка и совершенствование ассортимента. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Соотношение массы гарнира, соуса с массой основного продукта	***2***	***10***
	2. Принципы комбинирования различных способов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости различных видов сырья и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных горячих блюд и кулинарных изделий. 3. Способы термической обработки пищевых продуктов. Процессы, формирующие качество горячей кулинарной продукции.	***2***	
	4. Характеристика способов реализации готовой горячей кулинарной продукции, правил сервировки стола в зависимости от вида приема пищи, типа и класса предприятия и способа реализации. Общие принципы, правила оформления и способы подачи сложных горячих блюд, правила подбора соусов, гарниров, их сочетаемость.	***2***	
	5. Требования к безопасности, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов. Способы порционирования (комплектования), упаковки на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***2***

	Практическое занятие 1.Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи		***2***
Тема 1.2. *Организация работ и техническое оснащение процесса приготовления, хранению, подготовке к реализации супов сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***4***
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению супов сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов для супов сложного ассортимента.	***2***	
	2. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации супов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***2***
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению супов сложного ассортимента		***2***
Тема 1.3. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***6***
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	***2***	
	2. Методы сохранности полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос	***2***	
	3. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации супов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления горячих соусов сложного ассортимента.	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***2***
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при организации работ в соусном отделении кухни ресторана		***2***
Тема 1.4. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***4***
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований техники безопасности: при варке на пару, протирании и взбивании горячей массы, жарке в воке, жарке во фритюре, жарке в жидком тесте, запекании в формах на водяной бане, томлении, копчении, паровой конвекции и др. Виды, назначение технологического оборудования: правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за	***2***	

закусок сложного ассортимента	ними.		
	2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	***2***	
	3. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Требования к безопасности, риски в области процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции. Основные критерии и правила органолептической оценки качества горячей кулинарной продукции	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***4***
	Практическое занятие 4.Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента согласно зданию.		***2***
	Практическое занятие 5.Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при производстве горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		***2***
Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента			***99***
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			***99***
Тема 2.1. *Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность прозрачных супов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении прозрачных супов сложного ассортимента.	***2***	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи прозрачных супов сложного ассортимента. Способы осветления бульонов, виды оттяжек, процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***2***	***4***
	3. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам: клецки из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренок запеченных; чипсов и др.	***2***	

	4. Правила оформления и отпуска, правила сервировки стола и подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка прозрачных супов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	***2***	
Тема 2.2. *Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. Современные направления в приготовлении супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента.	***2***	***4***
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента из разнообразного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***2***	
	3. Правила оформления и отпуска, методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***4***
	Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами		***4***
Раздел модуля 3. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента			
Тема 3.1. *Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***4***
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих соусов сложного ассортимента. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, правила соусной композиции горячих соусов. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата,	***2***	

	требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Современные направления в приготовлении горячих соусов.		
	2. Характеристика современных кулинарных методов, используемых при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента. Современные методы приготовление полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента, правила подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***2***	
	3. Современные методы приготовления, кулинарное назначение сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных.	***2***	
	4. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Методы сервировки и подачи сложных горячих соусов: «особо», «под соусом». Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***4***
	Практическое занятие №1 Расчет количества продуктов для приготовления соусов**.**		***2***
	Практическое занятие №2. Составление калькуляции на соусы		***2***
Раздел модуля 4. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента			
Тема 4.1. *Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***4***
	1. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	***2***	

	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с типом овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протирания и взбивания горячей массы, жарки в воке, жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции, техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***2,3***	
	3. Процесс приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.	***2,3***	
	4. Правила оформления и отпуска с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд из овощей и грибов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	***2,3***	
Тема 4.2. *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***4***
	1. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Правила выбора круп, проростков и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы приготовление блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна. Правила оформления и подачи блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна., правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению	***2***	

	пищевых продуктов ХАССП).		
	2. Методы приготовления теста и макаронных изделий из него. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила охлаждения и замораживания, размораживания теста, требования к качеству свежеприготовленных и подсушенных макаронных изделий. Процессы, формирующие качество теста для макаронных изделий. Риски в области процессов приготовления, хранения макаронных изделий.	***2***	
	3. Классификация блюд сложного ассортимента из макаронных изделий. Правила выбора дополнительных ингредиентов, соусов, начинок и душистых масел, пряностей, приправ для создания гармоничных блюд. Методы приготовления блюд сложного ассортимента из различных видов макаронных изделий: азиатской, удон, яичной, рисовой, гречневой. Особенности приготовления лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли.	***2***	
	4. Правила оформления и отпуска блюд из макаронных изделий сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	***2***	
	Тематика практических, лабораторных занятий		***8***
	Практическое занятие №3 Расчет количества продуктов для приготовления блюд из круп и бобовых. Расчет количества жидкости и соли.		***4***
	Лабораторное занятие №2 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента		***4***
Раздел модуля 5. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента			
Тема 5.1. *Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***2***
	1. Ассортимент блюд из яиц, творога сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовление блюд из яиц, творога сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. Контроль хранения и	***2***	

	расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	2. 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 сырный массы, жареных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Правила сервировки стола, отпуска, температура подачи, с учетом различных способов обслуживания и форм подачи. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	***2***	
	3. Основные характеристики различных видов муки, используемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и изделий. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов гречневых, пшенных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшенной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами. Физико-химические процессы, происходящие при производстве мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 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 (НАССР).	***2***	
	Тематика практических, лабораторных занятий		***4***
	Лабораторное занятие «3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		***4***
Раздел модуля 6. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента			
Тема 6.1. *Процесс приготовления блюд, кулинарных*	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1. Ассортимент, значение в питании блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования	***1***	

изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента	ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.		
	2. 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 современные методы приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***2,3***	***6***
	3. Методы приготовления сложных блюд из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой и т.д.	***2,3***	
	4. Правила оформления и отпуска блюд из рыбы сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	Тематика практических, лабораторных занятий		***2***
	Практическое занятие №4 Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы НАССР, СанПиН		***2***
Тема 6.2. *Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из*	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1. Ассортимент, значение в питании горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению		

нерыбного водного сырья сложного ассортимента	сложных блюд. Актуальные сочетания основных продуктов, дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения полуфабрикатов нерыбного водного сырья.		
	2. Подбор современных комбинированных методов и высокотехнологичного оборудования для приготовления блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Методы приготовления 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.		***4***
	3. Правила оформления и отпуска блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	***2,3***	
Раздел модуля 7. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента			
Тема 7.1. *Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из мяса в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения мясных полуфабрикатов. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов мяса, в соответствии с заказом	***2***	
	2. 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 и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.		***8***
	3. Современные методы (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) 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, вяление, холодное и горячее копчение, 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.		
	4. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных форм обслуживания и форм 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 способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).		
	Тематика практических занятий		***4***
	Практическое занятие №5. Расчёт количества продуктов для приготовления блюд из мяса и мясопродуктов с гарниром и соусом.		***4***
Тема 7.2. *Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***8***
	1. Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения полуфабрикатов из 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	***2.3***	

	гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.		
	2. 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, жаренной целиком; 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.	***2,3***	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	***2,3***	
	Тематика практических и лабораторных занятий		***4***
	Лабораторное занятие №4 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента		***4***
Курсовая работа			***20***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе **Тематика занятий:** 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей			***20***

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. 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. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы.	
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:**	***11***
Самостоятельная работа № 1 Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.	
Самостоятельная работа № 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;	
Самостоятельная работа № 3 Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья	
Самостоятельная работа № 4. Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,	
Самостоятельная работа № 5. Разработка начальных вариантов рецептур блюд	
Самостоятельная работа № 6. Провести практические проработки	
Самостоятельная работа № 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,	
Самостоятельная работа № 8 Разработка практической части курсовой работы: - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.	
Самостоятельная работа № 9. Разработка компьютерной презентации	
Самостоятельная работа №10 Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.	
Учебная практика по ПМ.02 ***Виды работ:*** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	***108***

12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика *(*по профилю специальности*)* ***по ПМ. 02*** ***Виды работ:*** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой	***144***

продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	***395***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование:

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саламандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;, термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь);

сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

пинцет, щипцы кулинарные;

набор ножей «поварская тройка»,

мусат для заточки ножей;

корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;

сотейники

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2018.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.- 808с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2017. – 615 с.
21. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 328 с.
22. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. – 464 с.
23. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2019. – 336с.
24. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.
25. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019 – 336 с.
26. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018 – 160 с.
27. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.
28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.
29. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019 – 160 с.
30. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019 – 128 с.
31. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2019.- 416с.
32. (Электронные)
http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.

3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

(электронные)

9. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
http://www.eda-server.ru/gastronom/;
http://www.eda-server.ru/culinary-school/

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания, профессионального модуля ПМ.01.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации

программы ПМ.02. предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.02. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературой, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде

экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессио-нальные компетенции	***Оцениваемые знания и умения, действия***	***Методы оценки***	***Критерии оценки***
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 2.1.-2.8.	**Знания:** **требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности** при выполнении работ; **-санитарно-гигиенические требования** к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (**система ХАССП** (HACCP)); **-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования**, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; **-организация работ по приготовлению** горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; **--методы контроля качества сырья. продуктов**, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; - **способы и формы инструктирования персонала** в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; **-последовательность выполнения технологических операций**; **-современные, инновационные методы приготовления** горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; **-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены**; **-правила безопасного хранения** и применения чистящих, **моющих и дезинфицирующих средств**; **-правила утилизации отходов**;	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	-виды, назначение упаковочных материалов, **- способы хранения** пищевых продуктов; **-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки** на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; **-условия, сроки, способы хранения** готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; **-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых** продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; **-правила оформления заявок на склад**		
	Умения: **- оценить наличие ресурсов**; **- составить заявку и обеспечить получение продуктов**, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; **-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов**, материалов	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*
	Действия: **Ресурсное обеспечение** выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы **Распределение заданий и проведение инструктажа** на рабочем месте повара **Организация и контроль подготовки рабочих мест**, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями **распределять задания между подчиненными** в соответствии с их квалификацией; **- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации** производственного инвентаря и технологического оборудования; **- разъяснять ответственность** за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - **демонстрировать приемы рационального размещения** оборудования на рабочем месте повара	*- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация**:*	*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.*

	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; **-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования** к работе; **- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; **- контролировать соблюдение правил техники безопасности**, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте **- контролировать выполнение требований стандартов чистоты** при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; **- контролировать процесс упаковки, хранения**, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	*- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль**:* *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*
Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента ***Раздел модуля 3.*** Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента ***Раздел модуля 4.*** Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента ***Раздел модуля 5.*** Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента ***Раздел модуля 6.*** Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента ***Раздел модуля 7.*** Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента			
ПК 2.1,2.2, 2.8	**Знания**: − **ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих** блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; − **правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов** и дополнительных ингредиентов к ним;	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов*

	-**характеристика региональных видов сырья**, продуктов; − **нормы, правила взаимозаменяемости** сырья и продуктов -**пищевая, энергетическая ценность сырья**, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - **варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами** для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; - **варианты подбора пряностей и приправ**; - **ассортимент вкусовых добавок**, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - **виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования** и производственного инвентаря; - **правила охлаждения и замораживания**, **размораживания** заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; - **температурный режим**, **последовательность выполнения технологических операций**; -**современные, инновационные методы приготовления** горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - **способы и формы инструктирования персонала** в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; **- способы оптимизации процессов приготовления** с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства	*(самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*
	Умения: **- контролировать наличие, хранение и расход запасов**, продуктов на производстве; **- контролировать, осуществлять выбор** в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность **основных продуктов** и дополнительных ингредиентов;	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной)*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*

	- **сочетать** основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять **взвешивание, измерение** продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; **-осуществлять взаимозаменяемость продуктов** в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; **-использовать региональное сырье, продукты** для приготовления горячей кулинарной продукции **-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления** в соответствии с заказом, способом обслуживания; **-изменять, адаптировать рецептуру**, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - **организовывать приготовление, готовить** супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - **минимизировать потери** питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - **обеспечивать безопасность** готовой горячей кулинарной продукции; - **определять степень готовности, доводить до вкуса** супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - **оценивать качество** органолептическим способом; - **предупреждать** в процессе приготовления, **выявлять и исправлять исправимые дефекты**, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; **-охлаждать и замораживать, размораживать** отдельные	*работы:* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация**:* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль**:* *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*

	полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;		
	Действия: **Контроль за подготовкой основных продуктов** и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов **Контроль и ведение процессов приготовления** горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
РОССИЯ. 141500 Московская область, г.Солнечногорск, ул.Набережная, д.2
Тел.факс (495) 994-04-65
E-Mail suntown-gpu73@bk.ru

«СОГЛАСОВАНО»
_____
_____
«26» 03 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____ Юдина А.В.
«___» ___ 2019г.

«СОГЛАСОВАНО»
_____
_____
«28» 03 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ОГРАНИЗАЦИЯ И ВВДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Солнечногорск
2019г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*и*** соответствующие ему профессиональные компетенции:

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.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	***Название раздела***		
	Действие	*Умения*	*Знания*
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлениюхолодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; --методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара	
	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности,	

		пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	своей ответственности; -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовленияхолодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -условия, сроки, способы храненияготовой холодной кулинарной продукции сложного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; -правила оформления заявок на склад
ОК. 01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

	Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас-ности пищевых продуктов	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд,	− ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; − правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных

		кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции	ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных холодных соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовленияхолодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодной кулинарной продукции
	Контроль и ведение процессов приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента	-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные соусы, салаты, блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой холодной кулинарной продукции;	

		- определять степень готовности,доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
ОК. 01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

	профессиональной деятельности		
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	*Наименования разделов профессионального модуля**	*Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)*	*Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)*					*Практика*	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			*внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа*		*учебная, часов*	*производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			всего, часов	*в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов*	*в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов*	*всего, часов*	*в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов*		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 3.1-3.7 ОК	***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	***44***	***24***	***20***	-	-	-	-	-
ПК 3.2.-3.7 ОК	***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	***44***	***24***	***20***		-		-	-
ПК 3.1-3.7.	*Учебная и производственная практика*	*180*						*72*	*108*
	Всего:	***268***			*	*	*	-	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03 **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)***		***Объем часов***
1	***2***		***3***
Раздел модуля 1. **Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**			***44***
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			***44***
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок*	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. 2. Характеристика, последовательность этапов. 3. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции. 4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	***2***	***8***
	5. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		***6***
	7. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 8. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).		***4***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***2***	***8***
	Практическое занятие №1 Этапы технологического цикла приготовления холодных блюд и закусок.		***4***

	Лабораторная работа № 1. Подготовка и нарезка полуфабрикатов из овощей и грибов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции		***4***
Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***6***
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусокс раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукциик отпуску на вынос.	***2***	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***12***
	Практическое занятие №2 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		***4***
	Практическое занятие №3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		***4***
	Лабораторная работа № 2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		***4***
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			***44***
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			***44***
Тема 2.1. *Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***4***
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	***2***	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***2***	

	3. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправокна основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка,майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***2***	
	4. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента(пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***3***	
	5. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	***2***	
Тема 2.2. *Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***4***
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	***2***	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***2***	
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***2***	
	4. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	***2***	
	5. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура	***2***	

	подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***4***
	Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).		***4***
Тема 2.3. *Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***4***
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	***2***	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо(из мяса и рыбы); террина(из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов запеченных на водяной бане в формах(из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас,ово-лакто, фингерфуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***3***	
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***2***	
	4. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский	***3***	

	стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***4***
	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов		***4***
Тема 2.4. *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***6***
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	***2***	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***3***	
	3. Правила оформления и отпускахолодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	***3***	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***6***
	Практическое занятие 1. Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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***
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		***4***
Тема 2.5. *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***6***
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичисложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	***2***	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной,поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***3***	
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичисложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичисложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***3***	
	4. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи,	***3***	

	температура подачи холодных блюд.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичидля отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***6***
	Практическое занятие №2. Адаптация рецептур холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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***
	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.		***4***
Учебная практика по ПМ.03 ***Виды работ:*** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовкаосновных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рациональногорасхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопаснаяэксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.			***72***

9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженныхблюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 ***Виды работ:*** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	***108***

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлениюхолодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствиизаданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживаниеготовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	***268***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;

процессор кухонный;

овощерезка;

планетарный миксер;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционном нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саламандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь) ;

сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

пинцет, щипцы кулинарные;

набор ножей «поварская тройка»,

мусат для заточки ножей;

корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;

сотейники….

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

-рабочий стол;
-весы настольные;
-цветные разделочные доски;
-ножи поварской тройки;
-щипцы универсальные;
-лопатки;
-веселки;
-венчики;
-ложки;
-сифон;
-шумовка;
-ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
-гастроемкости;
-кастрюли;
-сотейники;
-сковороды;
-сита;
-сита конусообразные;
-пистолет коптильный SMOKINGGUN

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2016.- 808с.
20. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. – 464 с.
21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.
22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
23. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. – 160 с.
24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.
25. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.
26. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018 – 160 с.
27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2018.- 416с.

(Электронные)

36. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

(электронные)

9. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
http://www.eda-server.ru/gastronom/;
http://www.eda-server.ru/culinary-school/

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания,профессионального модуля ПМ.01 Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияпредусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности) .

