

Приложение 1
Приложение I.1
к ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

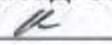
СОГЛАСОВАНО

ИП Гамершмидт А.А.


А.А. Гамершмидт

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПО НТК
им. А.Д. Оболенского


О.Н. Задкова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов:

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

Личностные результаты	
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в поварском и кондитерском деле личностного роста как профессионала. Способный выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ЛР 13
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 18
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 19
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 21

Осознающий выбор профессии и возможности реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 22
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации	ЛР 24

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	<ul style="list-style-type: none"> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рациональ-

	<p>ного использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 316ч.

в том числе в форме практической подготовки 144ч.

Из них на освоение МДК01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов – 50ч.

в том числе самостоятельная работа- 4ч.

МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов – 110 ч.

в том числе самостоятельная работа- 8ч.

практики, в том числе учебная 108ч

производственная 36ч.

Промежуточная аттестация 12ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						Самостоятельная работа ¹
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики			
			Обучение по МДК, час.						
			всего, часов	в том числе		Учебная	Производственная		
лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)*, часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	50	46	7	-	-	-	4	
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	110	102	15	-	-	-	8	
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	144				108	36		
	Всего:	304	148	22	-	108	36	12	

¹ Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

1.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, Лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Количество часов
1	2	3
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов		50
Раздел №1 Организация работы и техническое оснащение цехов предприятий общественного питания		18
Тема 1.1. Организация работы цехов предприятий общественного питания	Содержание учебного материала:	
	1 Классификация предприятий общественного питания. Организация работы овощного цеха	6
	2 Организация работы мясного и рыбного цехов	2
	3 Организация работы доготовочных цехов	2
Тема 1.2. Техническое оснащение цехов предприятий общественного питания, санитарные требования и безопасные приемы труда	Содержание учебного материала:	
	1 Инструменты и инвентарь	12
	2 Характеристика оборудования	2
	3 Механическое оборудование овощного цеха	1
	4 Механическое оборудование мясного и рыбного цехов	1
	5 Холодильное оборудование	2
	6 Санитарные требования к инвентарю, посуде и таре предприятий общественного питания	2
Практические занятия		

	Тренинг по организации рабочего места в овощном цехе. Тренинг по организации рабочего места мясного и рыбного цехов Тренинг по организации рабочего места доготовочных цехов	3
Раздел № 2 Технологические процессы обработки продуктов		32
Тема 2.1. Кулинарная обработка и упаковка продуктов	Содержание учебного материала:	17
	1 Основные термины и определения	1
	2 Характеристики и методы классификации сырья	2
	3 Основные правила обработки продуктов	2
	4 Характеристика технологических процессов кулинарной обработки сырья	2
	5 Физико -химические процессы, формирующие качество кулинарной продукции	2
	6 Охлаждение продуктов до близкриоскопической температуры	4
	7 Отходы и потери массы сырья	2
	Практическое занятие	
1 Решение технологических задач (сгруппировать продукты по не совместимости по вкусу и из-за нарушения усвоения кальция; определение отходов и массы потерь)	2	
Тема 2.2. Упаковка и вакумирование сырья и полуфабрикатов	Содержание учебного материала:	15
	1 Современная упаковка пищевых продуктов	2
	2 Вакуумное упаковочное оборудование	2
	3 Вакуумная упаковка	2
	4 Упаковка скоропортящихся продуктов	2
	Практическое занятие	
	1 Решение технологических задач (вакумирование сырья и полуфабрикатов)	2
	Самостоятельная работа	
	1 Реферат: «Современная организация рабочего места на предприятиях общественного питания	2

	2	Презентация: «Современный процесс обработки сырья» Подготовка к курсовой работе	2
	Зачет по МДК 01.01.		1
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			110
Раздел №1 Приготовление полуфабрикатов			92
Тема 1.1. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов	Содержание учебного материала:		16
	1	Классификация и пищевая ценность овощей и грибов	1
	2	Обработка и хранение овощей	4
	3	Нарезка овощей	4
	4	Обработка грибов	2
	5	Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов промышленного производства	1
	Практическое занятие		
	1	Решение технологических задач	2
	Самостоятельная работа		
	1	Разработка презентации «классическая французская техника нарезки овощей», «Фигурная нарезка овощей»	1
	Зачет: «Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов»		1
Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала:		26
	1	Характеристика различных видов рыбы	1
	2	Признаки доброкачественности рыбы	1
	3	Пищевая ценность рыбы	1
	4	Процессы, вызывающие изменение качества рыбы	2
	5	Методы уменьшения потерь при размораживании рыбы	2
	6	Приемы, повышающие качество полуфабрикатов из рыбы	2
	7	Основные виды рыбного сырья для приготовления полуфабрикатов	2
	8	Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление из нее полуфабрикатов	3
	9	Обработка рыбы с хрящевым скелетом и приготовление из нее полуфабрикатов	2
	10	Полуфабрикаты из рыбы промышленного производства	2
	11	Обработка пищевых отходов рыбы	1

	12	Характеристика, пищевая ценность и обработка нерыбного морского сырья	2
	Практическое занятие		
	1	Решение технологических задач	2
	2	Зачет: «Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья»	1
	Самостоятельная работа		
1	Разработка презентации: «механическая обработка осетровой рыбы», «механическая обработка не рыбных морепродуктов», «приготовление полуфабрикатов из рыбы промышленного производства»	2	
Тема 1.3. Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного, мелкого рогатого скота и свинины	Содержание учебного материала		30
	1	Классификация и характеристика мяса крупного, мелкого рогатого скота и свинины	3
	2	Строение и состав мышечной ткани	2
	3	Пищевая ценность и химический состав мяса животных	2
	4	Процессы обработки мяса	2
	5	Разделка туш и полутуш животных	3
	6	Приемы подготовки мяса к тепловой обработке	2
	7	Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины, телятины	10
	Практическое занятие		
	1	Решение технологических задач. Составление технологических карт	4
	2	Зачет: «Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного, мелкого рогатого скота и свинины»	1
	Самостоятельная работа		
1	Разработка презентации: «Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного, мелкого рогатого скота и свинины». Реферат «Современная технология приготовления полуфабрикатов из мяса».	1	
Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала		20
	1	Характеристика, пищевая ценность и обработка птицы	2
	2	Характеристика, пищевая ценность и обработка дичи	2
	3	Характеристика, пищевая ценность и обработка кролика	2
	4	Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика	7
Практическое занятие			
1	Решение технологических задач. Составление технологических карт.	4	
2	Зачет: «Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного, мелкого рогатого скота и свинины»	1	
Самостоятельная работа			

	1	Разработка презентации: «Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика». Реферат «Современная технология приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика», «Современные технологии в приготовлении полуфабрикатов»	2
Раздел №2. Контроль и обеспечение качества продукции предприятий общественного питания			18
Тема 2.1. Организация производственного контроля качества		Содержание учебного материала	10
	1	Показатели качества организационной системы производства ХАССП и системы государственных стандартов	2
	2	Виды контроля качества	2
	3	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, птицы, кролика	2
	4	Органолептическая оценка качества продукции предприятий общественного питания	2
	5	Зачет: «Организация производственного контроля качества»	1
		Самостоятельная работа	
	1	Реферат: «Показатели качества организационной системы производства ХАССП и системы государственных стандартов», «Условия хранения продуктов».	1
Тема 2.2. Санитарно-эпидемиологические правила упаковки, хранения и реализации продукции предприятий общественного питания		Содержание учебного материала	8
	1	Параметры, определяющие условия хранения продуктов	2
	2	Реализация продукции предприятий общественного питания	2
	3	Упаковка и транспортировка полуфабрикатов»	2
		Самостоятельная работа	
	1	Реферат: «Современные способы реализации продукции ПОП и современная упаковка и транспортировка»	1
		Итоговый зачет по МДК 01.- 02.	1
Тематика домашних заданий 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			