Учебная, производственная (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании)

результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.03. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

1. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	***Оцениваемые знания и умения, действия***	***Методы оценки***	***Критерии оценки***
Раздел модуля 1. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**			
ПК 3.1.-2.7.	**Знания:** 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	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* ***Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен***	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*
	Умения:	***Текущий контроль:***	

	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	*- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,* *учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация**:* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль**:* *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.*
	Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		

			Правильное выполнение заданий в полном объеме
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Тема 2.1. *Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента ПК 3.2*	**Знания**: 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 соусов, заправок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных соусов, заправок, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодных соусов, заправок сложного приготовления; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных соусов, заправок; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных соусов, заправок.	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* ***Итоговый контроль***	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных соусов, заправок в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*

	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 соусов, заправок 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	*(самостоятельной) работы:* *презентаций, ...* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,* *учебной и производственной практики*	*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.*
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных соусов, заправоксложного ассортимента. Хранение, отпускхолодных соусов, заправок сложного ассортимента.Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	***Промежуточная аттестация****:* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль****:* *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*

Тема 2.2. *Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента ПК 3.3*	**Знания:** 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 салатов сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении салатов ; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи салатов сложного ассортимента .	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* ***Итоговый контроль***	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры салатов сложного ассортимента 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	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*

	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 салатов 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	*презентаций, ...* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация**:* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль**:* *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление салатов сложного ассортимента. Хранение, отпусксалатов сложного ассортимента.Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
Тема 2.3. *Приготовление, подготовка к*	**Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*

реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента ПК 3.4.	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 канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении канапе, холодных закусок ; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	*-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* ***Итоговый контроль***	*Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры канапе, холодных закусок сложного ассортимента 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;	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:* *презентаций, ...* *- экспертная оценка демонстрируемых умений,*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора*

	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 канапе, холодных 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	*выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация**:* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль**:* *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Хранение, отпускканапе, холодных закусок сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		
Тема 2.4. *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы,*	**Знания:** 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	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.*

нерыбного водного сырья сложного ассортимента ПК 3.5.	ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления вприготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	*-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, 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;	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора*

	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 из рыбы, нерыбного водного сырья 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	*практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация**:* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике*	*способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.*
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Хранение, отпускхолодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	***Итоговый контроль**:* *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*Правильное выполнение заданий в полном объеме*
Тема 2.5. *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи*	**Знания:** 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;	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов*

сложного ассортимента *ПК 3.6* *ПК 3.7*	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлениихолодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	*(самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* ***Итоговый контроль***	*поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, 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;	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:* *презентаций, ...* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторн ых занятий, учебной и производственной*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки*

	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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	*практики* ***Промежуточная аттестация**:* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль**:* *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Хранение, отпускхолодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
РОССИЯ, 141500 Московская область, г.Солнечногорск, ул.Набережная, д.2
Тел.факс (495) 994-04-65
E-Mail suntown-gpu73@bk.ru

«СОГЛАСОВАНО»
_____
«26» _____ 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
Юдина А.В.
«26» _____ 2019г.

«СОГЛАСОВАНО»
_____
«28» _____ 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Солнечногорск
2019г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

Формируемые компетенции	***Название раздела***		
	Действие	*Умения*	*Знания*
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить	-требования охраны труда, пожарной безопасности,

	соответствии с заказами, планом работы	получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; --методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производ-тва; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -последовательность выполнения
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара	
	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих десертов, напитков	

			технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -условия, сроки, способы хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; -правила оформления заявок на склад
ОК.01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для

	профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента			
	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас-ности пищевых продуктов	- **контролировать наличие, хранение и расход запасов**, продуктов на производстве; - **контролировать, осуществлять выбор** в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность **основных продуктов** и дополнительных ингредиентов; - **сочетать** основные продукты с	− **ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных** и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских,

		дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков; - контролировать, осуществлять **взвешивание, измерение** продуктов, входящих в состав холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; **-осуществлять взаимозаменяемость продуктов** в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; **-использовать региональное сырье, продукты** для приготовления холодной кулинарной продукции	брендовых, региональных; − **правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов** и дополнительных ингредиентов к ним; **-характеристика региональных видов сырья**, продуктов; − **нормы, правила взаимозаменяемости** сырья и продуктов **-пищевая, энергетическая ценность сырья**, продуктов, готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - **варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами** для создания гармоничных десертов, напитков; - **варианты подбора пряностей и приправ**; - **ассортимент вкусовых добавок**, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; - **виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования** и производственного инвентаря; - **температурный режим**, **последовательность выполнения технологических операций**;
	Контроль и ведение процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления** в соответствии с заказом, способом обслуживания; **-изменять, адаптировать рецептуру**, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - **организовывать приготовление, готовить** холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - **минимизировать потери** питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - **обеспечивать безопасность** готовой продукции; - **определять степень готовности, доводить до вкуса** холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски; - **оценивать качество** органолептическим способом; - **предупреждать** в процессе приготовления, **выявлять и исправлять исправимые дефекты**, отбраковывать	

		недоброкачественные десерты, напитки; **-охлаждать и замораживать, размораживать** отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**-современные, инновационные методы приготовления** холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; **- способы и формы инструктирования персонала** в области приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; **- способы оптимизации процессов приготовления** с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
ОК. 01	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	оценки и рекомендации по улучшению плана.		
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента			
	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас-ности пищевых продуктов	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции	− ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; − правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; − нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;
	Контроль и ведение процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков	-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру,	

	сложного ассортимента	выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты, напитки; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	- варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
ОК. 01	Распознавание	Распознавать задачу и/или проблему в	Актуальный

	сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компете нций	*Наименования разделов профессионального модуля**	*Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)*	*Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)*					*Практика*	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			*внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа*		*учебная, часов*	*производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			всего, часов	*в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов*	*в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов*	*всего, часов*	*в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов*		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 4.1-4.6 ОК	***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	***56***	***56***	***26***	-	-	-	-	-
ПК 4.2.-4.3 ОК	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	***49***	***42***	***20***		*7*		-	-
ПК 4.4.-4.6 ОК	**Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	***42***	***42***	***20***		-			
	Учебная и производственная практика	*144*						*72*	*72*
	Всего:	***291***	***140***	***66***	*	***7***	*	***72***	***72***

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)***		***Объем часов***
1	***2***		***3***
Раздел модуля 1. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**			***56***
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			***56***
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков*	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 2. Характеристика, последовательность этапов. 3. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	***2***	***14***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***10***
	Практическое занятие №1 Этапы способов приготовления десертов. Составление технологических схем. ***Практическое занятие №2*** Составление таблицы «Сроки хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков».	***2***	***8*** ***2***
Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***16***
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	***2***	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента,	***2***	

	процессу хранения и подготовки к реализации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***16***
	Практическое занятие №3 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных десертов, напитков сложного ассортимента. ***Практическое занятие №4*** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		***4*** ***4***
	Практическое занятие №5 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. ***Лабораторное занятие №1*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		***4*** ***4***
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента			
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			***91***
Тема 2.1. *Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***14***
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	***2***	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***3***	
	3. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов:	***2***	

	ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.		
	4. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***12***
	Практическое занятие 1. Адаптация рецептур холодных десертов 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.		***4***
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)		***4***
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).		***4***
Тема 2.2. *Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***14***
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	***2***	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***3***	
	3. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана,	***3***	

	брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.		
	4. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***16***
	Практическое занятие 2. Адаптация рецептур горячих десертов 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		***4***
	Практическое занятие 3.Составление схем приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента.		***4***
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).		***4***
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).		***4***
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента			
Тема 3.1 *Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	***2***	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков,	***2***	

	смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		***8***
	3. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	***2***	
	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***4***
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента.		***4***
Тема 3.2 *Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***8***
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	***2***	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***2***	
	3. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих		

	напитков сложного ассортимента.		
	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***8***
	Практическое занятие 4. Разработка, адаптация рецептур авторских, брендовых, региональных холодных и горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		***4***
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.		***4***
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 3. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			***7***
Учебная практика по ПМ.04 ***Виды работ:*** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.			***72***

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

вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 ***Виды работ:*** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	***72***
Всего	***291***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;

процессор кухонный;

овощерезка;

планетарный миксер;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саламандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;, термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь) ;

сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

пинцет, щипцы кулинарные;

набор ножей «поварская тройка»,

мусат для заточки ножей;

корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;

сотейники

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

-рабочие столы;
-стол с мраморным покрытием;
-весы настольные;
- цветные разделочные доски ;
-ножи поварской тройки;
-щипцы универсальные;
-лопатки;
-веселки;
-венчики;
-ложки;
-ножи экономной очистки овощей;
-гастроемкости;
-кастрюли;
-сотейники;
-сковороды;
-сита;
-сито конусообразное;
-выемки;
-формы;
-паллеты;
-скребки;
трафареты
-кисти
-кондитерские мешки
-насадки;
-подставки для тортов;
-набор для работы с марципаном;
-формы, трафареты для шоколада и конфет;
-шаблоны для бисквита;
-полусферы;
-эластомули (силиконовые формы) для выпечки и заморозки;
-аэрограф с компрессором;
-термометры;
-спиртовка;
-бытовой фен;
-силиконовые штампы, силиконовые жгуты;
-горелка профессиональная;
-темпер для шоколада;
-пульверизатор для шоколадного велюра
-силиконовые коврики;

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2018.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2016.- 808с.
20. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. – 464 с.
21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.
22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
23. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. – 160 с.
24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.
25. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.
26. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018 – 160 с.
27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2019.- 416с.

(Электронные)

36. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
(электронные)
9. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
http://www.eda-server.ru/gastronom/;
http://www.eda-server.ru/culinary-school/

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль 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 входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания, профессионального модуля ПМ.01 Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы 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

предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности)

Учебная, производственная (по профилю специальности) практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа 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 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются

следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессио-нальные компетенции	*Оцениваемые знания и умения, действия*	*Методы оценки*	*Критерии оценки*
Раздел модуля 1. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**			
ПК. 4.1.-4.6	**Знания:** 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 ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, 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.	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* ***Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен (тестирование)***	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/*	*Правильность, полнота выполнения заданий,*

	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	*лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,* *учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация**:* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике*	*точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.*
	Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков.	***Итоговый контроль**:* *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*Правильное выполнение заданий в полном объеме*
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента			

ПК. 4.2 *ПК. 4.3*	**Знания**: 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 сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в холодных и горячих десертов сложного приготовления; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления.	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов сложного приготовления. 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	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*

	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 сложного приготовления, 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	*- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация**:* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике*	*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.*
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных и горячих десертов сложного приготовления. Хранение, отпуск холодных и горячих десертов сложного приготовления. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	***Итоговый контроль**:* *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*Правильное выполнение заданий в полном объеме*
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента			

ПК. 4.4-4.6	**Знания:** 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 напитков сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в холодных и горячих напитков сложного приготовления; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих напитков сложного приготовления.	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих напитков сложного приготовления. 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	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*

	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 напитков сложного приготовления, 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	*- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация**:* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль**:* *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных и горячих напитков сложного приготовления. Хранение, отпуск холодных и горячих напитков сложного приготовления. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
РОССИЯ, 141500 Московская область, г.Солнечногорск, ул.Набережная, д.2
Тел.факс (495) 994-04-65
E-Mail suntown-gpu73@bk.ru

«СОГЛАСОВАНО»

«__» _____ 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____ Ватина А.В.
«__» _____ 2019г.

«СОГЛАСОВАНО»

«28» _____ 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ОГРАНИЗАЦИЯ И ВВДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Солнечногорск
2019г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	***Название раздела***		
	Действия (дескрипторы)	***Умения***	***Знания***

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами **ПК 5.2.** Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм **ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5.5**. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5,6.** Осуществлять разработку,	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценивать наличие, количество и качество ресурсов; - составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом); - организовывать их хранение до момента использования. - Контролировать ротацию продуктов.	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); требования к личной гигиене персонала; -методы контроля качества сырья. материалов, выполняемых работ; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера	-распределить задания м в соответствии с квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ; - разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов; - демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест;	
	Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования,	

адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ	средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой; способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами **ПК 5.2.** Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм **ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов	Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил. Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой. Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. кондицией Использовать региональные,	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества кондитерского сырья. продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций

реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5.5**. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5,6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		сезонные продукты. Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.	
	Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов	-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов
	Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа. Оптимизировать процессы приготовления Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдать, контролировать температурный и	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций , методы, техника выполнения работ Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации

		временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определять степень готовности изделий при выпечке. Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции. В**ладеть техниками, контролировать применение техник,** приемов: - замеса теста, - формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий **вручную и с помощью средств механизации**. Соблюдать санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции Методы контроля качества выполнения работ, Виды возможных дефектов и способы их устранения Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Правила порционирования п/ф, готовых изделий Правила комплектования, упаковки на вынос Способы презентации готовой продукции Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Организация и ведение процессов хранения, отпуска	Проверять качество готовых хлебобулочных,	

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании). Контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования	
	взаимодействие	рассчитывать	ассортимент и цены на

	с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	улучшению плана.		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компете нций	*Наименования разделов профессионального модуля**	*Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)*	*Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)*					*Практика*	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			*внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа*		*учебная, часов*	*производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			всего, часов	*в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов*	*в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов*	*всего, часов*	*в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов*		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 5.1.-5.5 ОК	***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	*52*	*52*	*14*	*20*	*-*	*-*	*-*	*-*
ПК 5.1., 5.6	***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	*109*	*90*	*40*		*19*		*-*	*-*
ПК 5.1-5.5	*Учебная и производственная практика*	*252*						*144*	*108*
	Всего:	***413***	***142***	***54***	***20***	***19***		***144***	***108***

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.05

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)***		***Объем часов***
1	***2***		***3***
Раздел модуля 1. **Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**			***52***
МДК. 05.01. **Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**			***52***
Тема 1.1. *Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***10***
	1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	***1***	
	2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	***1***	
	3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	***2,3***	
	4. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	***2,3***	
	5. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	***2,3***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***6***
	Практическое занятие №1 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.		***2***
	Практическое занятие №2 Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа		***4***
Тема 1.2. *Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***4***
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	***2***	
	2. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	***2,3***	

Тема 1.3. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	***2***	***4***
	2. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***4***
	Лабораторное занятие №1 Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды		***4***
Тема 1.4. *Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе*	***Содержание***		***10***
	1. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	***2,3***	
	2. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	***2,3***	
	3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	***2,3***	
	4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	***2,3***	
	5. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	***2,3***	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***4***
	Практическое занятие №3 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		***4***
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			***109***
МДК. 05.02. **Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**			***109***
Тема 2.1. *Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***16***
	1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	***2,3***	
	2. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	***2,3***	
	3. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	***2,3***	
	4. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	***2,3***	
	5. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	***2,3***	
	6. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	***2,3***	
	7. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	***2,3***	
	8. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке	***2,3***	

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	9. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	***2,3***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***10***
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов		***4***
	Практическое занятие. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика		***6***
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	***Содержание***	***Уровень освоения***	***10***
	1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	***2,3***	
	2. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	***2,3***	
	3. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	***2,3***	
	4. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	***2,3***	
	5. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	***2,3***	
	6. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	***2,3***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***10***
	Практическое занятие: Адаптация, разработка рецептур сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		***4***
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		***6***
Тема 2.3. *Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***10***
	1. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных	***2,3***	

	кондитерских изделий из различных видов теста		
	2. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	***2,3***	
	3. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	***2,3***	
	4. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	***2,3***	
	5. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	***2,3***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***10***
	Практическое занятие: Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий		***4***
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		***6***
Тема 2.4. *Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	***2,3***	
	2. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	***2,3***	***4***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***10***
	Практическое занятие: Адаптация, разработка рецептур пирожных и тортов		***4***
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		***6***
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			***19***

3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Курсовая работа			
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе **Тематика занятий:** 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. 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. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы.			***20***

Учебная практика по ПМ.05 ***Виды работ:*** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с	***144***

инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика по ПМ. 05 ***Виды работ:*** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	***108***
Всего	***413***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кондитерского производства; Учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

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

Технические средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебного кондитерского цеха:

Весоизмерительное оборудование:
весы настольные
электронные,
весы напольные.
Холодильное оборудование:
шкаф холодильный,
шкаф морозильный
шокофризер
льдогенератор
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:
овоскоп,
нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,
Механическое оборудование:
тестомес,
взбивальная машина,
миксер.
куттер,
мясорубка
Тепловое оборудование:
шкаф для расстойки теста.
жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,
фритюрница
гриль – саламандра;
микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование:
стеллаж
полки,
производственный стол,
моечная ванна двух или четырехсекционная
производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками
производственный стол с охлаждаемой поверхностью
производственный стол с ящиками,
полка или шкаф для специй, эссенций, красителей
моечная ванна
Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

дежи,
кастрюли,
функциональные емкости из нержавеющей стали,
венчик,
лопатка,
сито,
скребок пластиковый, скребок металлический.
мерный инвентарь,
набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),
набор мерных ложек,
нож,
совки для сыпучих продуктов,
корзина для мусора.
скалки деревянные,
скалки рифлёные,
резцы (фигурные) для теста и марципана,
вырубки (выемки) для печенья, пряников
кондитерские листы,
противни перфорированные,
формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
формы для саваренов,
трафареты для нанесения рисунка,
нож,
нож пилка (300 мм),
паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
кондитерские мешки,
насадки для кондитерских мешков,
ножницы,
кондитерские гребенки,
силиконовые коврики для макарун, эклеров,
терки,
трафареты,
кисти силиконовые.
силиконовые коврики для выпекания,
прихватки,
перчатки термостойкие,
гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий,
дуршлаг
термометр инфракрасный
делитель торта
подносы,
Подложки для тортов (деревянные)
темперирующая емкость,
инструменты для упаковки
подставки для тортов вращающиеся,
газовая горелка
Расходные материалы:
бумага пергаментная
кондитерские мешки полимерные (одноразовые)

упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
16. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2018
17. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018 – 464 с.
18. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2018 – 336с.
19. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
21. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. – 160 с.
22. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.

Дополнительные источники

1.Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова.
М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
2.Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова.
М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
3. Современное сырье для кондитерского производства Е.И. Соколова С.В. Ермилова
М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 64 с. - (Кондитер).
4. Уроки и техника кондитерского мастерства Е.В.Шрамко
М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил.
5. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред.проф. образованияВ.В.Усов
М.: Академия, 2015.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).
6.CHEFART. Коллекция лучших рецептовсост. Федотова Илона Юрьевна
М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016, - 320 с.: ил.
7.Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBPG), 2010. – 1216 с.: ил.
8.Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

Интернет-источники:

1. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
2. http://www.pitportal.ru/
3. http://www.creative-chef.ru/
4. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
5. http://www.eda-server.ru/gastronom/;

6. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
7. http://www.chocoiatier.ru

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль 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 входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебного кондитерского цеха, оснащенного современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализациипрограммы ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебном кондитерском цехе ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится

только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по

отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	***Оцениваемые знания и умения, действия***	***Методы оценки***	***Критерии оценки***
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.1.-5.5.	***Знания:*** Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности; Санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); Требования к личной гигиене персонала; Методы контроля качества сырья. материалов, выполняемых работ; Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности; Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; Правила утилизации отходов; Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой; Способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*
	Умения:	***Текущий контроль:***	

	Оценивать наличие, количество и качество ресурсов Составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом) продуктов Организовывать их хранение до момента использования. Контролировать ротацию продуктов Распределять задания м в соответствии с квалификацией; Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ Разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов Демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ	*- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,* *учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация**:* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль**:* *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*
	Действия: Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			

ПК 5.1, 5.2	**Знания**: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества кондитерского сырья. продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций Способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций , методы, техника выполнения работ Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции Методы контроля качества выполнения работ, Виды возможных дефектов и способы их устранения Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Правила порционирования п/ф, готовых изделий Правила комплектования, упаковки на вынос Способы презентации готовой продукции Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Умения: Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил. Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой. Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. кондицией Использовать региональные, сезонные продукты. Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов. Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование Контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); Контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа. Оптимизировать процессы приготовления	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,* *учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация**:* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,*

	Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определять степень готовности изделий при выпечке. Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции. В**ладеть техниками, контролировать применение техник,** приемов: - замеса теста, - формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий **вручную и с помощью средств механизации**. Соблюдать санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду рассчитывать стоимость, Вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба Поддерживать визуальный контакт с потребителем; Владеть профессиональной терминологией; Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	*- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль**:* *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
РОССИЯ, 141500 Московская область, г.Солнечногорск, ул.Набережная. д.2
Тел.факс (495) 994-04-65
E-Mail suntown-gpu73@bk.ru

«СОГЛАСОВАНО»
_____
«20» _____ 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____ Юдина А.В.
«28» _____ 2019г.

«СОГЛАСОВАНО»
_____
_____
_____
«28» _____ 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Солнечногорск
2019г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области **«Колледж «Подмосковье»**

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности *43.02.15Поварское и кондитерское дело*

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности ***Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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.

Формируемые компетенции	***Название раздела***		
	Действия (дескрипторы)	***Умения***	***Знания***
Раздел модуля 1. *Управление текущей деятельности подчиненного персонала*			
	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Расчет основных производственных показателей. Координация с другими подразделениями, службами. Проверка уровня обеспеченности ресурсами. Заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана. Контроль хранения запасов.	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	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

	Обеспечение сохранности запасов. Проведение инвентаризации запасов. Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню. Презентация нового меню. Совершенствование ассортимента и меню	обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот	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; 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
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессионально	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации,	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования

й деятельности.	выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействоват ь с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловечески х ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережен ию, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	Применение средств	Применять средства	Современные

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты
Раздел модуля 2. *Организация и контроль деятельности подчиненного персонала*			
ПК 6.4, 6.5	Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; классификацию организаций

	Контроль качества выполнения работ Организация текущей деятельности Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей Инструктирование, обучение на рабочем месте Анализ, оценка результатов обучения	организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах	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 контроля и оценки качества работ исполнителей; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в

	действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности

осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.			Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11. Планировать предпринимательскую	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой

деятельность в профессиональной сфере.	профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.06

Коды профессиональных общих компетенций	*Наименования разделов профессионального модуля*[*]	*Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)*	*Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)*					*Практика*	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			*внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа*		*учебная, часов*	*производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			всего, часов	*в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов*	*в т.ч., курсовая проект (работа), часов*	*всего, часов*	*в т.ч., курсовой проект (работа), часов*		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 6.1- 6.3 ОК	*Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала*	*99*	*92*	*32*	*10*	*7*			
ПК 6.1-6.5	*Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)*	*108*						*72*	*36*
	Всего:	***207***	***92***	***32***	***10***	***7***	*****	***72***	***36***

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.06

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)***		***Объем часов***
1	***2***		***3***
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			***99***
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			***99***
Тема 1.1. *Отраслевые особенности организаций питания*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***4***
	1. 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***	
	2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	***2***	
	3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	***2***	
	4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика.	***2,3***	
	5. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства, характер взаимодействия. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	***2,3***	
	Тематика практических занятий		***4***
	Практическое занятие №1.		***2***

	Разработка схемы взаимодействия подразделений, служб организации питания с учетом типа, класса, форм обслуживания		
	Практическое занятие №2. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, класса, формы обслуживания		***2***
Тема 1.2. *Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***6***
	1. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков. Сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	***2***	
	2. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.	***2,3***	
	3. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом, классом организации питания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	***2,3***	
	4. Ведение расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета стоимости блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	***2,3***	
	5. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.	***2,3***	

	6. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню, способы оптимизации меню, совершенствования ассортимента	***2,3***	
	Тематика практических занятий		***4***
	Практическое занятие №3 Разработка различных видов меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет стоимости блюд в меню. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).		***4***
Тема 1.3. *Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***4***
	1. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).	***2,3***	
	2. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	***2,3***	
	3. Учет расхода товарных запасов. Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства.	***2,3***	
	4. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	***2,3***	
	5. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	***2,3***	
	Тематика практических занятий		***2***
	Практическое занятие №4 Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). Оформление заявки (требования-накладной) на отпуск товаров со склада в соответствии с производственным заданием (программой)		***2***
Тема 1.4. *Управление персоналом в организациях питания*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***8***
	1.Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания.	***2,3***	

	Требования к персоналу).		
	2. Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	***2,3***	
	3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	***2,3***	
	4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	***2,3***	
	5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха	***2,3***	
	Тематика практических занятий		***14***
	Практическое занятие №5 Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений		***2***
	Практическое занятие №6 Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения		***2***
	Практическое занятие №7 Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»		***2***
	Практическое занятие №8 Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения		***2***
	Практическое занятие №9 Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений		***2***
	Практическое занятие №10 Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными		***2***
	Практическое занятие №11 Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению		***2***

	командных ролей и техник		
Тема 1.5. *Текущее планирование деятельности подчиненного персонала*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***10***
	1. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием(программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	***2,3***	
	1. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и оформление калькуляционной карточки.	***2,3***	
	2. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	***2,3***	
	3. Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	***2,3***	
	Тематика практических занятий		***6***
	Практическое занятие №12 Планирование производственного задания (программы)		***2***
	Практическое занятие №13 Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда		***2***
	Практическое занятие №14 Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени		***2***
Тема 1.6. *Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***8***
	1. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. 2. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	***2,3***	
	3. Производительность труда, факторы роста.	***2,3***	
	4. Методика расчета основных производственных показателей	***2,3***	

	5. Расчет цены блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков собственного производства. Оформление калькуляционной карточки.	***2,3***	
	6. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	***2,3***	
	7. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	***2,3***	
	8. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	***2,3***	
	9. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	***2,3***	
Тема 1.7. *Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***4***
	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	***2,3***	
	2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	***2,3***	
	Тематика практических занятий		***2***
	Практическое занятие №15 Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организации питания		***2***
Раздел 2. *Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*			***12***
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			***12***
Тема 2.1. *Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***6***
	1. Процессы приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции: характеристика, организация ведения процессов, их ресурсное обеспечение. Характеристика и техническое оснащение рабочих зон кухни и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания.	***2,3***	
	2. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного	***2,3***	

	персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.		
	3. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.	***2,3***	
	4. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	***2,3***	
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	***Содержание Тематика практических занятий***	***Уровень освоения***	***4***
	1. Анализ потребности работников в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	***2,3***	
	1. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	***2,3***	
	2. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	***2,3***	
Курсовой проект **Примерная тематика курсовых проектов (работ):** 1. Организация работы кухни (структурного подразделения)ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).			***10***

6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной. 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе. 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам). 26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал. 27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже. 28. Организация работы структурного подразделения домовой кухни	
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности) 1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания 3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 6. Разработка расчетного плана-меню 7. Расчет основных производственных показателей 8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам	***10***

9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) **10.** Заключение	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 2. Составление: - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 3. Разработка, ведение расчетов: - расчетного плана-меню - основных производственных показателей 4. Разработка: - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 5. Составление заключения	*7*
Учебная практика 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	*72*

13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). ***Производственная практика Виды работ:*** *Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). .Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера(зав.производством)по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и*	***36***

стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. *Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.* *Составление графиков выхода на работу производственного персонала.* *Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.* *Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.*	
Всего	***207***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов

Кабинеты: *Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства*, *Технологии кулинарного и кондитерского производства,* оснащенных оборудованием:

доской учебной,
рабочим местом преподавателя,
столами, стульями (по числу обучающихся),
шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;
техническими средствами:
компьютером, средствами аудиовизуализации,
мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).
Компьютерного класса, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением)
Лабораторий: Учебная кухня ресторана,

Оборудование Учебной кухни ресторана:

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
16	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
17	Шкаф холодильный	1

18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1
21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23	Фризер	1
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
25	Тестораскаточная машина	1
26	Планетарный миксер	5
27	Диспансер для подогрева тарелок	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
38	Кофемолка	1
Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:		
39	Лампа для карамели	1
40	Аппарат для темперирования шоколада	1
41	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
48	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
49	Стол производственный с моечной ванной	15
50	Стеллаж передвижной	2
51	Моечная ванна двухсекционная	1

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Производственную практику рекомендуется проводить на базе практики в организации питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 13.07.2015 года);
4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа: http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

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

17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2016.- 808с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2016. – 632 с.
20. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
21. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
22. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
23. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.:Экономика, 2018. – 254 с.
24. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2018. – 216 с.
25. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие / С.А. Быстров. – М.: ФОРУМ, 2018. – 464 с.
26. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / С И. Главчева, Е.И. Коваленко. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2019.- 404с.
27. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2019. – 590 с.
28. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2018. – 256 с.
29. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2018. – 544 с.
30. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:КолосС, 2019. – 247 с.
31. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова.- М. Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018.- 176 с.
32. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. - Ростов н/д: Феникс, 2018. – 352 с.
33. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / В.В. Усов. - М.: Академия, 2019. – 432 с.

Интернет – источники

http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html
http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html

http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html
http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php
http://www.creative-chef.ru/
http://www.gastromag.ru/
http://www.horeca.ru/
http://novikovgroup.ru/
http://www.cafemumu.ru/
http:// www. Management-Portal.ru
http:// www. Economi.gov.ru
http:// www. Minfin.ru
http://www.aup.ru/books/m21/
http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ всех общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, Учебного кондитерского цеха, оснащенных современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 06 предусматривается производственная (по профилю специальности) практика.

Производственная (по профилю специальности) практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализовывается как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в

организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов как на теоретических, так и на практических занятиях, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по практике, а также при выполнении заданий по курсовому проектированию.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний,

так и практических умений. По ПМ предусмотрено выполнение курсового проектирования, которое завершается открытой защитой проекта (работы).

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, включающего выполнение кейса, включающего практические задания по всем разделам МДК.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	***Оцениваемые знания и умения, действия***	***Методы оценки***	***Критерии оценки***
Раздел модуля 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			
ПК 6.1.-6.3	***Знания:*** 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; 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	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.* ***Итоговый контроль***	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов		
	Умения: 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 работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:* *презентаций, ...* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,* *учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация**:* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль**:*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.*
	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. ***Действия:*** текущее планирование деятельности подчиненного персонала. расчет основных производственных показателей. координация с другими подразделениями, службами. проверка уровня обеспеченности ресурсами. заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана. контроль хранения запасов. обеспечение сохранности запасов. проведение инвентаризации запасов. поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню. разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню. презентация нового меню. совершенствование ассортимента и меню	*- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*Правильное выполнение заданий в полном объеме*
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			
ПК 6.4-6.5	***Знания:*** нормативные правовые акты в области организации питания 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;	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной*

	методы контроля и оценки качества работ исполнителей; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;	*проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* ***Итоговый контроль***	*терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*
	Умения: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:* *презентаций, ...*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*
	Иметь практический опыт в: организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте. ***Действия:*** планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала	*- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,* *учебной и производственной практики*	*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.*

	(определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроль качества выполнения работ организация текущей деятельности планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей инструктирование, обучение на рабочем месте анализ, оценка результатов обучения	***Промежуточная аттестация**:* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль**:* *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
РОССИЯ, 141500 Московская область, г.Солнечногорск, ул.Набережная, д.2
Тел./факс (495) 994-04-65
E-Mail suntown-gpu73@bk.ru

«СОГЛАСОВАНО»
_____
_____
_____
«___» _____ 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____ Юдина А.В.
«___» _____ 2019г.

«СОГЛАСОВАНО»
_____
«___» _____ 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Солнечногорск
2019г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

1. ПАСПОРТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям повар, кондитер

1.1. Область применения программы.

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Вид профессиональной деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания (33.011)

Присваиваемый разряд -3

Вид профессиональной деятельности: Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания (33.011)

Присваиваемый разряд -3

1.2 Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

Цель: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полу- фабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий

ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента

ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента

ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В результате реализации трудовых функций обучающийся должен:

Трудовая функция	**Знать**	**Уметь**
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питанияТехнологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Правила и технологии расчетов с потребителями Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

Цель: Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания

Трудовая функция	**Знать**	**Уметь**
Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций 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 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	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
Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания 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	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)

	презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания	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 продукции Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

В результате изучения модуля осваиваются следующие общие компетенции:

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Решать проблемы. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии «Повар».

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов – 608часов

Из них на освоение МДК – 248 часов

на практики: учебную – 180 часов

производственную – 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов *)*
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	*8*
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии Повар.							
ПК 7.1	**Раздел 1.** Первичная обработка и нарезка овощей, грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов.	**20**	**18**	**8**	**2**		
ПК 7.2	**Раздел 2.** Приготовление супов и соусов.	**26**	**24**	**10**	**2**		
ПК 7.3	**Раздел 3.** Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	**20**	**18**	**8**	**2**		
ПК 7.4	**Раздел 4.** Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.	**39**	**34**	**12**	**5**		
ПК 7.5	**Раздел 5.** Приготовление холодных блюд и закусок.	**18**	**16**	**8**	**2**		
ПК 7.6	**Раздел 6.** Приготовление сладких блюд и напитков.	**15**	**13**	**4**	**2**		
Итого по МДК 07.01		**138**	**123**	**50**	**15**	**108**	
МДК 07.02 Выполнение работ по профессии Кондитер							
ПК 7.7	**Раздел 7. Простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.**	**52**	**52**	**23**	**-**		
ПК 7.8	**Раздел 8 Простые торты и пирожные**	**58**	**58**	**26**	**-**		
Итого по МДК 07.02		**110**	**110**	**45**	**-**		
Всего:		**248**	**233**	**95**	**26**	**72**	**180**

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07

Наименование разделов профессионального модуля (П.М), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии Повар.			
Раздел 1. Первичная обработка и нарезка овощей, грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов.	**Теоретические** **Лабораторно-практические** **Самостоятельные**	**10** **8** **2**	
Тема 1.1. Обработка клубнеплодов, корнеплодов.	Пищевая ценность, первичная и кулинарная обработка картофеля, корнеплодов, капустных и луковичных, салатных, шпинатных и десертных овощей. Формы нарезки. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	2
Тема 1.2. Обработка плодовых овощей и грибов.	Пищевая ценность плодовых овощей и грибов. Первичная обработка. Подготовка для фарширования. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	2
Тема 1.3. Приготовление блюд и гарниров из отварных и жареных овощей.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и гарниров из отварных и жареных овощей. Последовательность выполнения технологических операций.	2	2
Тема 1.4. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и гарниров из тушеных овощей. Последовательность выполнения технологических операций.	2	2
Тема 1.5. Приготовление блюд из грибов.	Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность выполнения	2	2

	технологических операций при приготовлении блюд из грибов.		
	Лабораторно-практические работы	8	
	Практическая работа № 1. Составление технологических схем обработки овощей. Расчеты % отходов. **Практическая работа № 2.** Расчет сырья, необходимого для приготовления картофельного пюре. **Лабораторная работа №1**. Приготовление гарниров из овощей	2 2 4	2
	Самостоятельная работа № 1.Составить таблицу форм нарезки картофеля, свеклы моркови и их использования. Выполнение зарисовок видов овощей, нарезки овощей.	2	
Раздел 2. Приготовление супов и соусов.	**Теоретические** **Лабораторно-практические** **Самостоятельные**	**14** **10** **2**	
Тема 2.1. Способы тепловой обработки. Приготовление бульонов. Прозрачные супы.	Основные способы тепловой обработки. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов. Классификация супов. Технология приготовления прозрачных супов	2	2
Тема 2.2. Заправочные супы. Приготовление щей, борщей, рассольников.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении щей, борщей, рассольников. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск супов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	2
Тема 2.3. Приготовление супов картофельных. Холодные супы	Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов картофельных. Технология приготовления холодных супов.	2	2
Тема 2.4. Приготовление супов молочных. Приготовление супов-пюре.	Технология приготовления кремообразных и молочных супов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	2
Тема 2.5. Классификация соусов. Приготовление	Классификация соусов. Технология приготовления соусов с мукой	2	2

соусов с мукой.	Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
Тема 2.6. Соусы молочные, соусы сметанные.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соуса молочного и сметанного.Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их	2	2
Тема 2.7. Приготовление соусов без муки.	Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов без муки. Яично-масляные и масляные смеси, желе	2	2
	Лабораторно-практические работы	**10**	
	Практическая работа №3 Составление таблицы разновидностей тепловой обработки. Составить схему последовательных стадий приготовление бульонов. **Практическая работа № 4** Составить схему последовательных стадий приготовления рассольника ленинградского. Произвести расчеты продуктов. **Практическая работа № 5** Составить таблицу видов борщей и указать особенность их приготовления. Расчет сырья, составление технологических карт. **Лабораторная работа №2** Приготовление супов и соусов.	2 2 2 4	2
	Самостоятельная работа № 2 Подготовить доклад на темы: « Факторы, влияющие на сохранность в продукте витаминов и микроэлементов». «Значение супов в питании».	2	
Раздел 3. Приготовление каш и гарниров из круп, блюда из бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.	**Теоретические** **Лабораторно-практические** **Самостоятельные**	**10** **8** **2**	
Тема 3.1. Приготовление каш.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении каш. Подготовка круп к варке. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рассыпчатых жидких и вязких каш. Требования к качеству и правила хранения.	2	2