<p>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. Классификация оборудования для механической обработки овощей, рыбы, мяса, птицы: по назначению, типу привода ссылаясь на адреса в интернете. http://www.kobor.ru/katalog_electromex_ovosherezki_i.html http://www.kobor.ru/elektromexanicheskoe-oborudovanie/kartofelechistki.html</p> <p>6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>7. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p> <p>9. Правила и способы нарезки овощей и грибов. Способы разделки рыбы, мяса, птицы. Приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, морепродуктов, мяса, птицы. Стандарты по качеству сырья и полуфабрикатов; условия и сроки хранения; правила упаковки и реализации продукции ПОП.</p> <p>10. Составить таблицу «Технические требования на свежие овощи, рубу, морепродуктов, говядину, свинину, мяса птицы, мяса диких животных и дичи», пользуясь ГОСТами Российской Федерации и ХАССП ссылка в интернете http://teksert-ntb.gubkin.ru/gost/pages_gost/6829.htm http://gost.ruscable.ru/cgi-bin/catalog/catalog.cgi?i=39053&l=</p>	
<p>Учебная практика. Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. - Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. - Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. - Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). - Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика - Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. - Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы 	108

<p>(стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. - Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. - Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. - Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. - Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой и котлетной массы - Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; - Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. - Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. - Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. - Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости 	
<p>Производственная практика. Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. - Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. - Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты - Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. - Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. - Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. - Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции - Оформление технологической документации. 	36
<p>Промежуточная аттестация</p>	12
	316

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

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

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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:

- Семичева Г.П., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, Образовательно-издательский центр «Академия», 2018.
- Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008 – 343 с.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – Киев «Арий» Москва «Лада», 2009 г.
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- 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.
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
- 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.: Академия, 2013. – 416 с.
- Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
- Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
- Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- 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», 2016. – 240 с.
- 20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
- Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
- Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
- Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.- Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного

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

3.2.2.Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продук-тов [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 общественно-го питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и услови-ям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государ-ственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за со-блюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилак-тических) 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.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государ-ственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к органи-зациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых про-дуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного госу-дарственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
10. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
15. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3.Дополнительные источники:

- 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.

- В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Учебник НПО. Москва . Академия, 2012 г. 2 изд.
- З.П.Матюхина, Э.П. Королькова Товароведение пищевых продуктов. Учебник. Москва Профобриздат, 2012 г..
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2012. – 160 с.
- Т. А. Качурина Кулинария. Рабочая тетрадь.
- Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и

кондитеров.

10-е изд., стер. – М.: Академия, 2009.

- Журнал «Питание и общество».

- Г.Г. Дубцов Товароведение пищевых продуктов. Москва, 2011 г.
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
- Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016г. № 1569,
- В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Учебник М.Академия, 2012 г. 6 изд.
- И.Н.Усова, С.В.Соколова, Т.Н. Жегалина «Основы калькуляции и учета» Учебное пособие. М.Академкнига, 2011 г

Интернет ресурсы:

- **Механическая кулинарная обработка овощей**
[lektsii.org](http://lektsii.org/2-34974.html)»2-34974.html; [foodteor.ru](http://foodteor.ru/konspekt-lektsij...predmetu-spetskers/89)»konspekt-lektsij...predmetu-spetskers/89; [studopedia.ru](http://studopedia.ru/6...I-mehanicheskaya-kulinarnaya...)»6...I-mehanicheskaya-kulinarnaya...
- **Механическая кулинарная обработка мяса»**
[ansya.ru](http://ansya.ru...mehanicheskaya-kulinarnaya-obrabotka...)»...mehanicheskaya-kulinarnaya-obrabotka...
- **Механическая кулинарная обработка сырья...**
[webkursovik.ru](http://webkursovik.ru/kartgotrab.asp?id=21195)»kartgotrab.asp?id=21195
- **Механическая и гидромеханическая обработка...**
[tourism-book.com](http://tourism-book.com/pbooks/book-83/ru/chapter-3272/)»pbooks/book-83/ru/chapter-3272/
- **Механическая и кулинарная обработка рыбы**
[foodteor.ru](http://foodteor.ru...101...i-kulinarnaja-obrabotka-ryby.html)»...101...i-kulinarnaja-obrabotka-ryby.html

4. Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; 	

	<ul style="list-style-type: none"> • 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; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при 	

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>ведении профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	
ЛР 19 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	<ul style="list-style-type: none"> – Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами 	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ЛР 21 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	<ul style="list-style-type: none"> – Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами 	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

Приложение I.2
К ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

ИП Гамершмидт А.А.



А.А. Гамершмидт

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПО НТК
им. А.Д. Оболенского



О.Н. Задкова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

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 общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов:

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

Личностные результаты	
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в поварском и кондитерском деле личностного роста как профессионала. Способный выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ЛР 13
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 18
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 19
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 21

Осознающий выбор профессии и возможности реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 22
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации	ЛР 24

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
-------------------------	---

	оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 614ч.

в том числе в форме практической подготовки 396ч.

Из них на освоение МДК02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 50ч.

в том числе самостоятельная работа- 10ч.

МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд и гарниров, кулинарных изделий, закусок – 144 ч.

в том числе самостоятельная работа- 8ч.

практики, в том числе учебная 144ч

производственная 252ч.

Промежуточная аттестация 24ч.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций, ЛР	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа ²
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
				Лабораторных и практических занятий, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок Раздел № 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	50	40	4	-	-	-	10
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Раздел № 1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	30	28	8	-	-	-	2

² Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	Раздел № 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	19	17	2		-	-	2
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	Раздел № 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	23	22	4		-	-	1
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	Раздел № 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	18	17	3		-	-	1
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	Раздел № 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	17	16	2		-	-	1
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел № 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	37	36	4		-	-	1
ПК 2.1- 2.8	Учебная и производственная практика	396				144	252	-
	Всего:	194	176	27	-	144	252	18

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок		50
Раздел № 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		50
Тема 1.1. Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции	Содержание	25
	1. Технологические основы производства продукции общественного питания	2
	2. Основные понятия кулинарной обработки продуктов в технологии приготовления пищи	2
	3. Характеристика тепловой кулинарной обработки продуктов. Современные подходы к тепловой обработке продуктов.	4
	4. Функционально-технические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки. (Белки, жиры, углеводы)	6
5. Роль воды в формировании качества продукции. Теплофизические и массово-обменные свойства сырья.	2	

	6. Сочетание и правила использование приправ и пряностей. Подбор пряны букетов.	4
	Самостоятельная работа	5
	Реферат: «Свойства белков, жиров, углеводов при тепловой обработке»; «Классификация пряностей и подбор пряных букетов» Разработка презентации: пряности в кулинарии	5
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Содержание	20
	1. Организация рабочего места повара в горячем цехе соусного и супового отделения.	4
	2. Техника безопасности в горячем цехе. Санитарные требования к организации работы горячего цеха	2
	3. Основные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении блюд	2
	4. Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении блюд.	2
	5. Технология по приготовлению и хранению продукции «приготовить и охладить».	1
	6. Молекулярная кухня.	1
	7. Ароматистилляция	1
	8. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	1
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	1
	Практическое занятие 3. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	1
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	1
	Зачет по разделу №1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1
Самостоятельная работа	5	
Сбор информации, в том числе с использованием интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	5	

	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		144
Раздел № 1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		30
Тема 1.1. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	14
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании супов	1
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	1
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции.	1
	4. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров.	1
	5. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	5
	6. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки, способы подачи, температура подачи заправочных супов. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.	1
	Тематика практических занятий	4
	Составление технологических карт; разработка технологического алгоритма приготовления заправочных супов. Решение технологических задач.	
Тема 1.2. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассорти-	Содержание	8
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	2. Молочные, прозрачные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1

мента	Тематика практических занятий	2
	Составление технологических карт; разработка технологического алгоритма приготовления молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов. Решение технологических задач.	2
Тема 1.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание	8
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов.	1
	Тематика практических занятий	2
	Составление технологических карт; разработка технологического алгоритма приготовления молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов. Решение технологических задач.	2
	Самостоятельная работа	
	Сбор информации, в том числе с использованием интернет об истории появления супов, традиций. Реферат, презентации.	2
Зачет: «Супы»	1	
Раздел № 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		19
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание	10
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	1
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	1
	3. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов	1
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	2
	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	2
	Тематика практических занятий	1
Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	1	
Тема 2.2.	Содержание	2

Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	1
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	1
Тема 2.3.	Содержание	5+2
Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов сладких (десертных),	2
	2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов региональных, вегетарианских, диетических	1
	3. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	1
	Тематика практических занятий	1
	Расчет количества сырья для приготовления соусов и составление технологических карт	1
	Самостоятельная работа	
	Сбор информации, в том числе с использованием интернет об истории появления соусов, традиций. Реферат, презентации.	2
Раздел № 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		23
Тема 3.1.	Содержание	11
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	1
	2. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей. Правила подбора соусов	1
	3. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Правила подбора соусов.	2
	4. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных и запечённых овощей. Правила подбора соусов.	2
	5. Технология приготовления блюд и гарниров из грибов. Блюда из полуфабрикатов.	1
	6. Правила и условия хранения приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов.	1
	7. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	1
	Тематика практических занятий	2
Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Составление алгоритма приготовления и технологических карт	2	

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	12
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп. Подготовка круп к варке.	1
	2. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Подбор соусов	2
	3. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из бобовых. Подготовка бобовых к варке.	1
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	5. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из макарон.	1
	6. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Подбор соусов	2
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	1
	Тематика практических занятий	2
	Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. Составление алгоритма приготовления и технологических карт	2
	Самостоятельная работа	1
	Сбор информации, в том числе с использованием интернет об истории появления блюд из круп и бобовых и макаронных изделий, традициях. Реферат, презентации.	1
Раздел № 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		18
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	11
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц.	1
	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	1
3. Технология приготовления горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	

	4. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из творога, сыра	1
	5. Технология приготовления горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	6. Технология приготовления горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1
	Тематика практических занятий	2
	Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов. Составление алгоритма приготовления и технологических карт.	2
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	7
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	1
	2. Технология приготовления горячих блюд из муки: лапши домашней,пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ.	3
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1
	Тематика практических занятий	1
	Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд из муки. Составление алгоритма приготовления и технологических карт.	1
	Самостоятельная работа	1
	Сбор информации, в том числе с использованием интернет об истории появления блюд из яиц, творога, сыра, муки и традициях. Реферат, презентации.	1
Раздел № 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		17
Тема 5.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	2
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1
	2. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	1

Тема 5.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	15
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического.	1
	2. Технология приготовления блюд из отварной рыбы.	1
	3. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы.	1
	4. Технология приготовления блюд из жареной рыбы.	2
	5. Технология приготовления блюд из тушеной рыбы.	1
	6. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы.	1
	7. Технология приготовления блюд из морепродуктов.	2
	8. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1
	9. Требования к качеству рыбных блюд и блюд из морепродуктов. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	1
	Тематика практических занятий	2
	Расчет количества сырья для приготовления для приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного моря продуктов. Составление алгоритма приготовления и технологических карт.	2
	Самостоятельная работа	1
	Сбор информации, в том числе с использованием интернет об истории появления блюд из рыбы и нерыбного моря продуктов и традициях. Реферат, презентации.	1
	Зачет: Раздел № 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1
Раздел № 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		37
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	3
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	1
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различно-	1

	го типа	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	20
	1. Технология приготовления отварных мясных блюд. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1
	2. Технология приготовления припущенных мясных блюд. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1
	3. Технология приготовления жареных мясных блюд. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2
	4. Технология приготовления тушеных мясных блюд. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2
	5. Технология приготовления запеченных мясных блюд. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2
	6. Технология приготовления блюд из рубленного мяса. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2
	7. Технология приготовления блюд из котлетной массы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2
	8. Технология приготовления блюд из субпродуктов. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2
	9. Технология приготовления блюд из мяса диких животных. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2
	10. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	1
	11. Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования	1
Тематика практических занятий	2	
Расчет количества сырья для приготовления для приготовления горячих блюд из мяса. Составление алгоритма приготовления и технологических карт. Решение технологических задач.	2	
Тема 6.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	14
	1. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы и дичи. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1
	2. Технология приготовления блюд из жареной птицы и дичи. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2
	3. Технология приготовления блюд из запеченной птицы и дичи. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2

	4. Технология приготовления блюд из тушеной птицы и дичи. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1
	5. Технология приготовления блюд из кролика. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2
	6. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	1
	7. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1
	Тематика практических занятий	2
	Расчет количества сырья для приготовления для приготовления горячих блюд из птицы, дичи и кролика. Составление алгоритма приготовления и технологических карт. Решение технологических задач.	2
	Самостоятельная работа	1
	Сбор информации, в том числе с использованием интернет об истории появления блюд из мяса, птицы, дичи, диких животных и традициях. Реферат, презентации.	1
	Зачет: Раздел № 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	1
Учебная практика по ПМ.02		
Виды работ:		
	<ol style="list-style-type: none"> 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. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (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 блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 	144

<ol style="list-style-type: none"> 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, 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). 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 	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 Виды работ :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Приготовление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). 4. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом 	252

<p>соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>5. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>7. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
Промежуточная аттестация	24
	614

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

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

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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:

- Андонова Н.И., Качурина Т.А., Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления. Образовательно-издательский центр «Академия», 2018.
- Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008 – 343 с.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – Киев «Арий» Москва «Лада», 2009 г.
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия обществен-ного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандар-тин-форм, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандар-тинформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические докумен-ты на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандар-тинформ, 2014.- III, 16 с.
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и

- пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- 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.
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
- 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.: Академия, 2013. – 416 с.
- Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
- Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
- Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- 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», 2016. – 240 с.
20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
- Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
- Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
- Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.-
- Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

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].

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

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

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

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

8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

10. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

15. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники:

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.

1. Журнал «Питание и общество».
2. Е. Н. Пащук Журнал «Готовим дома»
3. Л. И. Воробьева «Книга о вкусной и здоровой пищи».
4. С. А.Зубова «Искусство кулинарии».

Интернет ресурсы:

1. Приготовление супов рецепты с фото – авторские рецепты.

http://www.happycook.ru/publ/prigotovlenie_supov/18-3-2

2. Как приготовить белый соус.

http://www.delishis.ru/biblio/content/Sosse/Sosse_110.html

3. Большая домашняя кулинария. Приготовление заправочных супов.

<http://supercook.ru/zz201-soup-flavour-preparation.html>

1. большая домашняя кулинария. Супы-пюре. Как готовить суп-пюре.

<http://supercook.ru/zz201-soup-flavour-preparation.html>

2. Рецепты супов.

<http://www.bankreceptov.ru/zuppa/>

3. Большая домашняя кулинария. Рецепты французских соусов.

<http://supercook.ru/za-22.html>

4. Соусы и заправки. Рецепты приготовления соусов.

http://www.kulina.ru/articles/rec/vtorii_bluda/soysa/

5. «Приготовление вкуснейших соусов, подлив, заправок, приправок»

http://fictionbook.ru/author/litagent_ripol/prigotovlenie_vkusneyishih_sousov_podliv/read_online.html?hfge=1

6. Майонез - ...майонеза, история появления этого замечательного соуса...

<http://www.kedem.ru/schoolcook/bassis/20080922-mayonnaise>

4. Блюда из творога.

<http://www.kid.ru/12003/index13.php3>

5. Большая домашняя кулинария. Приготовление блюд из яиц.

<http://supercook.ru/zz220-07.html>

6. Домашняя кулинария – Блюда из яиц.

http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_jaic/Bljuda_iz_jaic1.html

1. Кулинарные рецепты: Вторые блюда: Блюда из яиц, омлет, яичница.

<http://cooking.wild-mistress.ru/wm/cooking.nsf/cooking2e>

2. Основной рецепт приготовления вкусных пельменей (блюда из фарша)

<http://cooking.wild-mistress.ru/wm/cooking.nsf/pudlicall/2007-04-11-353873.html>

3. Большая домашняя кулинария. Рецепты блюд во фритюре. Изделия из теста во фритюре.

<http://supercook.ru/zz310-fry09-pastry.html>

7. Большая домашняя кулинария. Приготовление блюд из рыбы.

<http://supercook.ru/zz220-06.html>

8. Блюда из рыбы и морепродуктов. Основные блюда (вторые блюда)

<http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/ruba/>

9. Рецепты приготовления рыбы, приготовить рыбу, блюда из рыбы.