Тема 3.2. Блюда из каш.	Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из каш. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	2	2
Тема 3.3. Блюда из бобовых и макаронных изделий.	Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из бобовых, кукурузы, макаронных изделий. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	2	2
Тема 3.4. Блюда из яиц.	Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из яиц. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	2	2
Тема 3.5. Блюда из творога.	Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих и холодных блюд из творога. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. Тестовый контроль.	2	2
	Лабораторные работы	**8**	
	Лабораторная работа № 3 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий **Лабораторная работа №4** Приготовление блюд из яиц и творога.	**4** **4**	2
	Самостоятельная работа № 3 Подготовить доклад на тему: « Национальные блюда из круп, бобовых, яиц и творога»	2	
Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.	Теоретические Лабораторно-практические Самостоятельные	**22** **12** **5**	
Тема 4.1. Обработка рыбы. Приготовление рыбных полуфабрикатов.	Обработка рыбы. Ассортимент полуфабрикатов. Технология приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом и во фритюре.	2	2
Тема 4.2. Приготовление блюд из рыбы.	Технология приготовления отварных, припущенных, жареных, запеченных блюд из рыбы. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	**2**	**2**

Тема 4.3. Блюда из рыбной котлетной массы.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	2	2
Тема 4.4. Обработка мяса, подготовка полуфабрикатов из мяса,	Части туши. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши, бараньей и свиной туши. Кулинарное использование частей мяса. Виды мясных полуфабрикатов, технология их приготовления.	2	2
Тема 4.5. Приготовление блюд из отварного и жареного мяса.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Последовательность выполнения технологических операций при варке и жарке мяса. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	2	2
Тема 4.6. Тушеные мясные блюда.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении тушеных, мясных блюд. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	2	2
Тема 4.7. Приготовление запеченных мясных блюд.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении запеченных мясных блюд. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	2	2
Тема 4.8. Блюда из рубленой и котлетной массы.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	2	2

Тема 4.9. Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Полуфабрикаты из птицы.	Последовательность выполнения технологических операций при обработке домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из филе и котлетной массы.	2	2
Тема 4.10. Блюда из домашней птицы.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отварных, тушеных, жареных и запеченных блюд из птицы. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	2	2
	Контрольная работа	2	
	Практические работы	8	
	Практическая работа № 6 Составить схему последовательных стадий приготовления блюда бефстроганов. **Практическая работа № 7** Составление технологических схем и карт приготовления блюда мясо тушеное, гуляш, плов. **Практическая работа № 8** Составление технологических схем и карт приготовления блюда бифштекса рубленого. **Практическая работа № 9** Составление технологических схем и карт приготовления блюд из жареного мяса.	2 2 2 2	2
	Лабораторные работы	4	
	Лабораторная работа №5 Приготовление блюд из рыбы.	4	2
	Самостоятельная работа № 4 Доклад на тему: Виды рыб, используемых в кулинарии. Пищевая ценность, способы приготовления. **Самостоятельная работа № 5** Составить таблицу полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и способы тепловой обработки. **Самостоятельная работа №6** Национальные блюда из мяса, птицы, рыбы	2 2 1	
Раздел 5. Приготовление холодных блюд, закусок, салатов.	**Теоретические** **Лабораторно-практические** **Самостоятельные**	**8** **8** **2**	
Тема 5.1. Приготовление	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при	2	2

закусок фингер фуд, канапе и бутербродов.	приготовлении закусок. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Органолептические способы проверки качества		2
Тема 5.2. Приготовление салатов, винегретов.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении салатов, винегретов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов, винегретов. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	2	2
Тема 5.3. Овощные и грибные блюда и закуски.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении овощных и грибных блюд и закусок. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	2	2
Тема 5.4. Мясные и рыбные блюда и закуски.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мясных, рыбных блюд и закусок. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	2	2
	Лабораторные работы	8	
	Лабораторная работа № 6 Приготовление салатов, винегретов. **Лабораторная работа № 7** Приготовление бутербродов. Фингер фуд	4 4	2
	Самостоятельная работа № 7. Составление схемы классификация бутербродов. Расчет сырья, составление технологических карт приготовления бутербродов.	2	2
Раздел 6. Приготовление сладких блюд и напитков.	**Теоретические** **Лабораторно-практические** **Самостоятельные**	**9** **4** **2**	
Тема 6.1. Приготовление холодных сладких блюд.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении компотов, муссов и киселей	2	2

Тема 6.2. Приготовление горячих сладких блюд.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд. Ассортимент изучаемых блюд: яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками, блинчики, пудинги.	2	2
Тема 6.3. Приготовление горячих напитков.	Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков. Чай, кофе, какао.	2	2
Тема 6.4. Приготовление холодных напитков.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении напитков. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков. Молочные коктейли, лимонады, смузи, ягодные и фруктовые коктейли.	2	2
Тема 6.5 Технологическое оборудование, требования к качеству и правила хранения.	Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск напитков.	1	
	Лабораторные работы	4	
	Лабораторная работа № 8 Приготовление сладких блюд и напитков.	4	
	Самостоятельная работа № 8 Доклад на тему: «Сладкие блюда и напитки»	2	2
Итого по МДК. 07.01 - 138 часов			
МДК 07.02 Выполнение работ по профессии Кондитер			
Раздел 7 Простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	**Теоретические** **Лабораторно-практические**	**29** **23**	

Тема.7.1 Основное и дополнительное сырье для кондитерского производства	Ассортимент и подготовка кондитерского сырья к производству. Требования к качеству. Правила хранения	2	2
Тема.7.2 Желирующие вещества, ассортимент и правила подготовки к использованию.	Пектин, агар-агар, камедь, желатин. Виды, свойства, особенности подготовки и использования	2	2
Тема 7.3 Какао содержащие продукты	Виды шоколада, используемые для производства и декора кондитерских изделий. Какао-масло свойства и технология применения. Темперирование. Виды какао порошка.	2	2
Тема 7.4 Хлебобулочные изделия	Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству. Правила сочетания ингредиентов. Оборудование для производства хлебобулочных изделий. Технология приготовления начинок и фаршей	2	2
Тема 7.5 Технология приготовления изделий из дрожжевого теста	Опарное и безопарное дрожжевое тесто. Технология приготовления, изделия из него. Пирожки, ватрушки, расстегаи, кулебяки. Требования к качеству, условия хранения	2	2
Тема 7.6 Технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста	Технология производства слоеного дрожжевого теста, приготовление изделий из него. Слойка с повидлом, ватрушка венгерская, булочка слоеная. Требование к качеству, условия хранения.	2	2
Тема 7.7 Технология приготовления изделий жареных в жире	Технология приготовления жареных пирожков, пончиков, хвороста. Блины и оладьи дрожжевые. Требование к качеству, условия хранения.	2	2
Тема 7.8 Процессы, происходящие при тепловой обработке изделий из дрожжевого теста	Понятия: упек, припек и %выхода готового изделия, правила расчета. Унифицированные технологические карты. Причины недостатков готовых изделий.	2	2
	Лабораторно-практические работы	**6**	
	Практическая работа №1 Расчет упека, припека и выхода готовых изделий.	2	
	Лабораторная работа №1 Приготовление изделий из слоеного теста	4	

Тема 7.9 Песочное тесто	Технология приготовления песочного теста, ассортимент изделий из него. Печенье, кексы, маффины.	2	2
Тема 7.10 Пряничное тесто	Технология приготовления пряничного теста. Глазури. Медовый полуфабрикат.	2	2
Тема 7.11 Бисквитное тесто	Виды бисквитного теста, технология приготовления.	2	2
Тема 7.12 Заварное тесто	Технология приготовления заварного теста. Ассортимент изделий из него.	2	2
Тема 7.13 Слоеное бездрожжевое тесто	Технология приготовления слоеного бездрожжевого теста. Ассортимент изделий из него.	2	2
Тема 7.14 Воздушный и воздушно-ореховый полуфабрикат	Технология приготовления воздушного и воздушно-орехового полуфабриката. Ассортимент изделий из них.	2	2
	Контрольная работа: «Простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия	1	
	Лабораторно-практические работы	**17**	
	Практическая работа №2 Составление технологических карт для кондитерского производства	1	2
	Лабораторная работа №2 Приготовление изделий из бисквитного теста	4	2
	Лабораторная работа №3 Приготовление изделий из пряничного теста	4	2
	Лабораторная работа №4 Приготовление изделий из песочного теста	4	2
	Лабораторная работа №5 Приготовление изделий из заварного теста	4	2
Раздел 8 **Простые торты, пирожные и конфеты**	**Теоретические** **Лабораторно-практические**	**36** **22**	
Тема 8.1 Технология приготовления сиропов и помад.	Технология приготовления сиропов и помад. Дефекты и способы их устранения.	2	2
Тема 8.2 Технология приготовления желе, конфи, кюли.	Технология приготовления желе, конфи, кюли с использованием агар-агара и пектина.	2	2
Тема 8.3 Технология приготовления	Технология приготовления масляных, белковых и заварных кремов. Сроки хранения, Санитарные нормы и правила при их производстве и хранении.	2	2

масляных, белковых и заварных кремов			
Тема 8.4 Кремы на основе молочных продуктов	Технология приготовления кремов на основе молочных продуктов. Сроки хранения. Санитарные нормы и правила при их производстве и хранении.	2	2
Тема 8.5 Кондитерские посыпки и глазури	Технология приготовления кондитерских посыпок и глазури. Ассортимент и требования к качеству.	2	2
Тема 8.6 Ганаш, карамель, штрейзель	Технология производства ганаша и карамели для производства кремов и глазурей. Технология производства штрейзеля.	2	2
	Лабораторно-практические работы	**16**	
	Лабораторная работа №6 Приготовление бисквитного торта (пирожного) с масляным кремом	4	2
	Лабораторная работа №7 Приготовление песочных корзиночек с ягодным желе	4	2
	Лабораторная работа №8 Приготовление крошковых пирожных	4	2
	Лабораторная работа №9 приготовление маффинов с начинкой	4	2
Тема 8.7 Бисквитные торты	Ассортимент. Технология производства, сочетание полуфабрикатов, способы отделки простых бисквитных тортов и пирожных.	2	2
Тема 8.8 Заварные пирожные	Ассортимент. Технология производства, сочетание полуфабрикатов, способы отделки простых заварных пирожных.	2	2
Тема 8.9 Песочные пирожные	Ассортимент. Технология производства, сочетание полуфабрикатов, способы отделки простых песочных пирожных.	2	2
Тема 8.10 Слоеные пирожные и торты	Ассортимент. Технология производства, сочетание полуфабрикатов, способы отделки простых слоеных пирожных и тортов	2	2
Тема 8.11 Воздушные пирожные и торты	Ассортимент. Технология производства, сочетание полуфабрикатов, способы отделки простых воздушные пирожных и тортов.	2	2
Тема 8.12 Миндальные пирожные и торты	Ассортимент. Технология производства, сочетание полуфабрикатов, способы отделки простых миндальных пирожных и тортов	2	2
Тема 8.13 Комбинированные торты	Ассортимент. Технология производства, сочетание полуфабрикатов, способы отделки простых комбинированных пирожных и тортов.	2	2

Тема 8.14 Пирожные птифуры и муссовые торты	Ассортимент. Технология производства, сочетание полуфабрикатов, способы отделки птифур и тортов	2	2
Тема 8.15 Декорирование тортов и пирожных	Виды декорирования. Украшения из карамели. Технология приготовления марципана, мастики и украшений из них.	2	2
Тема 8.16 Конфеты ручной работы	Виды конфет. Технология приготовления корпусных, нарезных конфет и трюфеля.	2	2
Тема 8.17 Антреме	Технология приготовления антреме. Сочетание полуфабрикатов. Глазури, велюр.	2	2
	Контрольная работа	2	
	Лабораторно-практические работы	**6**	
	Лабораторная работа №10 Приготовление муссового торта	4	2
	Лабораторная работа №11 Приготовление корпусных конфет и трюфеля	2	2
Итого по МДК. 07.02 - 110 часов			
Всего: 248			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:
- технологии кулинарного производства;

лабораторий:
- технического оснащения и организации рабочего места;
- учебный кулинарный цех (технологии приготовления пищи)

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):

Доска для письма, столы, стулья, стеллажи; плакаты, инструкционные карты для изучения в процессе производственного обучения приемов операций и видов работ, технологические карты для выполнения практических работ.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

Весы настольные; ванна производственная; ванна для мытья посуды; шкаф жарочный; шкаф холодильный среднетемпературный; универсальный привод для мясного цеха; машина универсальная с комплектом сменных механизмов – мясорубка, механизм для взбивания, перемешивания; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха

Электрические плиты, жарочные шкафы, холодильные камеры, производственные столы, машина для взбивания, шкафы для хранения производственного инвентаря, шкаф для верхней одежды и спецодежды, обеденные столы.

Технические средства обучения:
- видеопроектор
- компьютер
- экран

4.2.Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария учебник для нач. проф. образования, 2018 г.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для нач. проф. образования/ В.П. Золин. – 8-е издание. – М.: М.: ИЦ Академия, 2018. -320 с.
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи учебник Н.Э., Л.Г. Чеснокова.- М. Издательский центр « Академия», 2019 г., 288с.
4. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «повар» М. Издательский центр « Академия», 2018г. 171 с.
5. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум/ Н.И.Дубровская -М. Издательский центр « Академия», 2018г. 240с.

Дополнительная литература:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовление пищи /учебник / Г.Г. Дубцов - М. Издательский центр « Академия», 2016г. 272с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/ З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 4-е изд., стер. – м.: ИЦ Академия, 2016.-272с.
3. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования. / И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 144 с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. 3-е издание, дополненное/ З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2016. – 256 с.
5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис.- 9-е изд. стер. - М.: ИЦ Академия, 2016. – 304 с.

Законодательные и нормативные документы

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ Утв. 02.01.2000, ФЗ-29
2. Общественное питание. Справочник.- М.: Экономические новости, 2003
3. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Материалы периодической печати

Журналы: Секреты кулинарии // Питание и общество // Шеф // Трюфель // Ресторатор // Витрина // Империя вкуса // Ресторан // Ресторанные ведомости // Гастрономъ // Ресторанный бизнес //

Интернет-ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания www.100 menu.ru
2. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий www.tsf 2000.ru
3. Электронные книги по кулинарии www.dom-eknig.ru
4. Электронная книга по кулинарии rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Методика изучения модуля строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. При проведении занятий используются такие методы обучения, как лекции, деловые игры, дискуссии, решение ситуационных задач. Применяются технические средства обучения, организуется работа с нормативной и технологической документацией, проводятся экскурсии на предприятия.

При изучении профессионального модуля особое внимание уделяется самостоятельной работе студентов: написанию рефератов, исследовательской работе.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение МДК 07.01 . МДК 07.02 Выполнение работ по профессии Повар, Кондитер и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

1. Организация хранения и контроль запасов и сырья
2.Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
3. Физиология питания.
4. ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**.**

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным, преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Колледж, реализуя подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и практического опыта.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после окончания обучения по профессиональному модулю.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются колледжем и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Выполнение работ по профессии Повар

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь: Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	Экспертная оценка выполнения практических работ
Знать: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных	Опрос Тестирование

изделий Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питанияТехнологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Правила и технологии расчетов с потребителями Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	

Выполнение работ по профессии Кондитер

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь: 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	Экспертная оценка выполнения практических работ

изготовления кондитерской и шоколадной продукции Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной 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, регулирующие деятельность организаций 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 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания 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 Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания	Опрос Тестирование

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Защита эссе по теме: «Моя профессия - технолог продукции общественного питания». Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность,	Демонстрация эффективности и качества выполнения	Тестирование.

определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	профессиональных задач. Показ организации собственной деятельности, определение методов и способов выполнения профессиональных задач, в области приготовления кулинарной продукции.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК 3. Решать проблемы. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях, путем выполнения практических заданий (расчет выхода изделия на одну порцию и килограмм, расчет взаимозаменяемости продуктов, расчет потерь при хранении, подготовке сырья)	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Демонстрация выполнения технологических схем, инструкционных карт, расчетов при калькуляции блюд, актов учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции. Осуществлять самоанализ и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики. Компьютерная презентация технологических схем.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков работы с компьютером, использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования в профессиональной деятельности. Защита докладов, рефератов, где включены вопросы, позволяющие самостоятельно укрепить и углубить знания по химическому составу пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. Семинар, конференция. Экспертная оценка защиты проекта.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения образовательной программы, конкурсов, конференций.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Демонстрация мотивации к деятельности подчиненных, организация и контроль работы с принятием на себя ответственности за результат выполненных заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	Осуществлять самообразование, определять задачи профессионального и личностного развития. Повышение квалификации.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экспертная оценка результатов

осознанно планировать повышение квалификации.		наблюдений за обучающимися в процессе освоения образовательной программы, конкурсов, конференций.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрация использования новых технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экскурсии на предприятия общественного питания.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
РОССИЯ, 141500 Московская область, г.Солнечногорск, ул.Набережная, д.2
Тел.факс (495) 994-04-65
E-Mail suntown-gpu73@bk.ru

«СОГЛАСОВАНО»
«__» _____ 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____ Юдина А.В.
«08» _____ 2019г.

«СОГЛАСОВАНО»
«28» апреля 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА И ТРУДОУСТРОЙСТВА НА РАБОТУ

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Солнечногорск
2019г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее Рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по Специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.08 **Основы предпринимательства и трудоустройства на работу** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1 Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности;

ПК 8.2 Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности

ПК 8.3. Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.

ПК 8.4. Составлять резюме по заданной теме.

ПК 8.5. Вести диалог с работодателем в модельных условиях.

ПК 8.6. Давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно правовыми актами.

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

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

иметь практический опыт:

- в ведении предпринимательской деятельности;
- в разработке бизнес – планирования;
- в составлении пакета документов для открытия своего дела;
- в оформлении документов для открытия расчетного счета в банке;
- в прохождении собеседования в процессе трудоустройства;
- ориентироваться в законодательных документах по трудовому праву

уметь:

- характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду;
- разрабатывать бизнес – план;
- составлять пакет документов для открытия своего дела;
- оформлять документы для открытия расчетного счета в банке;
- разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия;
- анализировать финансовое состояние предприятия;
- осуществлять основные финансовые операции;
- ориентироваться в ситуации на рынке труда;
- вести телефонные переговоры с потенциальным работодателем, заполнять анкеты и опросники, подготавливать резюме;
- обладать искусством самопрезентации при трудоустройстве

знать:

- типологию предпринимательства;
- организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;
- особенности учредительных документов;
- порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия;
- сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска;
- основные положения оп оплате труда на предприятиях, предпринимательского типа;
- виды налогов;
- понятие, функции, элементы рынка труда;
- методы поиска вакансий;
- содержание и порядок заключения трудового договора;
- основные законодательные документы по трудовому праву.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Основы предпринимательства и трудоустройства на работу, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1	Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности;
ПК 8.2	Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности
ПК 8.3.	Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.
ПК 8.4.	Составлять резюме по заданной теме.
ПК 8.5.	Вести диалог с работодателем в модельных условиях.
ПК 8.6.	Давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно правовыми актами.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.08 «Основы предпринимательства и трудоустройства на работу»

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося**		**Учебная,** часов	**Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	**в т.ч. практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа** часов	**Всего,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК 4-6	МДК 08.01 Способы поиска работы, трудоустройства	**36**	**20**	16	-	**-**	**-**	**-**	**-**
ПК 1-3	МДК 08.02. Основы предпринимательства, открытие собственного дела	**36**	**20**	16	-	**-**	**-**	**-**	
УП	Учебная практика	**36**						36	-
	Всего:	**108**	**40**	**32**	**-**	**-**	**-**	**36**	**-**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Основы предпринимательства и трудоустройства на работу»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работ обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)*		**Объем часов**	**Уровень освоения**
1	**2**		**3**	**4**
МДК 08.01 Способы поиска работы, трудоустройства			**36**	
Раздел 1. Способы поиска работы, трудоустройство на работу			**36**	
Тема 1.1. Рынок труда	1.	Сущность и условия возникновение рынка труда. Особенности функционирования рынка труда. Основные компоненты рынка труда. Механизм действия рынка труда.	2	2
	2.	Сегментация рынка труда. Модели рынка труда. Особенности молодежного рынка труда. Предложение и спрос на рынке труда. Функции современного рынка труда. Регулирование рынка труда и занятости.	2	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		-	
Тема 1.2. Профессиональная деятельность	1.	Сущность понятия профессиональная деятельность. Классификация профессий. Типы профессий по Е.А. Климову: характеристика типов, классов, отделов. Типология личности по Дж. Голланду.	2	2
	2.	Сущность понятия профессиограмма. Методологические принципы разработки профессиограммы. Составляющие компоненты профессиограммы.	2	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		**4**	
	1.	Построение алгоритма поиска работы		
Тема 1.3. Технология трудоустройства	1.	Техника самоустройства и самомаркетинг на рынке труда. Подготовка к собеседованию с работодателем. Методы поиска работы. Правила	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Уровень освоения
		составления делового письма, резюме и автобиографии.		2
	2.	Как одеваться, вести себя на собеседовании при приеме на работу. Что необходимо взять с собой, отправляясь на собеседование. Наиболее распространенные вопросы работодателя. Вопросы соискателя. Этикет телефонного общения: собеседование по телефону.	2	
	3.	Способности и профпригодность. Формулировка проблемы и способы принятия решения. Способы поиска работы. Возможные «ловушки» или фиктивные предложения. Признаки, которые создают негативное впечатление о кандидате и могут быть причиной для отказа.	2	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		**4**	
	1.	Составление самопрезентации, текста резюме		
	2.	Освоение техники проведения телефонного разговора		
Тема 1.4. Профессиональная адаптация	1.	Понятие и сущность профессиональной адаптации. Правовой аспект молодого специалиста. Адаптация на новом рабочем месте. Факторы, влияющие на адаптацию новых сотрудников.	2	2
	2.	Формы адаптации персонала. Помощь со стороны руководства в период адаптации новых сотрудников. Вторичная адаптация персонала. Ошибки в период адаптации.	2	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия			
	1.	Определение индивидуальных психологических особенностей собственной личности с использованием методик	**4**	
Тема 1.5. Правовое регулирование трудовых отношений	1.	Регулирование рынка труда и занятости: система государственного регулирования занятости; деятельность органов государственной службы занятости. Стороны, срок и порядок заключения трудового договора. Гарантии при заключении трудового договора.	2	2
	Лабораторные работы		-	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Уровень освоения
	Практические занятия	**4**	
	1. Составление трудового договора (по образцу)		
МДК 08.02. Основы предпринимательства, открытие собственного дела		**36**	
Раздел 2. Основы организации и открытия собственного дела		**36**	
Тема 2.1. Сущность предпринимательства и его виды	**Содержание**	2	
	1. Сущность предпринимательства и предпринимательской деятельности. Виды предпринимательской деятельности. Индивидуальное предпринимательство. Совместное предпринимательство.		2
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия		
	1. Анализ видов предпринимательской деятельности и определение типологии коммерческой организации	4	
Тема 2.2. Принятие предпринимательского решения	1. Сфера принятия управленческих решений. Влияние внутренних факторов: целей фирмы, технологии производства, организационной структуры, штатное расписание, персонал. Влияние внешних факторов прямого воздействия и косвенного воздействия. Технология принятия предпринимательских решений. Экономические методы принятия предпринимательских решений.	2	2
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)*		**Объем часов**	**Уровень освоения**
Тема 2.3. Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия	1.	Выбор сферы деятельности нового предприятия. Технико-экономическое обоснование создания нового предприятия. Учредительные документы. Государственная регистрация предприятий. Лицензирование деятельности предприятий.	2	2
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		4	
	1.	Разработка бизнес-плана		
	2.	Оформление документов для открытия расчетного счета в банке		
Тема 2.4. Организационно-управленческие функции предприятия	1.	Разработка стратегии и тактики нового предприятия. Организация управления предприятием. Организация планирования деятельности предприятия. Механизм функционирования предприятия. Прекращение деятельности предприятия	2	2
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		-	
Тема 2.5. Предпринимательский риск	1.	Сущность предпринимательского риска. Классификация предпринимательских рисков. Показатели риска и методы его оценки. Основные способы снижения риска	2	2
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		-	
Тема 2.6. Трудовые ресурсы. Оплата труда на предприятии предпринимательского типа	1.	Понятие трудовых ресурсов предприятия. Формы и системы оплаты труда на предприятиях предпринимательского типа. Сущность культуры предпринимательства. Культура предпринимательских организаций. Предпринимательская этика и этикет.	2	2
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		-	
Тема 2.7. Предпринимательская тайна	1.	Сущность предпринимательской тайны. Формирование сведений, составляющих предпринимательскую тайну. Основные элементы	2	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Уровень освоения
		механизма защиты предпринимательской тайны.		
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		-	
Тема 2.8. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности	1.	Сущность и виды ответственности предпринимателей. Условия возникновения гражданской ответственности предпринимателей. Способы обеспечения исполнения предпринимателями своих обязательств. Административная ответственность предпринимателей. Ответственность предпринимателей за нарушение антимонопольного законодательства. Ответственность за низкое качество продукции (работ, услуг). Ответственность за совершение налоговых правонарушений	2	3
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		-	
Тема 2.9. Управление финансами предприятия предпринимательского типа	1.	Сущность и функции финансов. Формирование финансов предприятия. Прибыль предприятия. Финансовый план предприятия	2	3
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		4	
	1.	Расчет рентабельности предпринимательской деятельности		
Тема 2.10. Налогообложение предпринимательской деятельности	1.	Налогообложение доходов от предпринимательской деятельности. Основания для налогообложения доходов предпринимателей. Порядок исчисления и уплаты налога. Применение упрощенной системы налогообложения. Единый налог на вмененный доход для определенных видов деятельности. Патентная система налогообложения.	2	3
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		4	
	1.	Анализ платежеспособности и финансовой устойчивости предприятия		
Учебная практика **Виды работ:** **-** резюме бизнес – плана и описание предприятия			**36**	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)*	**Объем часов**	**Уровень освоения**
- описание продукции, оценка рынка сыта товаров - конкуренция, маркетинговый план - план производства и организационный план - составление пакета документов для открытия своего дела - оформление документов для открытия расчетного счета в банке			
	Всего	***108***	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета теоретического обучения

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

-комплект учебно-методической документации; (схемы, таблицы);

-наглядные пособия;

Технические средства обучения:

-компьютер, мультимедиапроектор, экран, монитор, сканер, принтер, колонки;

- компьютерное обеспечение (презентации);

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шевченко И.К. Организация предпринимательской деятельности. Учебное пособие.- Таганрог: Изд-во ТРТУ, 2018. - 92 с.

2. Асаул А.Н., Войнаренко М.П., Ерофеев П.Ю. Организация предпринимательской деятельности: Учебник / Под ред. А.Н. Асаула. СПб.: «Гуманистика», 2018.– 448с.

3. Рыкова Е.А. и др. Технология поиска работы. Учебное пособие.- М.: ПрофОбрИздат, 2018.- 96с.

4. Серебряков, В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании. Учебник. - М.: Изд. Центр « Академия», 2018.- 224с.

Дополнительные источники:

1. Боков В. В. и др. Предпринимательские риски и хеджирование в отечественной и зарубежной экономике. - М.: Приор, 2015. – 450с.
2. Бусыгин А.С. Предпринимательство. Основной курс. - М.: Инфра-М, 2016. – 325 с.
3. Гуськов С.В Налоги в экономике предприятий: Учебное пособие. - М.: Издательский дом "Дашков и К", 2016. – 320с.

4. Зайцев Г.Г. Управление деловой карьерой: учебное пособие для студ. высш. учеб. заведений/ Г.Г.Зайцев, Г.В.Черкасская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 256 с.
5. Стюрина Д.Е. Управление деловой карьерой: Хрестоматия. – М., Изд. центр ЕАОИ, 2014. - 108 с.
6. Трудовой кодекс РФ.

Интернет-ресурсы:

http://www.ecsocman.edu.ru/

http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp

http://allmedia.ru/

http://www.opec.ru/

http://www.amtv.ru/

http://www.ecsocman.edu.ru/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Текущий контроль проводится в форме тестирования учебного материала, устного опроса наблюдения за практической работой, защиты по учебной практике, квалификационного экзамена после изучения профессионального модуля «основы предпринимательства и трудоустройства на работу».

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Экономические и правовые основы производственной деятельности;

- Техническое оснащение и организация рабочего места.

-Безопасность жизнедеятельности

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь наличие квалификационного разряда на 1-2 выше рабочей профессии, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых студентами знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения студентов не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности;	Демонстрация навыков работы с законодательными актами; Демонстрация навыков отличия предпринимательской деятельности от иных видов деятельности	- наблюдение за деятельностью на практическом занятии и учебной практике; - оценка решения ситуационных задач.
Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности	Демонстрация навыков составления бизнес – плана; Демонстрация навыков сбора и заполнения документов по открытию расчетного счета	- наблюдение за деятельностью на практическом занятии и учебной практике; - экспертная оценка; -тестовый контроль.

Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.	Расчет прибыли и рентабельности предприятия; Расчет показателей финансовой устойчивости предприятия.	- наблюдение за деятельностью на практическом занятии и учебной практике; - экспертная оценка; - оценка решения ситуационных задач.
Составлять резюме по заданной теме.	Демонстрация навыков составления резюме, самопрезентации.	- наблюдение за деятельностью на практическом занятии и учебной практике; - экспертная оценка; - тебстовый контроль
Вести диалог с работодателем в модельных условиях (телефонный разговор, личная встреча)	Демонстрация навыков составления телефонного диалога, диалога с работодателем в процессе контактного собеседования	- наблюдение за деятельностью на практическом занятии и учебной практике; - экспертная оценка; - оценка решения поставленной задачи
Давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно правовыми актами.	Демонстрация навыков работы с трудовым законодательством при решении заданной ситуации	- наблюдение за деятельностью на практическом занятии и учебной практике; - экспертная оценка; - оценка решения ситуационных задач

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты **(освоенные общие компетенции)**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Высокая качественная успеваемость по дисциплине, отсутствие пропусков без уважительной причины, активное участие в мероприятиях профессиональной направленности.	Наблюдение за поведением, практической деятельностью, успеваемостью и посещаемостью студента.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Четко организованное рабочее место, своевременное начало и окончание работ, наличие плана (алгоритма) работы, хорошее знание теоретического материала, знание рациональных способов организации работ, осознание цели и задач предстоящей деятельности, качественно выполненная работа.	Наблюдение, тестирование. Проведение контроля за организацией рабочего места, за соблюдением алгоритма действий при выполнении работы. Формирование цели и задач деятельности совместно с студентами.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ результатов деятельности, самоанализ: отчет о проделанной работе, вывод. Отслеживание результатов деятельности по отдельным операциям. Коррекция своей деятельности по основным этапам работы. Выполнение функций руководителя	Наблюдение за деятельностью. Экспертная оценка результатов работы. Использование формы самоуправления.

Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Владение навыками самостоятельной работы с литературой: поиск, отбор, использование. Посещение библиотек, читальных залов, умение пользоваться электронными ресурсами. Использование дополнительной информации при обучении.	Оценка выполненных самостоятельных заданий: составление схем, таблиц, решение задач.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ и использование справочных правовых систем.	разработка и проведение тематических мероприятий по профилю модуля, внеклассных мероприятия профессиональной направленности.
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Вежливое, корректное, тактичное поведение с товарищами, инженерно-педагогическим составом, развитая коммуникация, толерантность. Отсутствие конфликтов с окружающими, доброжелательное отношение при общении.	Участие в командных мероприятиях: соревнованиях, стартах, КВН, эстафетах, кружках, научных обществах, конференциях и д.п.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
РОССИЯ, 141500 Московская область, г.Солнечногорск, ул.Набережная, д.2
Тел.факс (495) 994-04-65
E-Mail suntown-gpu73@bk.ru

«СОГЛАСОВАНО»
_____
_____
_____
«20» 08 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____ Юдина А.В.
«20» 08 2019г.

«СОГЛАСОВАНО»
_____
_____
_____
«20» августа 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Солнечногорск
2019г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 13.02.11Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07.12.2017г. №1196

Организация-разработчик:	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.

Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ **СТР.**

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** **3**

2. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** **49**

3. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** **53**

4. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** **58**

5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** **59**

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования ПКД в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВД):

ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

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

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

ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ВД 7. Выполнение работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ВД 8. Основы предпринимательства и трудоустройства на работу.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и профессиональной подготовки по специальности «Поварское и кондитерское дело»

Целью учебной практики является комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности **«**Поварское и кондитерское дело»**,** формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение опыта практической работы обучающимися по профессии, подготовка будущего специалиста к самостоятельной работе на предприятии.

Задачами учебной практики является: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии среднего профессионального образования.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения данного вида практики должен: иметь практический опыт, умения и знания.

ВПД	**ПК**	**ПО (практический опыт)**	**Показатели результата**
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	Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами	Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов.
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Соблюдения т/б при обработке экзотических овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.	Выполняет обработку экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации сложного ассортимента блюд и кулинарных изделий	Осуществляет подготовку полуфабрикатов сложного ассортимента блюд и кулинарных изделий различными способами, соблюдая потерю отходов.
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки 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	Выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей	Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей различных категорий потребителей
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	Владения и выбор техникой весоизмерительного оборудования, производственного	Производит уборку рабочего места. Владеет и выбирает производственным инвентарем,

блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	инвентаря, исходного материала. Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	весоизмерительным оборудованием. Готовит горячие блюда, сложные закуски и кулинарные изделия
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 2.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Проведения методов приготовления и оформления супов сложного ассортимента. Соблюдения хранения и отпуска супов	Демонтирует методы приготовления творческое оформление супов комбинированными способами. Соблюдает сроки хранения супов сложного ассортимента
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 2.3.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Проведения технологического процесса приготовления и оформления горячих супов сложного ассортимента.	Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки.
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 2.4.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	Соблюдения технологического процесса приготовления и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	Устраняет недоброкачественность продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Соблюдает температурный режим приготовления пищи.
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 2.5. 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	Проведения контроля качества продуктов до момента использования. Применения комбинированных методов приготовления, оформления к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Проверяет на качество продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.
Организация и ведение	ПК 2.6. Осуществлять	Выполнения	Соблюдает

процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	рационального использования продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Рационально использует продукты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
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 2.7. 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	Определения качества продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	Использует необходимый инвентарь для приготовления пищи. Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
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 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Выполнения выбора способа приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей
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	Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями. Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	Выполнения подготовки к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Выполнения	Подготавливает рабочее место, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь. Выполняет

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	форм обслуживания	приготовления холодных соусов с соблюдением температурного режима	приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента
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 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения комбинированных методов приготовления салатов сложного ассортимента, творческого оформления и подготовки к реализации	Осуществляет приготовление салатов сложного ассортимента комбинированными способами для реализации
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 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Осуществляет творческое оформление и приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента
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 3.5. 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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
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 3.6. 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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

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 3.7. 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	Применения разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление холодных, десертов сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих десертов сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных напитков сложного ассортимента

потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих напитков сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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	Выполнения выбора способа приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Осуществления подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Подготавливает необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	Применения творческого оформления и изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Применяет творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сложного ассортимента.	сложного ассортимента.
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и изготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и изготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Применения разработки, адаптации авторских, брендовых, региональных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
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.	Применения разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Разрабатывает ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различные виды меню
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию	Применения текущего планирования, координацию	Осуществляет текущее планирование,

персонала	деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	деятельности подчиненного персонала	координацию деятельности подчиненного персонала
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Применения ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Применяет организацию ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Применения организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала	Осуществляет организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Применения инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Осуществляет инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места не- обходимого оборудования, исходных материалов. Подготовка сырья для полуфабрикатов кулинарных блюд, закусок	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Подготавливать продукты для приготовления кулинарных блюд, закусок
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	Применения подготовки к приготовлению полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий	Применяет оформление и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	Применения подготовки к приготовлению бульонов, супов, отваров	Применяет оформление и приготовления бульонов, супов, отваров
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих	Применения технологии приготовления горячих соусов разнообразного	Соблюдает технологию приготовления горячих соусов

	соусов разнообразного ассортимента	ассортимента	
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Применяет различные методы приготовления и оформления горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок	Применяет различные методы приготовления и оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления холодных блюд разнообразного ассортимента	Применяет различные методы приготовления и оформления холодных блюд разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Применяет различные методы приготовления и оформления сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар 33.010 Кондитер	ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Применяет различные методы приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии Повар Кондитер	ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления мучных кондитерских изделий	Применяет различные методы приготовления и оформления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	ПК 8.1 Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности	Применения норм законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности	Применяет нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности
Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	ПК 8.2 Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности	Применения навыков по созданию субъектов предпринимательской деятельности и управлению бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности	Применяет навыки по созданию субъектов предпринимательской деятельности и управлению бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности
Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	ПК 8.3. Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.	Применения методов и приемов анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществления денежных расчетов с покупателями, составления финансовых документов и отчетов.	Применяет методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.
Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	ПК 8.4. Составлять резюме по заданной теме.	Составления резюме по заданной теме.	Составляет резюме по заданной теме
Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	ПК 8.5. Вести диалог с работодателем в модельных условиях.	Ведение диалога с работодателем в модельных условиях.	Ведет диалог с работодателем в модельных условиях.
Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	ПК 8.6 Давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно правовыми актами.	Оценка в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно правовыми актами.	Дает оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно правовыми актами.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:
Всего 756 часов, в том числе:
В рамках освоения ПМ 01 –72 часа,
В рамках освоения ПМ 02 –108 часов,
В рамках освоения ПМ 03 - 72 часа,
В рамках освоения ПМ.04 – 72 часа,
В рамках освоения ПМ.05 – 144 часа
В рамках освоения ПМ.06 – 72 часа
В рамках освоения ПМ.07 – 180 часов
В рамках освоения ПМ.08 – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ВД1.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

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

ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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:

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

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

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 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

ВД 5. Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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.