<http://www.lformula.ru/index.php?part=kul002&page=0>

10. «Блюда из рыбы»

<http://dreamfood.info/dishes-from-fish>

11. Домашняя кулинария. Быстрые блюда. Рецепты. Блюда из мяса и птицы.

<http://supercook.ru/zz302-guck5.html>

12. Блюда из мяса. Простые и вкусные кулинарные рецепты приготовления.

<http://dreamfood.info/dishes-from-meat>

13. Готовим из мяса кролика. – Рецепты блюд из мяса и птицы.

http://edamka.ru/publ/recepty_bljud_iz_mjasa_i_pticy/gotovim_iz_mjasa_krolika/34-1-0-208

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, ве- 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>соизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное 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); 	

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>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</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 интересные профессиональные темы 	

Приложение 1.3
К ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

ИП Гамершмидт А.А.


А.А. Гамершмидт



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПО НТК
им. А.Д. Оболенского


О.Н. Задкова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Общие компетенции и личностные результаты:

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

Личностные результаты	
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в поварском и кондитерском деле личностного роста как профессионала. Способный выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ЛР 13
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 18
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 19
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 21
Осознающий выбор профессии и возможности реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении	ЛР 22

личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации	ЛР 24

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,</p>

	хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 370ч.

в том числе в форме практической подготовки 180ч.

Из них на освоение МДК03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий – 42ч.

в том числе самостоятельная работа- 2ч.

МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий – 124 ч.

в том числе самостоятельная работа- 2ч.

практики, в том числе учебная 108ч

производственная 72ч.

Промежуточная аттестация 24

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций, ЛР	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа ³
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
				Лабораторных и практических занятий, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1. ОК 1-7, 9,10	МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Раздел № 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	42	40	9	--			2
ПК 3.1.- 3.6. ОК 1-7, 9,10	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 120 час Раздел № 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	124	122	15	---			2
ПК 3.1- 3.6.	Учебная и производственная практика	180				108	72	
Всего:		346	162	24		108	72	4

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
1	2	3
ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		
МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		42
Раздел № 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Содержание	13
	1. Классификация холодной кулинарной продукции. Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне.	4
	2. Качество кулинарной продукции. Основные технологические операции при производстве холодной кулинарной продукции.	4
	3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	3

	4. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2
Тема 1.2. Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложных холодных блюд и закусок	Содержание	11
	1. Контроль качества продовольственного сырья. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции	2
	2. Санитарные требования к приготовлению холодных блюд. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок.	2
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	2
	4. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	2
	Тематика практических занятий	3
	Практическое занятие 1. Определение органолептическим способом доброкачественности хлеба и гастрономических продуктов	1
Практическое занятие 2. Решение технологических задач.	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Содержание	18
	1. Организация работы холодного цеха	2
	2. Техническое оснащение и организация рабочих мест при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. Характеристика рабочих мест повара холодного цеха.	3
	3. Организация хранения и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции	2
	4. Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд.	2
	Тематика практических занятий	6
	Практическое занятие 1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	2
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	2
Практическое занятие 3. Подготовка производственного оборудования для нарезки хлеба и гастрономических продуктов к эксплуатации. (слайсеров)	1	

	Практическое занятие 4. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.	1
	Зачет по разделу №1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1
	Самостоятельная работа	2
	Рефераты, сообщения на тему: «Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне»	2
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		124
Раздел № 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.1. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание	19
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок	1
	2. Заправки и соусы на растительном масле	2
	3. Соусе на уксусе (маринады)	2
	4. Масленные смеси	2
	5. Желе (ланспик)	2
	6. Оригинальные соусы и заправки	2
	7. Промышленные соусы, ароматизаторы, уксусы	2
	8.Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов	2
	1. Контроль качества и условия хранения холодных соусов	1
	Зачет: Приготовление и хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	1
	Тематика практических занятий	
	Составление технологических карт; разработка технологического алгоритма приготовления заправок-ных соусов и заправок. Решение технологических задач.	2
Тема 1.2. Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного пригото-	Содержание	20
	4. Классификация, ассортимент и пищевая ценность салатов. Способы приготовления салатов	1
	5. Общие правила подготовки продуктов для салатов. Способы нарезки овощей. Основные правила украшения салатов	2

ления	6. Салаты из сырых овощей и фруктов	2	
	7. Салаты из вареных овощей. Винегреты	2	
	8. Салаты из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы	2	
	9. Не перемешиваемые салаты	2	
	10. Салаты-коктейли	2	
	11. Теплые салаты	2	
	12. Оформление и способы подачи салатов	2	
	13. Зачет: Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного приготовления	1	
	Тематика практических занятий		
	Составление технологических карт; разработка технологического алгоритма приготовления салатов. Решение технологических задач.		2
Тема 1.3. Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание	24	
	3. Закусочные бутерброды канапе	1	
	4. Закуски в корзиночках и валованах	2	
	5. Легкие закуски (закуски на шпажках)	2	
	6. Закуски из яиц	2	
	7. Блюда и закуски из овощей и грибов	2	
	8. Закусочные рулеты	2	
	9. Тартар закусочный	2	
	10. Карпаччо. Веррины	2	
	11. Закусочные изделия из теста	2	
	12. Блюда и закуски из сыра	2	
	13. Блюда и закуски из измельченных масс	2	
	14. Зачет: Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	1	
	Тематика практических занятий		
	Составление технологических карт; разработка технологического алгоритма приготовления канапе, холодных закусок. Решение технологических задач		2
Тема 1.4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Содержание	16	
	1. Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из рыбы	1	
	2. Рыбная гастрономия порциями	2	
	3. Закуски из сельди	2	
	4. Отварные блюда и закуски	2	

сложного ассортимента	5. Фаршированные блюда и закуски	2
	6. Заливные блюда и закуски	2
	7. Блюда и закуски из нерыбного водного сырья	2
	8. Зачет: Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	1
	Тематика практических занятий	
	Составление технологических карт; разработка технологического алгоритма приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Решение технологических задач	2
Тема 1.5. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание	23
	3. Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из мяса	1
	4. Мясо и мясная гастрономия	2
	5. Отварные блюда и закуски	2
	6. Запеченные блюда и закуски	2
	7. Жаренные блюда и закуски	2
	8. Фаршированные блюда и закуски	2
	9. Заливные блюда и закуски	2
	10. Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы, дичи	1
	11. Блюда и закуски из мяса птицы и дичи	2
	12. Блюда и закуски из мяса кролика	2
	13. Особенности приготовления и отпуск холодных блюд и закусок для диетического питания	2
	14. Зачет: Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	1
	Тематика практических занятий	
	Составление технологических карт; разработка технологического алгоритма приготовления холодных блюд из из мяса, домашней птицы, дичи. Решение технологических задач	2
Тема 1.6. Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок	Содержание	3
	4. Качество холодных блюд	1
	5. Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок	2
Тема 1.7.	Содержание	7

Гарниры для холодных блюд и закусок	8. Простые и сложные гарниры	2
	9. Оригинальные гарниры	2
	10. Зачет: «Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок. Гарниры для холодных блюд и закусок	1
	Тематика практических занятий	
	Составление технологических карт; разработка технологического алгоритма приготовления гарниров для холодных блюд и закусок. Решение технологических задач	2
Тема 1.8. Основные правила дизайна в оформлении и подаче холодных блюд и закусок.	Содержание	12
	8. Оформление и подача холодных блюд и закусок	2
	9. Оформление посуды	2
	10. Правила подачи и сервировки холодных блюд и закусок	2
	11. Зачет: Основные правила дизайна в оформлении и подаче холодных блюд и закусок.	1
	Тематика практических занятий	
	- Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд. - Разработка технологической документация	3
	Самостоятельная учебная работа	2
Реферат, презентации на тему: Современный подход к дизайну в оформлении и подаче холодных блюд и закусок	2	
Учебная практика ПМ 03. Виды работ: -Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. - Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями - Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. - Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. - Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		108

<ul style="list-style-type: none"> - Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости 	
<p>Производственная практика ПМ 03.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закусок при приемке продуктов со склада. - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. - Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями - Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. - Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. - Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. - Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания 	72
Промежуточная аттестация	24
	370

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

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

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. 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.

і. Основные источники:

- Качурина Т.А., Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Образовательно-издательский центр «Академия», 2018.

- Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008 – 343 с.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – Киев «Арий» Москва «Лада», 2009 г.

Дополнительные источники:

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

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

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

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

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

- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандар-

- тинформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
 - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
 - 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.
 - Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лулея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
 - Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 - Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
 - 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.: Академия, 2013. – 416 с.
 - Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
 - Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
 - Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
 - 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», 2016. – 240 с.
 - 20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
 - Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
 - Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
 - Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
 - Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.- Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
 - Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного

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

ii. Электронные издания:

1. Холодные закуски. Рецепты и фото.

<http://kartavkusa.ru/index.php/cold>

2. Салаты, закуски и блюда, готовим дома рецепты с фото.

<http://gotov-doma.ru/salaty-i-zakuski/>

3. Рецепты приготовления холодных блюд и закусок, блюда и закуски.

<http://www.lformula.ru/index.php?park=kul009>

4 Гарниры и соусы к холодным блюдам и закускам. tourism-book.com/pbooks/book-83/ru/chapter-3293/

5. Сервировка стола | Для подачи холодных закусок

domir.ru/culinar/?file=servirovka1.php

б. Правила подачи холодных блюд и закусок — Студопедия . studopedia.ru/podachi-holodnih-blyud...zakusok.html

12. <http://art-cooking.ru>

13. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>

14. www.chefs.ru

8. www.povarenok.ru

9 www.supercook.ru

15. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, температурного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий на практических/ лабораторных занятиях; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • 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) дегустиация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудо- 	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>вания, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>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</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 интересные профессиональные темы 	

Приложение I.4
К ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

ИП Гамершмидт А.А.


А.А. Гамершмидт



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПО НТК
им. А.Д. Оболенского

О.Н. Задкова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
ассортимента**

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧАЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 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 профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенций.

1.2.1. Общие компетенции и личностные результаты:

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

Личностные результаты	
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в поварском и кондитерском деле личностного роста как профессионала. Способный выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ЛР 13
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 18
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 19
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 21
Осознающий выбор профессии и возможности реализации соб-	ЛР 22

ственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации	ЛР 24

1.2.2. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производ-

	<p>ственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 344ч.

в том числе в форме практической подготовки 144ч.

Из них на освоение МДК04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 58ч.

в том числе самостоятельная работа- 8ч.

МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки и реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 118 ч.

в том числе самостоятельная работа- 8ч.

практики, в том числе учебная 72ч

производственная 72ч.

Промежуточная аттестация 24ч

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций, ЛР	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа ⁴
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
				Лабораторных и практических занятий, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1.-4.5 ОК 1-7, 9,10 ЛР 1-12	МДК 04. 01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Раздел № 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	58	50	7	---			8
ПК 4.1.-4.5. ОК 1-7, 9,10 ЛР 1-12	МДК 04. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Раздел № 1. Приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков	118	110	27	----			8
		144				72	72	
	Всего:	320		34				

⁴ Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
1	2	3
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		
МДК 04. 01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		58
Раздел № 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		58
Тема 1.1.Ассортимент, товароведная характеристика свежих плодов и ягод	Содержание	18
	1. Ассортимент, товароведная характеристика плодов и ягод (семечковые, косточковые, субтропические, тропические, экзотические плоды, ягоды и орехоплодные)	7
	2. Ассортимент, товароведная характеристика переработанных плодов и ягод (сушеные, быстрозамороженные плоды и ягоды, консервы плодово-ягоды)	3
	3. Ассортимент, товароведная характеристика муки, сахара, желирующих веществ, вкусовых продуктов	4
Самостоятельная работа		

	Реферат: «Ассортимент, товароведная характеристика свежих плодов и ягод» Сбор информации, в том числе с использованием интернет о новых видах ассортимента свежих плодов и ягод, используемые в гастрономии для составления презентаций.	4
Тема 1.2. Организация работы повара и техническое оснащение процесса обработки, подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков.	Содержание	40
	1. Общие сведения	1
	2. Правила безопасности организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков	1
	3. Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции	1
	4. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов, ягод	1
	5. Организация и техническое оснащение хранения обработанных фруктов и ягод	1
	6. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных, сушеных, замороженных плодов, ягод	1
	7. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков	1
	8. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению: фруктов, ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов; компотов, киселей, фруктов в сиропе, приготовления молочных, фруктовых напитков, молочных коктейлей; железированных сладких блюд-киселей, желе, муссов, самбуков, кремов; замороженных сладких блюд -мороженого, парфе.	6
	9. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска сладких блюд	1
	10. Виды технологического оборудования холодного цеха	1
	11. Механическое оборудования	1
	12. Холодильное оборудование	1
	13. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков	2
	14. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению: фруктов, жаренных в тесте; основ для пудинга, варки сладких каш, запекания пудинга, суфле, шарлотки	4
	15. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления: термостатированная сладких блюд сладких блинчиков	2
	16. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих напитков	2
17. Принципы действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха	1	

	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению: фруктов, ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов; компотов, киселей, фруктов в сиропе, приготовления молочных, фруктовых напитков, молочных коктейлей; железированных сладких блюд-киселей, желе, муссов, самбуков, кремов; замороженных сладких блюд -мороженого, парфе.	3
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков	4
	Зачет по разделу №1 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	1
	Самостоятельная работа	
	Сбор информации, в том числе с использованием интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	4
МДК 04. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		118
Раздел № 1. Приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков		118
Тема 1.1.	Содержание	64
Приготовление, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов	7. Классификация, ассортимент сладких блюд	1
	8. Оценка качества сырья и продуктов	2
	9. Подготовка плодов и ягод	2
	10. Подготовка консервированных, свежемороженных, сушеных плодов и ягод.	2
	11. Подготовка железирующих веществ	2
	12. Подготовка сыпучих продуктов, молока, молочных продуктов, яиц и яичных продуктов	2
	13. Подготовка шоколада (темного, белого, молочного).	3
	14. Приготовление холодных сладких блюд – натуральные фрукты и ягоды	2
	15. Приготовление компотов и фрукты в сиропе	2
	10. Приготовление железированных сладких блюд(кисель, желе, мусс, самбук, крем и современные сладкие блюда)	12
	11. Приготовление мороженого и десерт на основе мороженого	4

	12. Приготовление горячих сладких блюд (пудинги, блюда из теста, суфле, блинчики, блюда из яблок)	10
	13. Простые элементы оформления десертов и сладких блюд. Декор из шоколада. Декор из изомальта	6
	14. Зачет: Приготовление, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов	1
	Тематика практических занятий	
	Составление технологических карт; разработка технологического алгоритма приготовления холодных и горячих сладких блюд. Решение технологических задач.	9
	Самостоятельная работа	
	Сбор информации, в том числе с использованием интернет об истории появления сладких блюд и традиций. Реферат, презентации.	4
Тема 1.2. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков	Содержание	21
	14. Классификация, ассортимент холодных и горячих напитков	1
	15. Приготовление холодных напитков: коктейли, чай, морсы, смузи.	4
	16. Приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад, современные горячие напитки	7
	17. Зачет: Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков	1
	Тематика практических занятий	
	Составление технологических карт; разработка технологического алгоритма приготовления холодных и горячих напитков. Решение технологических задач.	8
Тема 1.3. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков	Содержание	8
	1. Оценка качества готовых сладких блюд.	2
	2. Оценка качества готовых напитков	2
	Тематика практических занятий	
	Определение качества готовых сладких блюд и напитков	4
Тема 1.4. Сервировка и подача сладких блюд и напитков	Содержание	25
	16. Основные правила сервировки и подачи сладких блюд и напитков	2
	17. Особенности подачи некоторых холодных сладких блюд	2
	3. Особенности подачи некоторых горячих сладких блюд	2
	18. Особенности подачи холодных напитков. Современные тенденции.	4
	19. Особенности подачи горячих напитков. Современные тенденции.	4
	20. Зачёт: Приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков	1
	Тематика практических занятий	
	Сервировка и подача: сладких блюд и холодных напитков; некоторых горячих сладких блюд и горячих	6