ВД 7. Выполнение работ по профессии Повар ,Кондитер:

ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полу- фабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий

ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента

ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента

ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ВД 8. Основы предпринимательства и трудоустройства на работу:

ПК 8.1 Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности;

ПК 8.2 Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности

ПК 8.3. Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.

ПК 8.4. Составлять резюме по заданной теме.

ПК 8.5. Вести диалог с работодателем в модельных условиях.

ПК 8.6. Давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым

кодексом РФ и нормативно правовыми актами.

и общих компетенций (ОК):

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

Коды проф. компетенций	Наименования профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам							
			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем	7 сем	8 сем
ПК 1.1	ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	72	-	-	72	-	-	-		
ПК 2.1	ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	108	-	-	-	108	-	-	-	
ПК 3.1	ПМ 03.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	72	-	-	-	-	72	-		
ПК 4.1	ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	72	-	-	-	-	36	36		

ПК 5.1	ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	144	-	-	-	-		36	108	
ПК 6.1	ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	72								72
ПК 7.1	ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	180						108		72
ПК 8.1	ПМ 08. Основы предпринимательства и трудоустройства на работу.	36							36	
	Всего:	756	-							

3.1. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ. 01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		**72ч**
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка овощей для приготовления блюд, виды нарезки	**7.2**
	2. Подготовка рыбы для приготовления блюд сложного ассортимента. Разделка судака.	**7.2**
	3. Подготовка рыбы для приготовления блюд сложного ассортимента. Приготовление рыбной котлетной массы. Тельное	**7.2**
	4. Подготовка сырья для производства полуфабрикатов из мяса для блюд сложного ассортимента. Приготовление полуфабриката для бифштекса натурального рубленного.	**7.2**
	5. Подготовка сырья для производства полуфабрикатов из мяса для блюд сложного ассортимента. Приготовление полуфабриката для азу из говядины.	**7.2**
	6. Подготовка сырья для производства полуфабрикатов из мяса для блюд сложного ассортимента. Приготовление котлетной массы из мяса. Полуфабрикат Люля-кебаб.	**7.2**
	7. Подготовка сырья для производства полуфабрикатов из птицы. Приготовление полуфабриката котлеты по-киевски.	**7.2**
	8. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов. Приготовление паштетов. Паштет из говядины.	**7.2**
	9. Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение полуфабрикатов. Приготовление полуфабриката рулета куриного.	**7.2**
	10. Зачет по модулю ПМ01	**7.2**

Профессиональный модуль 02.ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		**108ч**
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Оценка качества продуктов для приготовления горячей кулинарной продукции. Контроль качества продукции. Технология приготовления бульонов и заправочных супов. Консоме, солянка мясная сборная.	**7.2**
	2. Технология приготовления сложных супов. Суп-пюре грибной суп-пюре овощной. Оформление супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача.	**7.2**
	3. Приготовление горячих закусок. Жульен с грибами, рататуй.	**7.2**
	4. Приготовление соусов. Оформление горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Бешамель, деми гляс, ягодный. Подача и хранение.	**7.2**
	5. Приготовление соусов. Оформление горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Аджика, соус бальзамический, соус из броколли. Подача и хранение.	**7.2**
	6. Приготовление и оформление блюд из рыбы и морепродуктов, рыба припущенная в соусе, рыба жареная по-ленинградски, рыба в тесте.	**7.2**
	7. Приготовление и оформление блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Рулет из рыбы, кесадилья с рыбой. Подача и хранение	**7.2**
	8. Приготовление и оформление блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Кальмары с соте из овощей	**7.2**
	9. Приготовление и оформление блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Рыба в соусе терияки. Подача и хранение.	**7.2**
	10. Приготовление блюд из мяса и птицы. Шницель свиной с соусом и овощным гарниром.	**7.2**
	11. Приготовление блюд из мяса и птицы. Стейк из свинины с соусом и картофелем фри.	**7.2**
	12. Приготовление блюд из мяса и птицы. Буженина с ягодным соусом.	**7.2**
	13. Приготовление блюд из мяса и птицы. Котлеты куриные в панировке темпура с овощным гарниром.	**7.2**
	14. Приготовление блюд из мяса и птицы. Куриный рулет со сливочным соусом и гарниром из булгура.	**7.2**
	15. Зачет по модулю ПМ02	**7.2**
Профессиональный модуль ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм		**72ч**

обслуживания.		
	1. Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления холодной кулинарной продукции. Приготовления канапе, бутербродов открытых, закрытых, контроль качества и безопасности приготовления холодных блюд	**7.2**
	2. Приготовление закусок Фингер фуд. Контроль качества и безопасности приготовления холодных блюд	**7.2**
	3. Приготовление холодных закусок и блюд из рыбы, контроль качества и безопасности приготовления холодных блюд. Тар-тар из рыбы.	**7.2**
	4. Приготовление холодных закусок из овощей, контроль качества и безопасности приготовления холодных блюд. Капрезе с бальзамическим соусом и соусом песто. Рулетики из баклажан.	**7.2**
	5. Приготовление холодных закусок и блюд из мяса контроль качества и безопасности приготовления холодных блюд. Буженина с творожным соусом.	**7.2**
	6. Приготовление холодных закусок и блюд из птицы контроль качества и безопасности приготовления холодных блюд. Заливное из птицы	**7.2**
	7. Приготовление холодных соусов контроль качества и безопасности приготовления холодных блюд Тартар, айоли, майонез, цацики, гуакамоли.	**7.2**
	8. Приготовление и подготовка к реализации салатов, контроль качества и безопасности приготовления. Салат Греческий, Цезарь с курицей, Оливье.	**7.2**
	9. Приготовление и подготовка к реализации теплых салатов с курицей, печенью.	**7.2**
	10. Зачет по модулю ПМ03	**7.2**
Профессиональный модуль ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		**72ч**

	1. Оценка качества продуктов для приготовления сложных десертов. Контроль качества и безопасности приготовления сложных десертов. Панакота 2. Организация процессов приготовления сложных десертов. Желе, кюли, конфи 3. Приготовление и оформление сложных десертов. Десерт в веринах 4. Приготовление и оформление сложных десертов. Тирамису. 5. Приготовление и оформление сложных десертов. Муссовые пирожные с глясажем 6. Приготовление и оформление сложных десертов. Фондант 7. Приготовление и оформление сложных десертов. Десерт «Павлова» 8. Приготовление и оформление сложных десертов. Фрукты в кляре 9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология Приготовление напитков кисель из клюквы, какао, смузи, глинтвейн б/а 10. Зачет по модулю ПМ04	**7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2**
Профессиональный модуль ПМ. 05. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		**144ч**
	1. Оценка качества продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление хлебобулочных изделий из слоеного бездрожжевого теста. 2. Приготовление хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста. 3. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий Хала 4. Приготовление праздничного хлеба 5 Приготовление национальных хлебов 6. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста (пироги с начинкой) 7. Приготовление блинов дрожжевых, бездрожжевых с начинкой. 8. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря Технология приготовления Изделия из бисквитного теста, бисквит (буше), бисквит с какао 9. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря Технология приготовления Изделия из заварного теста, профитроли, кольца воздушные. 10. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря Технология приготовления изделий из песочного теста. Тарты, печенье	**7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2**

	11. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря Технология приготовления воздушных изделий Безе, макаронс. 12. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря Технология приготовления куличей и кексов 13. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для работы с белым шоколадом. Темперирование, декор. 14. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для работы с молочным шоколадом. Конфеты корпусные 15. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для работы с темным шоколадом. Пластичный шоколад 16. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для работы с темным шоколадом. Конфеты корпусные с одной начинкой 17. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для работы с темным шоколадом. Конфеты корпусные с двумя начинками. 18. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для работы шоколадом. Муссы с шоколадом. Муссовые шоколадные пирожные. 19. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для производства тортов. Антреме 20.Зачет по модулю ПМ05	**7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2**
Профессиональный модуль ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.		**72ч**
	1.Ознакомление с Уставом организации питания. Составление организационной структуры управления предприятия общественного питания. Изучение нормативно-технической и технологической документации. 2. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Контроль за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 3.Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 4. Составление ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. 5. Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции	**7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2**

	требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 6. Порядок составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 7.Источники поступления сырья, порядком приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. Заполнение доверенности, составление счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, составление закупочного акта. 8. Составление требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Порядок заполнения и составление дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 9. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Основные категории производственного персонала на предприятии, квалификационные требования к нему, организация и планирование его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 10. Зачет по модулю ПМ06	**7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2**
Профессиональный модуль ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.		**108ч +72**
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Повар	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов Жульен грибной 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из макаронных изделий яиц и творога. Сырники 3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов и соусов. Борщ украинский. 4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов и соусов. Суп-пюре грибной с гренками 5. Приготовление и оформление отварных, припущенных, жареных блюд из рыбы. Отварная рыба с картофелем и соусом тартар	**7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2**

	6. Приготовление и оформление жареных блюд из рыбы. Рыба в тесте жареная. 7. Приготовление и оформление отварных, припущенных, жареных блюд из мяса. Мясо по-французски. 8. Приготовление и оформление отварных, припущенных, жареных блюд из мяса. Азу. 9. Приготовление и оформление отварных, припущенных, жареных блюд из мяса. Котлеты по-Пожарски 10. Приготовление и оформление отварных, припущенных, жареных блюд из домашней птицы Куриное филе в панировке с овощным гарниром с кисло-сладким соусом 11. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовление сладких блюд на основе муссов, желе, суфле. 12. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология Приготовление напитков кисель, смузи, лимонады, глинтвейн 13. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Ватрушки с творогом или повидлом. 14. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Пирожки с различными начинками. 15. Зачет по МДК.07.01	**7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2**
МДК.07.02 Выполнение работ по профессии Кондитер	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бисквитного теста и изделий из него с заварным кремом. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление песочного теста, начинки из желе. 3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление заварного теста, пирожное «Шу». 4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление меренги. 5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пряничного теста и айсинга. 6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Работа с шоколадом, конфеты. 7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и	**7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2**

	посуды. Приготовление муссовых пирожных. 8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Декор из шоколада. 9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Лепка из мастики. 10. Зачет по МДК.07.02	**7.2** **7.2** **7.2**
Профессиональный модуль ПМ 08. Основы предпринимательства и трудоустройства на работу.		**36 ч**
	1. Систематизация и поиск информации о работодателях 2. Принципы составления резюме 3. Психология проведения собеседования 4. Разработка предпринимательской идеи для создания собственного дела. Система кредитования малого бизнеса. 5. Зачет по модулю ПМ. 08	**7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. В ходе учебной практики используется образовательная технология формирования уверенности и готовности к самостоятельной успешной профессиональной деятельности с освоением производственной технологии

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения профессиональной образовательной организации и наставниками базового предприятия.

Учебно-производственные мастерские:

1.Учебный кулинарный цех (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Рабочее место мастера производственного обучения /преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Универсальный привод;
- Микроволновая печь;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф холодильный;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Кофемолка;
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Машина посудомоечная;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

2.Лаборатория «Учебный кондитерский цех» Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Тестораскаточная машина
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)

- Мясорубка
- Фритюрница
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

3.Учебный пекарный цех по приготовлению хлебобулочных и мучных изделий

Рабочее место мастера производственного обучения/ преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Ротационная печь
- Микроволновая печь
- Фритюрница
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный

- Шкаф морозильный
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Овоскоп
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- технологические карты по производственным процессам;
- тестовые задания;
- комплект практических квалификационных работ;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

Информационное обеспечение

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193- 07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php- show_art=2758.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
12. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа.

Основные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.- М. : Юрайт, 2018.- 248 с..

2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2018.- с.
3. э/у Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 374 с. – (Среднее профессиональное образование)
4. э/у Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 374 с. – (Среднее профессиональное образование)
5. э/у Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 173 с. - (Среднее профессиональное образование)
6. э/у Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. пособие /авт-сост. О.В. Пичугина. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 221 с. - (Среднее профессиональное образование)
7. э/у Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 237 с. - (Среднее профессиональное образование)
8. э/у Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 173 с. - (Среднее профессиональное образование)
9. э/у Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. пособие /авт-сост. О.В. Пичугина. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 221 с. - (Среднее профессиональное образование)
10. э/у Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева.– Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 237 с. - (Среднее профессиональное образование)
11. э/у Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 173 с. - (Среднее профессиональное образование)
12 .э/у Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. пособие /авт-сост. О.В. Пичугина. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 221 с. - (Среднее профессиональное образование) 13.э/у Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 237 с. - (Среднее профессиональное образование)
14. э/у Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 374 с. – (Среднее профессиональное образование)
14.э/у Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 141 с. – (Среднее профессиональное образование)
16. э/у Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 374 с. – (Среднее профессиональное образование)
17. э/у Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина и др. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 157 с. – (Среднее профессиональное образование).
18. э/у Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 374 с. – (Среднее профессиональное образование)
19. э/у Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина и др. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 157 с. – (Среднее профессиональное образование).

20. э/у Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба: Учебное пособие (ФГОС) / Якутина Т.А. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 268 с. - (Среднее профессиональное образование).
21. э/у Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба: Учебное пособие (ФГОС) / Якутина Т.А. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 268 с. - (Среднее профессиональное образование).
22. э/у Зайцева Т.В. Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 4: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 128 с.
2. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник.- 5-е изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2011 .- 400 с.
3. Шестакова Т.И. Кондитер - профессионал: учебное пособие.- 4-е изд.- М.: Дашков и К, 2009.- 400 с.
4. Бутейкис Н.Г.Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.- 7-е изд., перер. и доп. - М.: Академия, 2008.- 304 с.
5. Усов, В. В. Русская кухня : Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка : учеб. пособие В. В. Усов. - М.: Академия, 2008. - 416 с.
6. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред, проф. образования : учеб. пособие. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2008. - 272 с.
7. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник.-6-е изд., стер.- М.: Академия, 2007.- 304 с.
8. Дубцов, Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. - 240 с.
9. Мазепа, Е. В. Практикум для кондитера : учебное пособие - Ростов н/Д : Феникс, 2002. - 384 с.
10. Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю. Технология приготовления кондитерских изделий : учебник.- М. : Академия, 2001.- 320 с.
11. Могильный, М. П. Технология продукции в общественном питании : справочное пособие. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 320 с.
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 321с.
13. Мальчикова И.Г. Кулинария: учебное пособие.- М.: Альфа- М; ИНФРА - М, 2008.- 368с.
14. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 160 с.

Информационные источники:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам http://windo.edu.ru - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для

общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов http://school-collection.edu.ru
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior. edu.ru
4. ЭБС "Юрайт"https://biblio-online.ru/

Периодические издания:

1. Питание и общество - профессиональный кулинарный журнал. научно-производственное издание
2. Кондитерское производство - научно-профессиональный журнал
3. Школа гастронома - профессиональный журнал для поваров и кондитеров (рецепты)
4. Кулинарный практикум - научно-популярный журнал для кулинаров.
5. Школа кулинара - научно-популярный журнал для кулинаров.
6. Будь здоров - научный журнал
7. Охрана труда и пожарная безопасность - научно-популярный журнал
8. ОБЖ - научно-популярный журнал
9. Вестник образования – научно-методический журнал
10. Методист – научно – методический журнал
11. Наука и жизнь – научно- популярный журнал
12. Среднее специальное образование – методический журнал

Кадровое обеспечение

Мастер производственного обучения ПОО, осуществляющий руководство учебной практикой обучающихся, должен иметь высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство учебной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место, подготавливает оборудование, материалы, сырье для приготовления полуфабрикатов	***Текущий контроль:*** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; ***Промежуточная аттестация****:* - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике
ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Производит обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
ПК1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осуществляет процесс приготовления полуфабрикатов для блюд	
ПК1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур полуфабрикатов	
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	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Использует творческое приготовление и оформление супов сложного ассортимента	

категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Соблюдает температурный режим хранения 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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	***Текущий контроль:*** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; ***Промежуточная аттестация:*** - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

категорий потребителей		
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	***Текущий контроль:*** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; ***Промежуточная аттестация****:* - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает температурный режим хранения холодных соусов, заправок	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление салатов сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	

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	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
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	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	***Текущий контроль:*** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; ***Промежуточная аттестация****:* - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных напитков сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих напитков сложного ассортимента	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков	

с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	***Текущий контроль:*** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; ***Промежуточная аттестация:*** - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет приготовление и соблюдает хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных	Разрабатывает различные виды меню с учетом потребностей различных категорий	

видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	потребителей, видов и форм обслуживания; изменяет ассортимент в зависимости от изменения спроса;	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	демонстрирует взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составляет калькуляции стоимости готовой продукции; планирует, организует, контроль и оценку работы подчиненного персонала; рассчитывает по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; разрабатывает учетно-отчетную документацию; организует документооборот	***Текущий контроль:*** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; ***Промежуточная аттестация:*** - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Оценивает потребности, обеспечивает наличие материальных и других ресурсов; организует рабочие места различных зон кухни; оформляет документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Разрабатывает систему контроля соблюдения регламентов и стандартов организации питания, отрасли; анализирует и определяет критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; составляет график работы с учетом потребности организации питания; демонстрирует управление конфликтными ситуациями, разрабатывает мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; составляет табель учета рабочего времени работников;	

	рассчитывает заработную плату; контролирует текущую деятельность подчиненного персонала; разрабатывает меры по предупреждению фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Разрабатывает инструкции для поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;	
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок	***Текущий контроль:*** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; ***Промежуточная аттестация:*** - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике
ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	Применяет и соблюдает технику безопасности при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	Применяет приготовление и соблюдает хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	
ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Применяет приготовление и соблюдает хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	
ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд разнообразного ассортимента	
ПК 7.8. Осуществлять приготовление,	Применяет творческое приготовление и	

творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	оформление садких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 8.1 Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности	Применяет нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности	***Текущий контроль:*** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; ***Промежуточная аттестация:*** - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ПК 8.2 Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности	Осуществляет создание субъектов предпринимательской деятельности и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности	
ПК 8.3. Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.	Применяет методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.	
ПК 8.4. Составлять резюме по заданной теме.	Составляет резюме по заданной теме	
ПК 8.5. Вести диалог с работодателем в модельных условиях.	Ведет диалог с работодателем в модельных условиях	
ПК 8.6. Давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно правовыми актами.	Дает оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно правовыми актами.	

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	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами	

	поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	стремится планировать профессиональную деятельность	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
РОССИЯ, 141500 Московская область, г.Солнечногорск, ул.Набережная, д.2
Тел.факс (495) 994-04-65
E-Mail suntown-gpu73@bk.ru

«СОГЛАСОВАНО»
_____
_____
_____
«26» 03 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____ Юдина А.В.
_____ 2019г.

«СОГЛАСОВАНО»
_____
_____
_____
«28» 03 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Солнечногорск
2019г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 13.02.11Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07.12.2017г. №1196

Организация-разработчик:	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.

Протокол №1 от 30.08.2019г.

СОДЕРЖАНИЕ **СТР.**

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** **3**

2. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** **49**

3. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** **53**

4. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** **58**

5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** **59**

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования ПКД в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВД):

ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

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

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

ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ВД 7. Выполнение работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ВД 8. Основы предпринимательства и трудоустройства на работу.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и профессиональной подготовки по специальности «Поварское и кондитерское дело»

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности «Поварское и кондитерское

дело»**,** формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение опыта практической работы обучающимися по профессии, подготовка будущего специалиста к самостоятельной работе на предприятии.

Задачами производственной практики является: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии среднего профессионального образования.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения данного вида практики должен: иметь практический опыт, умения и знания.

ВПД	**ПК**	**ПО (практический опыт)**	**Показатели результата**
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	Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами	Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов.
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Соблюдения т/б при обработке экзотических овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.	Выполняет обработку экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации сложного ассортимента блюд и кулинарных изделий	Осуществляет подготовку полуфабрикатов сложного ассортимента блюд и кулинарных изделий различными способами, соблюдая потерю отходов.

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки 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	Выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей	Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей различных категорий потребителей
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	Владения и выбор техникой весоизмерительного оборудования, производственного инвентаря, исходного материала. Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Производит уборку рабочего места. Владеет и выбирает производственным инвентарем, весоизмерительным оборудованием. Готовит горячие блюда, сложные закуски и кулинарные изделия
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 2.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Проведения методов приготовления и оформления супов сложного ассортимента. Соблюдения хранения и отпуска супов	Демонтирует методы приготовления творческое оформление супов комбинированными способами. Соблюдает сроки хранения супов сложного ассортимента
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 2.3.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Проведения технологического процесса приготовления и оформления горячих супов сложного ассортимента.	Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	ПК 2.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Соблюдения технологического процесса приготовления и	Устраняет недоброкачественность продуктов для приготовления

подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Соблюдает температурный режим приготовления пищи.
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 2.5. 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	Проведения контроля качества продуктов до момента использования. Применения комбинированных методов приготовления, оформления к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Проверяет на качество продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.
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 2.6. 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	Выполнения рационального использования продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Рационально использует продукты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
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	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	Определения качества продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	Использует необходимый инвентарь для приготовления пищи. Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента

форм обслуживания	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Выполнения выбора способа приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей
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	Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями. Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.
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 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения подготовки к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Выполнения приготовления холодных соусов с соблюдением температурного режима	Подготавливает рабочее место, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь. Выполняет приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Применения комбинированных методов приготовления салатов сложного ассортимента, творческого оформления и подготовки к реализации	Осуществляет приготовление салатов сложного ассортимента комбинированными способами для реализации

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребителей, видов и форм обслуживания		
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Осуществляет творческое оформление и приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента
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 3.5. 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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
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 3.6. 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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур	Применения разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий,	Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых,

подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	региональных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление холодных, десертов сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих десертов сложного ассортимента
Организация и ведение процессов	ПК 4.4. Осуществлять	Применения творческого оформления и	Применяет творческое

приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	оформление и приготовление холодных напитков сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих напитков сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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	Выполнения выбора способа приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
Организация и ведение процесса	ПК 5.2. Осуществлять	Осуществления подготовки отделочных	Подготавливает необходимое сырье

приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	Применения творческого оформления и изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и изготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	Применения творческого оформления и изготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.

форм обслуживания	и форм обслуживания		
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Применения разработки, адаптации авторских, брендовых, региональных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
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.	Применения разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Разрабатывает ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различные виды меню
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Применения текущего планирования, координацию деятельности подчиненного персонала	Осуществляет текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Применения ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Применяет организацию ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Применения организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала	Осуществляет организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий	Применения инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	Осуществляет инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на

	работников кухни на рабочем месте.	рабочем месте	рабочем месте.
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места не- обходимого оборудования, исходных материалов. Подготовка сырья для полуфабрикатов кулинарных блюд, закусок	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Подготавливать продукты для приготовления кулинарных блюд, закусок
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	Применения подготовки к приготовлению полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий	Применяет оформление и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	Применения подготовки к приготовлению бульонов, супов, отваров	Применяет оформление и приготовления бульонов, супов, отваров
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Применения технологии приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента	Соблюдает технологию приготовления горячих соусов
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Применяет различные методы приготовления и оформления горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе,	Применения творческого оформления и приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок	Применяет различные методы приготовления и оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

	холодных закусок разнообразного ассортимента		
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления холодных блюд разнообразного ассортимента	Применяет различные методы приготовления и оформления холодных блюд разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Применяет различные методы приготовления и оформления сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар 33.010 Кондитер	ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Применяет различные методы приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар 33.010 Кондитер	ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления мучных кондитерских изделий	Применяет различные методы приготовления и оформления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	ПК 8.1 Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности	Применения норм законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности	Применяет нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности

Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	ПК 8.2 Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности	Применения навыков по созданию субъектов предпринимательской деятельности и управлению бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности	Применяет навыки по созданию субъектов предпринимательской деятельности и управлению бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности
Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	ПК 8.3. Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.	Применения методов и приемов анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществления денежных расчетов с покупателями, составления финансовых документов и отчетов.	Применяет методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.
Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	ПК 8.4. Составлять резюме по заданной теме.	Составления резюме по заданной теме.	Составляет резюме по заданной теме
Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	ПК 8.5. Вести диалог с работодателем в модельных условиях.	Ведение диалога с работодателем в модельных условиях.	Ведет диалог с работодателем в модельных условиях.
Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	ПК 8.6 Давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно правовыми актами.	Оценка в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно правовыми актами.	Дает оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно правовыми актами.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:
Всего 720 часов, в том числе:
В рамках освоения ПМ 01 –72 часа,
В рамках освоения ПМ 02 –144 часа,
В рамках освоения ПМ 03 - 108 часов,
В рамках освоения ПМ.04 – 72 часа,
В рамках освоения ПМ.05 – 108 часов.
В рамках освоения ПМ.06 – 36 часов.
В рамках освоения ПМ.07 – 180 часов.
В рамках освоения ПМ.08 – 0 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).
Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ВД1.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

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

ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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:

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

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

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 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

ВД 5. Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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.

ВД 7. Выполнение работ по профессии Повар ,Кондитер:

ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полу- фабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий

ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента

ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента

ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ВД 8. Основы предпринимательства и трудоустройства на работу:

ПК 8.1 Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности;

ПК 8.2 Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности

ПК 8.3. Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.

ПК 8.4. Составлять резюме по заданной теме.

ПК 8.5. Вести диалог с работодателем в модельных условиях.

ПК 8.6. Давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно правовыми актами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

Коды проф. компетенций	Наименования профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам							
			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем	7 сем	8 сем
ПК 1.1	ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного аассортимента.	72	-	-	72	-	-	-		
ПК 2.1	ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	144	-	-	-	144			-	
ПК 3.1	ПМ 03.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	108	-	-	-	-	108			
ПК 4.1	ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных	72	-	-	-	-	-	72		

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.									
ПК 5.1	ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	108	-	-	-	-			108	
ПК 6.1	ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	36								36
ПК 7.1	ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	180						108		72
ПК 8.1	ПМ 08. Основы предпринимательства и трудоустройства на работу.									
	Всего:	720	-							

3.1. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	**Содержание учебного материала**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Профессиональный модуль ПМ. 01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		**72ч**
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка овощей для приготовления блюд, виды нарезки	**7.2**
	2. Подготовка рыбы для приготовления блюд сложного ассортимента. Разделка судака.	**7.2**
	3. Подготовка рыбы для приготовления блюд сложного ассортимента. Приготовление рыбной котлетной массы. Тельное	**7.2**
	4. Подготовка сырья для производства полуфабрикатов из мяса для блюд сложного ассортимента. Приготовление полуфабриката для бифштекса натурального рубленного.	**7.2**
	5. Подготовка сырья для производства полуфабрикатов из мяса для блюд сложного ассортимента. Приготовление полуфабриката для азу из говядины.	**7.2**
	6. Подготовка сырья для производства полуфабрикатов из мяса для блюд сложного ассортимента. Приготовление котлетной массы из мяса. Полуфабрикат Люля-кебаб.	**7.2**
	7. Подготовка сырья для производства полуфабрикатов из птицы. Приготовление полуфабриката котлеты по-Киевски.	**7.2**
	8. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов. Приготовление паштетов. Паштет из говядины.	**7.2**
	9. Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение полуфабрикатов. Приготовление полуфабриката рулета куриного.	**7.2**
	10. Зачет по модулю ПМ01	**7.2**
Профессиональный модуль ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		**144ч**

	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Оценка качества продуктов для приготовления горячей кулинарной продукции. Контроль качества продукции. Технология приготовления бульонов и заправочных супов. Консоме, солянка мясная сборная.	**7.2**
	2. Технология приготовления сложных супов. Суп-пюре грибной суп-пюре овощной. Оформление супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача.	**7.2**
	3. Приготовление горячих закусок. Жульен с грибами, рататуй.	**7.2**
	4. Приготовление соусов. Оформление горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Бешамель, деми гляс, ягодный. Подача и хранение.	**7.2**
	5. Приготовление соусов. Оформление горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Аджика, соус бальзамический, соус из броколли. Подача и хранение.	**7.2**
	6. Приготовление и оформление блюд из рыбы и морепродуктов, рыба припущенная в соусе, рыба жареная по-ленинградски, рыба в тесте.	**7.2**
	7. Приготовление и оформление блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Рулет из рыбы, кесадилья с рыбой. Подача и хранение	**7.2**
	8. Приготовление и оформление блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Кальмары с соте из овощей	**7.2**
	9. Приготовление и оформление блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Рыба в соусе тирияки. Подача и хранение.	**7.2**
	10. Приготовление блюд из мяса и птицы. Шницель свиной с соусом и овощным гарниром.	**7.2**
	11. Приготовление блюд из мяса и птицы. Стейк из свинины с соусом и картофелем фри.	**7.2**
	12. Приготовление блюд из мяса и птицы. Буженина с ягодным соусом.	**7.2**
	13. Приготовление блюд из мяса и птицы. Котлеты куриные в панировке темпура. С овощным гарниром.	**7.2**
	14. Приготовление блюд из мяса и птицы. Куриный рулет со сливочным соусом и гарниром из булгура.	**7.2**
	15.Приготовление блюд из говядины. Ростбиф из говядины с соусом «Сальса» и гарниром из бейби кукуруза.	**7.2**
	16.Приготовление блюд из свинины. Буженина с ягодным соусом и гарниром печеный картофель.	**7.2**
	17.Приготовление блюд из мяса и птицы. Котлета по- киевски со сливочным соусом и овощным гарниром.	**7.2**
	18.Приготовление блюд из мяса и птицы. Котлета пожарская с грибным соусом и гарниром картофельное пюре.	**7.2**

	19.Приготовление и оформление блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Тельное из рыбы с гарниром из овощей. 20. Зачет по модулю ПМ02	**7.2** **7.2**
Профессиональный модуль ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		**108ч**
	1. Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления холодной кулинарной продукции. Приготовления канапе, бутербродов открытых, закрытых, контроль качества и безопасности приготовления холодных блюд 2. Приготовление закусок Фингер фуд. Контроль качества и безопасности приготовления холодных блюд 3. Приготовление холодных закусок и блюд из рыбы, контроль качества и безопасности приготовления холодных блюд. Тар-тар из рыбы. 4. Приготовление холодных закусок из овощей, контроль качества и безопасности приготовления холодных блюд. Капрезе с бальзамическим соусом и соусом песто. 5. Приготовление холодных закусок и блюд из мяса контроль качества и безопасности приготовления холодных блюд. Буженина с творожным соусом. 6. Приготовление холодных закусок и блюд из птицы контроль качества и безопасности приготовления холодных блюд. Заливное из птицы 7. Приготовление холодных соусов контроль качества и безопасности приготовления холодных блюд Тартар, айоли, майонез, цацики, гуакамоли. 8. Приготовление и подготовка к реализации салатов, контроль качества и безопасности приготовления. Салат Греческий, Цезарь с курицей. 9. Приготовление и подготовка к реализации теплых салатов с курицей, печенью. 10.Приготовление холодных закусок из овощей, контроль качества и безопасности приготовления холодных блюд. Рулетики из баклажан. 11.Приготовление закусок брусскета со слабосоленой рыбой. 12.Приготовление и подготовка к реализации салатов, контроль качества и безопасности приготовления. Салат Оливье. 13.Приготовление и подготовка к реализации салатов, контроль качества и безопасности приготовления. Салат Мимоза. 14.Приготовление и подготовка к реализации салатов, контроль качества и безопасности	**7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2**

	приготовления. Салат Нисуаз с консервированным тунцом. 15.Приготовление и подготовка к реализации салатов, контроль качества и безопасности приготовления. Салат с ростбифом. Зачет по модулю ПМ03	**7.2** **7.2**
Профессиональный модуль ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		**72ч**
	1. Оценка качества продуктов для приготовления сложных десертов. Контроль качества и безопасности приготовления сложных десертов. Панакота 2. Организация процессов приготовления сложных десертов. Желе, кюли, конфи 3. Приготовление и оформление сложных десертов. Десерт в веринах 4. Приготовление и оформление сложных десертов. Тирамису. 5. Приготовление и оформление сложных десертов. Муссовые пирожные с глясажем 6. Приготовление и оформление сложных десертов. Фондант 7. Приготовление и оформление сложных десертов. Деперт «Павлова» 8. Приготовление и оформление сложных десертов. Фрукты в кляре 9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология Приготовление напитков кисель из клюквы, какао, смузи, глинтвейн б/а 10. Зачет по модулю ПМ04	**7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2**
Профессиональный модуль ПМ. 05. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		**108ч**

	1. Оценка качества продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление хлебобулочных изделий из слоеного бездрожжевого теста.	**7.2**
	2. Приготовление хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста.	**7.2**
	3. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий Хала	**7.2**
	4. Приготовление праздничного хлеба	**7.2**
	5 Приготовление национальных хлебов	**7.2**
	6. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста (пироги с начинкой)	**7.2**
	7. Приготовление блинов дрожжевых, бездрожжевых с начинкой.	**7.2**
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря Технология приготовления Изделия из бисквитного теста, бисквит (буше), бисквит с какао	**7.2**
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря Технология приготовления Изделия из заварного теста, профитроли, кольца воздушные.	**7.2**
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря Технология приготовления изделий из песочного теста. Тарты, печенье	**7.2**
	11. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря Технология приготовления воздушных изделий Безе, макаронс.	**7.2**
	12. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря Технология приготовления куличей и кексов	**7.2**
	13. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для работы с белым шоколадом. Темперирование, декор.	**7.2**
	14. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для работы с молочным шоколадом. Конфеты корпусные	**7.2**
	15. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для работы с темным шоколадом. Пластичный шоколад . Зачет по модулю ПМ05	
Профессиональный модуль ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.		**36ч**
	1.Ознакомление с Уставом организации питания. Составление организационной структуры управления предприятия общественного питания. Изучение нормативно-технической и технологической документации.	**7.2**

	2. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Контроль за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 3.Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 4. Составление ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. 5. Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 6. Порядок составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 7.Источники поступления сырья, порядком приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. Заполнение доверенности, составление счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, составление закупочного акта. 8. Составление требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Порядок заполнения и составление дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 9. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Основные категории производственного персонала на предприятии, квалификационные требования к нему, организация и планирование его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 10. Зачет по модулю ПМ06	**7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2**
Профессиональный модуль ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.		**108+72ч**

	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов Жульен грибной	**7.2**
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из макаронных изделий яиц и творога. Сырники	**7.2**
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов и соусов. Борщ украинский.	**7.2**
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов и соусов. Суп-пюре грибной с гренками	**7.2**
	5. Приготовление и оформление отварных, припущенных, жареных блюд из рыбы. Отварная рыба с картофелем и соусом тартар	**7.2**
	6. Приготовление и оформление жареных блюд из рыбы. Рыба в тесте жареная.	**7.2**
	7. Приготовление и оформление отварных, припущенных, жареных блюд из мяса. Мясо по-французски.	**7.2**
	8. Приготовление и оформление отварных, припущенных, жареных блюд из мяса. Азу.	**7.2**
	9. Приготовление и оформление отварных, припущенных, жареных блюд из мяса. Котлеты по-Пожарски	**7.2**
	10. Приготовление и оформление отварных, припущенных, жареных блюд из домашней птицы Куриное филе в панировке с овощным гарниром с кисло-сладким соусом	**7.2**
	11. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовление сладких блюд на основе муссов, желе, суфле.	**7.2**
	12. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология Приготовление напитков кисель, смузи, лимонады, глинтвейн	**7.2**
	13. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Ватрушки с творогом или повидлом.	**7.2**
	14. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Пирожки с различными начинками.	**7.2**
	15. Зачет по МДК.07.01	**7.2**