	напитков. Решение технологических задач.	
	Самостоятельная работа	
	Сбор информации, в том числе с использованием интернет об истории появления напитков и традиций. Реферат, презентации.	4
<p>Учебная практика по ПМ 04 Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным и горячим сладким блюдам, десертам и холодным и горячим напиткам разнообразного ассортимента. Подготовка их к использованию. - Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, процеживания, распускание желатина, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями - Использование различных технологий приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. - Определение степени готовности основных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, определение достаточности специй в холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента, доведение до вкуса, подготовка холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи. - Сервировка стола и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, с учетом требований к безопасности готовой продукции. - Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости 		72
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным и горячим сладким блюдам, десертов, напиткам разнообразного ассортимента при приемке продуктов со склада. - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 		72

<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, процеживания, заваривание, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, распускания и заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно- гигиеническими требованиями - Использование различных технологий приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. - Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. - Оформление и подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. - Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания - Оформление технологической документации. 	
Промежуточная аттестация	24
	344

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

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

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2.1. Печатные издания:

- А.В.Синицына, Е.И. Соколова, Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Общественно-издательский центр «Академия», 2018.
- Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008 – 343 с.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – Киев «Арий» Москва «Лада», 2009 г.
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

4.2.2. Электронные издания:

16. 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].

17. 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].

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

19. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государ-

ственного 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.

20. 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

21. 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

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

23. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

24. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

25. http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

26. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

27. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

28. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

29. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

30. <http://www.pitportal.ru/>

4.2.3. Дополнительные источники:

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.

1. Журнал «Питание и общество».
2. Е. Н. Пащук Журнал «Готовим дома»
3. Л. И. Воробьева «Книга о вкусной и здоровой пищи».
4. С. А.Зубова «Искусство кулинарии».

Интернет ресурсы:

1. <https://alimero.ru/holodnie-deserti> - Холодные десерты
2. <https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=45,46,791> – Десерты, желе, муссы, напитки
3. <https://1000.menu/catalog/deserty-bez-vypечki> - десерты без выпечки

4. <https://apteka24chasa.ru/holodnye-deserty.html> - холодные и горячие десерты
5. <https://voirecepty.ru/deserty/goryachie-deserty> - горячие десерты
6. <https://obrazovanie-gid.ru/pereskazy1/goryachie-sladkie-blyuda-kratko.html> - горячие десерты
7. <https://menunedeli.ru/chto-prigotovit-na-obed-i-uzhin/napitki/> - напитки
8. <https://www.povarenok.ru/recipes/category/22/> - горячие напитки
9. <https://www.edimdoma.ru/retsepty/tags/464-sogrevayuschie-napitki> - согревающие напитки
10. Сладкие блюда и напитки/Рецепты/Готовим сами.

<http://www.mnogo-receptov.ru.html>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, ве- 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>соизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • 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); 	

	<ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практи-</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>ческих/ лабораторных занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>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</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	

Приложение Г.5
К ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

ИП Гамершмидт А.А.


А.А. Гамершмидт



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПО НТК
им. А.Д. Оболенского


О.Н. Задкова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (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 профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

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

Личностные результаты	
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в поварском и кондитерском деле личностного роста как профессионала. Способный выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ЛР 13
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 18
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 19
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 21
Осознающий выбор профессии и возможности реализации соб-	ЛР 22

ственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации	ЛР 24

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 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <u>разнообразного ассортимента</u>
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба <u>разнообразного ассортимента</u>
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий <u>разнообразного ассортимента</u>
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов <u>разнообразного ассортимента</u>

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями
Умения	<ul style="list-style-type: none"> рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья,

	<p>замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 620ч.

в том числе в форме практической подготовки 360ч.

Из них на освоение МДК05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий – 50ч.

в том числе самостоятельная работа- 12ч.

МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий – 186 ч.

в том числе самостоятельная работа- 12ч.

практики, в том числе учебная 144ч

производственная 216ч.

Промежуточная аттестация 24ч.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций, ЛР	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа ⁵
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
				Лабораторных и практических занятий, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1.-5.2. ОК 1-7, 9,10 ЛР 1-12	МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Раздел № 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	30	22	5	---			8
	Раздел № 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья.	20	16	4	----			4
ПК 5.1.-5.5. ОК 1-7, 9,10 ЛР 1-12	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Раздел № 1 Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации хлебоу-	28	26	5	-----			2

	лочных, мучных кондитерских изделий							
	Раздел № 2 Приготовление, оформление и реализация сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	37	35	6	----			2
	Раздел № 3 Приготовление, оформление и реализация мучных кондитерских изделий и тортов и пирожных	121	113	22	-----			8
	Учебная и производственная практика	360				144	216	
	Всего:	596		42				

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		236
МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		50
Раздел № 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		30
Тема 1.1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	Содержание	6
	1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1
	2. Характеристика предприятий общественного питания	1
	3. Характеристика мини-пекареней	1
	4. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	1
	Самостоятельная работа	
Сбор информации, в том числе с использованием интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов в пекарном производстве и подготовка сообщений и презентаций.	2	

Тема 1.2. Техническое оснащение	Содержание	16
	1. Механическое оборудование	1
	2. Тепловое оборудование	1
	3. Холодильное оборудование	1
	4. Оборудование и приборы для измерений	1
	5. Вспомогательное оборудование. Инвентарь и приспособления	1
	6. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности	1
	Тематика практических занятий	5
	1. Подготовка к работе технологического оборудования(взбивательные машины, тестораскаточные машины, тестомесильные машины, пекарные шкафы)	1
	2. Тренинг по подбору инвентаря, инструментов, посуды для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.	1
	3. Тренинг по организации рабочего места в кондитерском цехи (в тестомесильном отделении, в пекарном цехе, в отделочном отделении)	3
Зачет: Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и техническое оснащение.	1	
Самостоятельная работа		
Сбор информации, в том числе с использованием интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов в кондитерском производстве и подготовка сообщений и презентаций.	4	
Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Содержание	8
	1. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям	1
	2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	1
	3. Санитарные требования к изготовлению и хранению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1
	4. Санитарные требования к личной гигиене	1
	5. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции	1
	6. Зачет: Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	1
Самостоятельная работа		

	Сообщение на тему: Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	2
Раздел № 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья.		20
Тема: 2.1. Виды сырья. Его характеристика, подготовка и хранение для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Содержание	20
	1. Классификация сырья по его назначению	1
	2. Виды муки, крахмала и крахмалопродуктов, их характеристика и правила хранения	1
	3. Виды сахара и сахаросодержащих продуктов, пищевой поваренной соли, разрыхлителей, их характеристика и правила хранения	1
	4. Виды молока и молочных продуктов, масла и жиров, их характеристика и правила хранения	1
	5. Виды яиц и яичных продуктов, их характеристика и правила хранения	1
	6. Виды пищевых ароматизаторов, пряностей, пищевых кислот, красителей и желирующих веществ, их характеристика и правила хранения	1
	7. Виды орехов и масличных смесей, плодово-ягодных продуктов, их характеристика и правила хранения	1
	8. Виды пищевых смесей промышленного производства	1
	9. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	1
	10. Правила взаимозаменяемости сырья.	1
	11. Качества и безопасность сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	Тематика практических занятий	4
	1. Определение качества основного и вспомогательного сырья	2
	2. Решение задач по взаимозаменяемости сырья	2
Самостоятельная работа		
Сбор информации, в том числе с использованием интернет о новых видах сырья их характеристик и использования в кондитерском производстве и подготовка сообщений и презентаций.	4	
Зачет: Подбор и подготовка сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья.	1	

МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		186
Раздел № 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		28
Тема 1.1. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления	Содержание	28
	1. Виды отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропы, помада	1
	2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: желе, глазури	2
	3. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: кремы	4
	4. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: муссы	2
	5. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: карамель	2
	6. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: марципан	2
	7. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: сахарные мастики	2
	8. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: пралине	2
	9. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: посыпки	1
	10. Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства	1
	11. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов	1
	Тематика практических занятий	
	Составление технологических карт и разработка технологического алгоритма приготовления отделочных полуфабрикатов. Решение технологических задач	5
	Зачет: Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления	1
	Самостоятельная работа	
	Реферат на тему: Современные отделочные полуфабрикаты и технологический процесс их приготовления	2
Раздел № 2 Приготовление, оформление и реализация сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		37
Тема 2.1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и технологические процессы их приготовления	Содержание	37
	1. Технологические этапы приготовления хлебобулочных изделий	2
	2. Технология приготовления дрожжевого теста	2
	3. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста	1
	4. Технология приготовления дрожжевого теста на заквасках для хлеба	2
	5. Технология приготовления сдобного пресного теста. Тесто для отделки.	2
	6. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него	2

	7. Фарши и начинки	2
	8. Приготовление и рецептура изделий из дрожжевого безопорного теста	2
	9. Приготовление и рецептура изделий из дрожжевого опарного теста.	2
	10. Жаренные изделия из дрожжевого теста	1
	11. Приготовление и рецептура изделий из дрожжевого слоеного теста	2
	12. Сложные сдобные хлебобулочные изделия. Булочки, сдоба.	2
	13. Праздничные пироги	2
	14. Фигурные пироги	2
	15. Праздничный хлеб	1
	16. Оценка качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения	1
	Тематика практических занятий	
	Составление технологических карт и разработка технологического алгоритма приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Решение технологических задач.	6
	Зачет: Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и технологические процессы их приготовления	1
	Самостоятельная работа	
	Реферат на тему: Рецептура, технология приготовления сложных изделий из сдобного дрожжевого теста; Историческая справка появления дрожжевого теста и изделий из него на Руси; История о курнике; Каравай; Тертый калач.	2
Раздел № 3 Приготовление, оформление и реализация мучных кондитерских изделий и тортов, пирожных		121
Тема 3.1	Содержание	32
Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов	1. Ассортимент мучных кондитерских изделий. Характеристика выпеченных полуфабрикатов	1
	2. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления	1
	3. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов	1
	4. Бисквитный полуфабрикат	2
	5. Песочный полуфабрикат	2
	6. Воздушный полуфабрикат	1
	7. Полуфабрикат из блинчатого теста	1
	8. Вафельный полуфабрикат	1
	9. Заварной полуфабрикат	2
	10. Миндальный полуфабрикат	1
	11. Пряничный полуфабрикат	2
	12. Крошковый полуфабрикат	1

	13. Слоеный полуфабрикат	2
	14. Полуфабрикат из сахарного теста	1
	15. Полуфабрикат из тюлипного теста	1
	16. Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей	2
	17. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов	1
	18. Зачет: Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов	1
	Тематика практических занятий	
	Составление технологических карт и разработка технологического алгоритма приготовления бездрожжевого теста. Решение технологических задач.	6
	Самостоятельная работа	
	Реферат на тему: Тесто фило и изделия из него; Рельефные изделия из теста	2
Тема 3.2. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий	Содержание	27
	1. Кондитерские изделия из бисквитного теста	2
	2. Капкейки, маффины и кексы	2
	3. Кондитерские изделия из песочного теста	2
	4. Технология приготовления печений	2
	5. Кондитерские изделия из заварного теста	1
	6. Кондитерские изделия из воздушного и мендального теста	1
	7. Пряничные изделия	2
	8. Приготовление пирожных из бисквитного, песочного теста	2
	9. Приготовление пирожных и других изделий из слоеного теста	2
	10. Приготовление сложных кондитерских мелко-штучных изделий	2
	11. Приготовление крошковых и десертных пирожных	2
	Тематика практических занятий	
	Составление технологических карт и разработка технологического алгоритма приготовления кондитерских мелко-штучных изделий. Решение технологических задач.	6
	Зачет: Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий	1
Тема 3.3. Технологический процесс приготовления тортов	Содержание	45
	1. Классификация тортов	1
	2. Приготовление и рецептура бисквитных тортов	2
	3. Приготовление и рецептура песочных тортов	2
	4. Приготовление и рецептура слоеных тортов	1

	5. Приготовление и рецептура миндальных тортов	1	
	6. Приготовление и рецептура воздушно-ореховых тортов	1	
	7. Приготовление и рецептура воздушных тортов	1	
	8. Правила монтажа праздничных тортов	2	
	9. Способы и приемы отделки тортов кремом	2	
	10. Способы и приемы отделки тортов желе, фруктовой рисовальной массой, фруктами и цукатами	3	
	11. Способы и приемы отделки тортов помадой, глазурью и кандиром	2	
	12. Способы и приемы отделки тортов сахарной мастикой и марципаном	2	
	13. Способы и приемы отделки тортов посыпками	1	
	14. Способы и приемы отделки тортов карамелью	2	
	15. Способы и приёмы отделки праздничных тортов	2	
	16. Технология приготовления праздничных тортов	2	
	17. Технология приготовления праздничных фигурных тортов	2	
	18. Оценка качества и хранение мучных кондитерских изделий	1	
	19. Приготовление и рецептуры восточных кондитерских изделий	2	
	Тематика практических занятий		
	Составление технологических карт и разработка технологического алгоритма приготовления тортов. Решение технологических задач.	6	
	Самостоятельная работа		
	Выполнение украшений из крема. Изготовления декора из изомальта или карамели, мастики и шоколада.	6	
	Зачет: Технологический процесс приготовления тортов	1	
Тема 3.4. Изделия пониженной калорийности	Содержание	17	
	1. Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности	1	
	2. Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности	1	
	3. Приготовление и рецептура изделий с отварными протертыми овощами	2	
	4. Приготовление и рецептуры рулетов и пирогов	2	
	5. Приготовление и рецептуры тортов и пирожных	2	
	6. Приготовление и рецептуры кексов	1	
	7. Приготовление и рецептуры коврижек, коржиков и батончиков	1	
	8. Приготовление тортов с применением готовых смесей и их рецептуры	1	
	9. Приготовление и рецептуры изделий с низким содержанием жира	1	
		Тематика практических занятий	

	Составление технологических карт и разработка технологического алгоритма приготовления изделий пониженной калорийности. Решение технологических задач.	4
	Зачет: Технологический процесс приготовления тортов	1
<p>Учебная практика. Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к хлебобулочным мучным кондитерским изделиям разнообразного ассортимента. Подготовка их к использованию. - Организация рабочего места кондитера, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания, измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, процеживания, распускание желатина, взбивании, настаивании, выпекание, варке, заливании желе, грунтование тортов, декорирование кондитерских изделий, темперирование шоколада, заваривание, глазирование, формование и т.д. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями - Использование различных технологий приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. - Определение степени готовности основных хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, определение достаточности специй, пряностей, ароматизаторов в приготовлении разнообразного ассортимента, хлебобулочных мучных кондитерских изделий, доведение до вкуса, подготовка хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента для подачи. - Сервировка стола и декорирование хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом требований к безопасности готовой продукции. - Обеспечивать температурный и временной режим выпечки, подачи, хранения хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости - 		144
<p>Производственная практика по ПМ 05. Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к хлебобулочным мучным кондитерским изделиям разнообразного ассортимента при приемке продуктов со склада. - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. - Организация рабочего места кондитера, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в кондитерском цехе: взвешивания, измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, грунтование, декорирование. процеживания, заваривание, взбивание, настаивание, выпекание, варке, жарке, тушения, охлаждение, распускания и заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями - Использование различных технологий приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий по ассортименту и меню базы практики и с 		216

<p>учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. - Декорирование, подача, реализация, хранение хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. - Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания - Оформление технологической документации. 	
Промежуточная аттестация	24
	620

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

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

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебный кондитерский цех, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. 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.