МДК.07.02 Выполнение работ по профессии Кондитер	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бисквитного теста и изделий из него с заварным кремом. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление песочного теста, начинки из желе. 3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление заварного теста, пирожное «Шу». 4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление меренги. 5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пряничного теста и айсинга. 6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Работа с шоколадом, конфеты. 7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление муссовых пирожных. 8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Декор из шоколада. 9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Лепка из мастики. 10. Зачет по МДК.07.02	**7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2** **7.2**
Профессиональный модуль ПМ 08. Основы предпринимательства и трудоустройства на работу.		**0 ч**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,

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

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватель практического обучения, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место, подготавливает оборудование, материалы, сырье для приготовления полуфабрикатов	***Текущий контроль:*** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; ***Промежуточная аттестация:*** - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Производит обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
ПК1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осуществляет процесс приготовления полуфабрикатов для блюд	
ПК1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур полуфабрикатов	
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	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Использует творческое приготовление и оформление супов сложного ассортимента	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение	Соблюдает температурный режим хранения горячих соусов сложного	

горячих соусов сложного ассортимента	ассортимента	***Текущий контроль:*** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; ***Промежуточная аттестация****:* - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных	

изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	***Текущий контроль:*** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; ***Промежуточная аттестация****:* - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает температурный режим хранения холодных соусов, заправок	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление салатов сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	***Текущий контроль:*** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; ***Промежуточная аттестация:*** - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных напитков сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих напитков сложного ассортимента	
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	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование,	

приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	***Текущий контроль:*** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; ***Промежуточная аттестация****:* - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет приготовление и соблюдает хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Разрабатывает различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменяет ассортимент в зависимости от изменения спроса;	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование,	демонстрирует взаимодействие со	

координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составляет калькуляции стоимости готовой продукции; планирует, организует, контроль и оценку работы подчиненного персонала; рассчитывает по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; разрабатывает учетно-отчетную документацию; организует документооборот	***Текущий контроль:*** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; ***Промежуточная аттестация:*** - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Оценивает потребности, обеспечивает наличие материальных и других ресурсов; организует рабочие места различных зон кухни; оформляет документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Разрабатывает систему контроля соблюдения регламентов и стандартов организации питания, отрасли; анализирует и определяет критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; составляет график работы с учетом потребности организации питания; демонстрирует управление конфликтными ситуациями, разрабатывает мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; составляет табель учета рабочего времени работников; рассчитывает заработную плату; контролирует текущую деятельность подчиненного персонала; разрабатывает меры по предупреждению	

	фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Разрабатывает инструкции для поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;	
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок	***Текущий контроль:*** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; ***Промежуточная аттестация:*** - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	Применяет и соблюдает технику безопасности при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	Применяет приготовление и соблюдает хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	
ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Применяет приготовление и соблюдает хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	
ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд разнообразного ассортимента	
ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление садких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое	Применяет творческое приготовление и	

оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
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	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	

	адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении	

ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	стремится планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»
РОССИЯ, 141500 Московская область, г.Солнечногорск, ул.Набережная, д.2
Тел.факс (495) 994-04-65
E-Mail suntown-gpu73@bk.ru

«СОГЛАСОВАНО»
_____
«26» _____ 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
_____ Юдина А.В.
«__» _____ 2019г.

«СОГЛАСОВАНО»
_____
«__» _____ 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Солнечногорск
2019г.

Рабочая программа преддипломной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования **43.02.15 – «Поварское кондитерское дело»** и требований к реализации ФГОС СПО ТОП-50.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение московской области «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол №1 от 30.08.2019г.

Оглавление

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ....4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ....5
3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ....20
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ....26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ....28

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

Рабочая программа преддипломной практики (далее – программа) - является частью программы подготовки специалиста среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Цели и задачи преддипломной практики

Основной целью преддипломной практики является сбор материалов для выпускной квалификационной работы, а также подготовка студентов к решению организационно-технологических задач на производстве в соответствии с профилем специализации и темой выпускной квалификационной работы. Формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

Задачами преддипломной практики являются:

– подготовка выпускника к выполнению основных профессиональных функций в соответствии с квалификационными требованиями;

– ознакомление студентов непосредственно на предприятиях, в учреждениях и организациях с передовой техникой и технологией, с организацией труда и экономикой производственной деятельности;

– непосредственное участие в производственной и общественной жизни предприятия;

– сбор необходимого материала для выполнения дипломного проекта в соответствии с полученными индивидуальными заданиями;

– закрепление и совершенствование знаний и практических навыков, полученных студентами в процессе обучения.

1. 3 Место и время проведения производственной практики

Преддипломная практика проводится на базовых предприятиях г.Солнечногорска, г.Клина и др.предприятиях

Преддипломная практика базируется на междисциплинарных курсах профессиональных модулей и проводится в восьмом семестре в количестве 144 часов (4 недели).

На преддипломной практике могут использоваться следующие организационные формы обучения:

- на штатных местах в качестве стажеров-дублеров;
- выполнение индивидуальных профессиональных заданий;
- индивидуальные и групповые консультации;
- участия студентов в опытно-экспериментальной и научно-исследовательской работе и др.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы преддипломной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

ВПД	**П К**	**ПО (практический опыт)**	**Показатели результата**
1	2	3	4
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	Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами	Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов.
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Соблюдения т/б при обработке экзотических овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.	Выполняет обработку экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации сложного ассортимента блюд и кулинарных изделий	Осуществляет подготовку полуфабрикатов сложного ассортимента блюд и кулинарных изделий различными способами, соблюдая потерю отходов.
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки 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	Выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей	Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей различных категорий потребителей

Организация и ведение процессов	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих	Владения и выбор техникой	Производит уборку рабочего места.
приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	весоизмерительного оборудования, производственного инвентаря, исходного материала. Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного разнообразного ассортимента	Владеет и выбирает производственн ым инвентарем, весоизмеритель ным оборудованием. Готовит горячие блюда, сложные закуски и кулинарные изделия
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 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Проведения методов приготовления и оформления супов сложного ассортимента. Соблюдения хранений и отпуска супов	Демонтирует методы приготовления творческое оформление супов комбинированными способами. Соблюдает сроки хранения супов сложного ассортимента
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 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Проведения технологического процесса приготовления и оформления горячих соусов сложного ассортимента.	Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении соусов, соблюдая температурный и временной режим варки.

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 2.4. 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	Соблюдения технологического процесса приготовления и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	Устраняет недоброкачественность продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Соблюдает температурный режим приготовления пищи.
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 2.5. 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	Проведения контроля качества продуктов до момента использования. Применения комбинированных методов приготовления, оформления к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Проверяет на качество продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	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	Выполнения рационального использования продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Рационально использует продукты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	Определения качества продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	Использует необходимый инвентарь для приготовления пищи. Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
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 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Выполнения выбора способом приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями. Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения подготовки к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Выполнения приготовления холодных соусов с соблюдением температурного режима	Подготавливает рабочее место, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь. Выполняет приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента
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 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения комбинированных методов приготовления салатов сложного ассортимента, творческого оформления и подготовки к реализации	Осуществляет приготовление салатов сложного ассортимента комбинированными способами для реализации
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с	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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Осуществляет творческое оформление и приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
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 3.6. 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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных	Применения разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление холодных, десертов сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих десертов сложного ассортимента

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных напитков сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих напитков сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов,	Выполнения выбора способа приготовления, безопасным использованием технологического	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские,

холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Осуществления подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Подготавливает необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	Применения творческого оформления и изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и изготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	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	Применения творческого оформления и изготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.

потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Применения разработки, адаптации авторских, брендовых, региональных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Управление 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.	Оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; 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;	Осуществляет текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Производит расчет основных производственных показателей. Координирует с другими подразделениями, службами. Проверяет уровень обеспеченности ресурсами. Осуществляет 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.	планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала	Планирует работу персонала, составляет графики работы, составляет задания бригадам поваров, ведет оперативный контроль за работой производства.
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	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 работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять	Проверяет уровень обеспеченности ресурсами. Заказывает и получает продукты, материалы на кухню ресторана / кондитерский цех ресторана. Ведет контроль хранения запасов, и обеспечение сохранности запасов Проводит инвентаризацию запасов.

		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	
Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;	Планирует собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определяет объекты контроля, периодичность и формы контроля) Контролирует качество выполнения работ
	ПК 6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и	Организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах	Организовывает текущую деятельность. Планирует обучения поваров, кондитеров, пекарей Инструктирует, обучает на рабочем месте. Анализирует, дает оценку результатов обучения

Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовки рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов. Подготовки сырья для полуфабрикатов кулинарных блюд, закусок	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. подготавливаем продукты для приготовления кулинарных блюд, закусок
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	Применения подготовки к приготовлению полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий	Применяет оформление и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	Применения подготовки к приготовлению бульонов, супов, отваров	Применяет оформление и приготовление бульонов, супов, отваров
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Применения технологии приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента	Соблюдает технологию приготовления горячих соусов
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления горячих блюд и гарниров	Применяет различные методы приготовления и оформления горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента

Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок	Применяет различные методы приготовления и оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления холодных блюд	Применяет различные методы приготовления и оформления холодных блюд разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления сладких блюд, десертов, напитков	Применяет различные методы приготовления и оформления сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	Применяет различные методы приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления мучных кондитерских изделий	Применяет различные методы приготовления и оформления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (темы)	Виды работ	Объём времени в часах
1	2	3	4
Преддипломная практика			**144**
1	Тема 1. Ознакомление с предприятием, правилами внутреннего распорядка и техникой безопасности.	1. Ознакомление с предприятием: его тип, класс, организационно-правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений; перспективы развития. 2. Проанализируйте, доведена ли до сведения потребителей в наглядной недоступной форме необходимая и достоверная информация об оказываемых услугах: перечень услуг и условия их оказания, цены и условия оплаты услуг, сведения о сертификации услуг и т.д. 3. Выявите идентифицирующие признаки, определяющие тип и класс предприятия, установите их соответствие требованиям ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий». 4. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.	7.2
2	Тема 2. Материально-техническая база и структура производства предприятия.	1. Анализ материально-технической базы предприятия, ее оценка с точки зрения соответствия типу, классу предприятия и современным требованиям. 3. Ознакомление со структурой, характером, организацией производства. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания.	7.2
3	Тема 3. Организация работы производства		50.4
4	Тема 3.1. Стажировка в качестве стажера заведующего производством (шеф-повара), его заместителя, начальника цеха	1. Ознакомление с должностными инструкциями заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». 2. Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательсгв, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя). Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями).	7.2

		3.Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью. 4. Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.	7.2
		5. Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации, составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и налитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготовляемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции.	7.2
		6. Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя. 7. Разработка ассортимента блюд и напитков для бранча-буфета, салат-бара и др. (в зависимости от возможностей баз практики). 8. Разработка (совместно с заведующим производством) ланч-меню. Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы.	7.2
		10. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. 11. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам. Ознакомление и анализ эффективности товародвижения в предприятии. 12. Ознакомление с существующей организацией труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой поваров. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТа 28-1 -95.	7.2

		13. Участие в составлении графиков выхода на работу работников производства (цеха). 14. Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой. кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности. 15. Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. 16. Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). 17. Освоение навыков составления отчета о работе производс1 на за день по форме, применяемой на предприятии.	7.2
		18. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др. 19. Участие в подготовке и проведении выставок-продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегустаций, презентаций. 20. Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.	7.2
5	Тема 4. Организация обслуживания потребителей.		36
6	Тема 4.1. Стажировка в качестве стажера метрдотеля (администратора зала)	1. Ознакомление с основными категориями обслуживающего персонала на предприятии, с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности. 2. Ознакомление с организацией материальной ответственности работников торговой группы на предприятии: формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная), правила заключения договоров О материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей.	7.2
		3. Ознакомление с режимом труда и отдыха работников торговой группы предприятия. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала (официантов, кассиров и др.). Ознакомление с табелем учета рабочего времени. Ознакомление с организацией труда работников зала: официантов, барменов, кассиров, мойщиков столовой посуды и др. Расстановка работников зала по участкам, бригадам и рабочим местам (совместно с метрдотелем).	7.2

		4. Ознакомление с порядком подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, аксессуаров, цветов, предварительная сервировка столов и	
		т.п.). 5. Ознакомление с меню, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением. 6. Участие в проведении инструктажа персонала перед открытием торгового зала: проверка метрдотелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию, разбор недостатков в работе в предыдущий день и информация о задачах и особенностях работы на данный день.	7.2
		7. Ознакомление с организацией процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Анализ и оценка уровня организации обслуживания в зале, выявление недостатков, подготовка предложений по их устранению. Участие в проверке правильности расчетов официантов с потребителями. 8. Выявление причин конфликтов, возникающих наиболее часто в процессе обслуживания между работниками зала и потребителями производственным и обслуживающим персоналом. 9. Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню. Ознакомление с книгой учета заказов.	7.2
		10. Ознакомление с подготовкой и проведением банкетов, торжеств, различных видов кейтеринга. Обслуживание банкетов, приемов, тематических мероприятий.	7.2
		11. Ознакомление с организацией обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференции, семинаров, культурно-массовых мероприятий; организации питания иностранных туристов, гостей на высшем уровне (VIP) (транширование, фламбирование, приготовление и подача блюд фондю).	
		12. Ознакомление с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, шоу- и видео-программы и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.). 13. Ознакомление с функциями и организацией работы сомелье. Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.	
7	Тема 5. Организация управления.		36

8	Тема 5. 1 Стажировка в качестве стажера руководителя предприятия	1. Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Ознакомление с правовыми и нормативными документами, регламентирующими хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. 2. Ознакомление со структурой штата предприятия, принципами подбора и расстановки кадров, формами найма, порядком увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. 3. Ознакомление с формами оплаты труда, применяемыми в предприятии, формами поощрения.	7.2
		4. Ознакомление с перечнем основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектром его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя. 5. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. 6. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.	7.2
		7. Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. 8. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений. 9. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. 10. Ознакомление с различными видами информации, используемой руководителем предприятия в работе.	7.2
		11. Ознакомление с техническими средствами управления, имеющимися на предприятии, с организацией рабочего места руководителя. 12. Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр. 13. Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок. 14. Ознакомление с организацией коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способами доставки товаров, графиками завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки.	7.2

		15. Ознакомление и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг. 16. Работа руководителя по выявлению основных конкурентов ~~предпр~~иятия, их сильных и слабых сторон. 17. Ознакомление с работой руководителя предприятия по изучению зарубежного опыта организации и работы аналогичных предприятий общественного питания (через взаимные контакты, служебные командировки, рекламу, печать, приглашения зарубежных специалистов-профессионалов и т.д.). 18. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов. 19. Анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия. Разработка предложений по рациональному использованию рабочего времени.	7.2
9	Тема 6. Систематизация материала, собранного для выпускной квалификационной работы и оформление отчета по практике	1. Выполнять отчетную документацию. Требования к выполнению отчетной документации. 2. Оформление индивидуального задания. Оформление отчета.	7.2
	Всего		144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общие требования к организации производственной практики

Преддипломная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях.

Преддипломная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессиональных модулей концентрированно.

В завершении проводится промежуточная аттестация в форме демонстрационного экзамена.

Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- технологические карты по производственным процессам;
- тестовые задания;
- комплект практических квалификационных работ;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

Информационное обеспечение

Основные источники:

1. Кузнецов, Ю. В. Менеджмент : учебник./Ю.В. Кузнецов - М. : Юрайт, 2019.- 448 с.
2. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. - Изд. 11-е, испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 373
3. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учеб. пособие./ Л.А. Радченко - 5-е изд., доп. и перераб.- Ростов н/Дону: Феникс, 2018.- 318 с.

Дополнительные источники:

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник.-3-е изд., перераб. и доп.- М. : Юрайт, 2017.- 404 с.
2. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. – 374 с.
3. Золин В.П.и др. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник.-7-е изд., перер. и доп.- М.: Академия, 2018- 288 с.
4. Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - 3-е изд., испр. и доп. - М. : «Академия», 2018. - 480 с.
5. Лутошкина, Г. Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / Г. Г. Лутошкина. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 64 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2018.- 160 с
7. Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник.- М.: Академия, 2019.- 240 с.
8. Панова, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : учеб. пособие.- М. : Дашков и К, 2019.- 320 с.
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2017.- 248 с

10. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. - Изд. 11-е, испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2019. - 373 с.

Законодательные и нормативные документы:

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

Кадровое обеспечение

Мастер производственного обучения или преподаватели профессионального цикла осуществляющие руководство преддипломной практикой обучающихся, должен иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство преддипломной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками образовательной организации.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
1	2	3
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место, подготавливает оборудование, материалы, сырье для приготовления полуфабрикатов	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Производит обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осуществляет процесс приготовления полуфабрикатов для блюд	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур полуфабрикатов	
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	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Использует творческое приготовление и оформление супов сложного ассортимента	

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	Соблюдает температурный режим хранения 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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает температурный режим хранения холодных соусов, заправок	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление салатов сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	

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	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
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	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных напитков сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих напитков сложного ассортимента	

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	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет приготовление и соблюдает хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур	Самооценка, направленная на

кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Производит расчет основных производственных показателей. Координирует с другими подразделениями, службами. Проверяет уровень обеспеченности ресурсами. Осуществляет разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Осуществляет текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Планирует работу персонала, составляет графики работы, составляет задания бригадам поваров, ведет оперативный контроль за работой производства.	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Проверяет уровень обеспеченности ресурсами. Заказывает и получает продукты, материалы на кухню ресторана/ кондитерский цех ресторана. Ведет контроль хранения запасов, и обеспечение сохранности запасов. Проводит инвентаризацию запасов.	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Планирует собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определяет объекты контроля, периодичность и формы контроля) Контролирует качество выполнения работ.	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Организовывает текущую деятельность. Планирует обучения поваров, кондитеров, пекарей Инструктирует, обучает на рабочем месте. Анализирует, дает оценку результатов обучения	

ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	Применяет и соблюдает технику безопасности при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	Применяет приготовление и соблюдает хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	
ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Применяет приготовление и соблюдает хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	
ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд разнообразного ассортимента	
ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление садких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	

ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	