4.2.4. Печатные издания:

- И.Ю. Бурачкова, С.В.Ермилова, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, М.: Издательский центр «Академия», 2018г.
- Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
- Н.Г. Бутейкин, Технология приготовления мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М.: Издательство СПб Профи, 2010г.
- Е.И.Соколова, С.В. Ершилова Современное сырье для кондитерского производства, 2008.
- Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.Сборник рецептур мучных, кондитерских изделий.
- Т.Б.Цыганова Технология хлебопекарного производства: учебник для НПО; учебное пособие для СПО: Допущено Минобразованием России.
- В.М. Хроменко Оборудование хлебопекарного производства: учебник для НПО; учебное пособие для СПО: Допущено Минобразованием России.- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях обще-ственного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

4.2.5. Электронные издания:

31. 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].
32. 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].
33. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
34. 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.
35. 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
36. 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
37. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
38. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
39. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
40. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
41. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
42. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
43. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
44. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
45. <http://www.pitportal.ru/>

4.2.6. Дополнительные источники:

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.

Е.В. Мазона, Практикум для кондитера – Ростов на Дону, Феникс, 2002.

Г.В. Ткачева, А.Б. Юдина, И.Н. Гурбо, Л.К., Жучкова, Технология продукции общественного питания: практические основы профессиональной деятельности кондитера: Учебное пособие. М.: Академкнига, учебник, 2005.

Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

Интернет ресурсы:

1. videoculinary.ru Дрожжевое опарное тесто
5. • foto-recepti.ru Торты и пирожное
6. • supercook.ru/zz285-13.html масляный бисквит
7. povar.ru/recipes/medovyi_biskvit-8985.html
8. knigakulinara.ru/books/item/f00/s00...st092.shtml пирожные бисквитные
9. tokoch.ru/bakery/paste/468.html заварное тесто
10. supercook.ru/russian/rus-38.html кондитер, рецепты
11. supercook.ru Фигурная выпечка из хрущевского теста
12. xleborе4ka.ru/recipes/10/ Хлеб в хлебопечке: 10 лучших рецептов
13. "Хлебопечка" <http://forum.say7.info/topic978-6500.html>.
14. forum.say7.info Багеты
15. russbread.ru/vyход-i...xleba...prigotovleniya...izdelij... Технология приготовления бараночных изделий: приготовление теста
16. nitrohd.ru/hlebobulochnye-izdeliya/230...izdeliya... Бараночные изделия - Приготовление теста (часть 1) » Все о технологии...
17. Лlady.ru Десерты для сладен»Классический рецепт, торт Прага, рецепт классический, торт Прага, рецепт классический
18. baker-group.net/semi-finished-goods/411-finishing... Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки...
19. moikomпас.ru/compas/ukrasheniya_tortov Украшение тортов в домашних условиях

20. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
21. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
22. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
23. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
24. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>
25. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>
26. <http://andychef.ru/recipes/smith/>
27. <http://www.twirpx.com/file/128573/>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • 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 	

	<ul style="list-style-type: none"> в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – 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 интересные профессиональные темы 	

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	–основные понятия и термины микробиологии; –основные группы микроорганизмов, –микробиология основных пищевых продуктов; –правила личной гигиены работников организации питания; –классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; –правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции –методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	–определять источники микробиологического загрязнения;	
	–производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	
	–обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	
	– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	
	– загрязнения	
	– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	–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;
	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	
	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	

		<p>–усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>–нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>–назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>–методики составления рационов питания</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

Личностные результаты	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в поварском и кондитерском деле личностного роста как профессионала. Способный выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ЛР 13
Осознающий значимость вклада Пензенского края в историю и культуру России	ЛР 14
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 18

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	90
Самостоятельная работа ⁶	8
Объем образовательной программы	82
в том числе:	
теоретическое обучение	62
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	20
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

⁶ Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимым для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии		24	
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов.		12	
	Основные группы и классификация микроорганизмов. Бактерии.	1	
	Плесневые грибы.	1	
	Дрожжи, вирусы.	1	
	Химический состав и обмен веществ микроорганизмов.	1	
	Питание, дыхание микроорганизмов.	1	
	Процессы, вызываемые микроорганизмами при производстве и хранении пищевых продуктов.	1	
	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.	1	
	Распространение микроорганизмов в природе: почве, воде, воздухе. Микрофлора тела человека.	1	
	практическое занятие:		
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с образцами пищевых продуктов. Изучение микроорганизмов под микроскопом.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа:	2	
	Подготовить сообщение по теме: «Учение А. Левенгука, Л. Пастера. Творческий вклад в микробиологию русских ученых.», «Распространение микробов в природе (микрофлора почвы, воды, воздуха)		
Тема 1.2 Микробиология важнейших пищевых	Содержание учебного материала:	12	
	Значение микробиологии пищевых продуктов	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5
	Микробиология мяса и мясных продуктов.	1	

продуктов	Микробиология рыбы и морепродуктов.	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Микробиология стерилизованных баночных консервах.	1	
	Микробиология молока, молочных продуктах и кисломолочных продуктов.	1	
	Микробиология жиров, яиц и яичных продуктов	1	
	Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.	1	
	Микробиология зернопродуктов.	1	
	Микробиологическая стойкость продукта при хранении.	1	
	Показатели микробиологической обсемененности.	1	
	практическое занятие:	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Решение ситуационных задач на определения пищевых отравлений микробного и не микробного происхождения.	1	
Зачет по разделу. 1.	1		
Раздел 2. Физиология питания		19	
Тема2.1. Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала:	3	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Общие понятия о пищевых веществах: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода	2	
	практическое занятие:	1	
	Расчёт белков, жиров, углеводов в продуктах питания.		
Тема2.2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала:	3	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Процессы пищеварения	1	
	Усвояемость пищи	1	
	Лабораторно-практическое занятие:		
	Процессы пищеварения	1	
Тема2.3. Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала:	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Общие понятия об обмене веществ	1	
	Суточный расход энергии человека	1	
	практическое занятие:	2	
	Решение задач на определение суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1	
	Расчёт калорийности блюд.	1	

Тема 2.4. Рациональное, сбалансированное питание	Содержание учебного материала:	7	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Нормы и принципы рационального, сбалансированного питания	1	
	Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков	1	
	Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков	1	
	Лечебное питание	1	
	практическое занятие:	3	
	Решение задач по определению калорийности завтрака, обеда и ужина	1	
	Решение задач по возрастным особенностям и нормам питания	1	
	Зачет по разделу 2.	1	
	Самостоятельная работа	2	
	Подготовить реферат на тему: «Альтернативные теории о питании», «Диетическое питание»		
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве.		47	
Тема 3.1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания	Содержание учебного материала:	6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела в чистоте	1	
	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию рук в чистоте	1	
	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию полости рта	1	
	Требования к санитарной одежде	1	
	практическое занятие:		
	Рациональная организация трудового процесса.	1	
Предупреждение производственного травматизма и оказание медицинской помощи пострадавшим	1		
Тема 3.2 Пищевые инфекционные заболевания	Содержание учебного материала:	5	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Общие понятия об инфекционных заболеваниях	1	
	Острые кишечные инфекции	2	
	Зоонозы	1	
	практическое занятие:		
Составить таблицу: «Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала предприятий общественного питания»	1		

Тема 3.3 Пищевые отравления	Содержание учебного материала:	8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Общие понятия о пищевых отравлениях	1	
	Пищевые отравления бактериального происхождения	2	
	Микотоксикозы	1	
	Пищевые отравления немикробного происхождения	2	
	практическое занятие:		
Пищевые отравления бактериального происхождения. Пищевые отравления немикробного происхождения	2		
Тема 3.4. Глистные заболевания	Содержание учебного материала:	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Общие понятия глистные заболевания	1	
	Лабораторно-практическое занятие:		
	Заполнить таблицу: «Глистные заболевания»	1	
	Самостоятельная работа	2	
Подготовить реферат: «Пищевые отравления», «Пищевые инфекционные заболевания»			
Тема 3.5. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю	Содержание учебного материала:	10	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания	1	
	Санитарные требования к территории предприятия общественного питания	1	
	Уборка помещений, виды и способы уборки	1	
	Дезинфекция. Дератизация и дезинсекция	2	
	Санитарно-лабораторный контроль качества обработки посуды, рук, инвентаря и оборудования	1	
	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде	2	
	Требования к мытью посуды	1	
	практическое занятие:		
Санитарные требования к первичной обработке продуктов.	1		
Тема 3.6 Санитарные требования к процессу реализации готовой продукции и обслуживанию посетителей	Содержание учебного материала:	12	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Санитарные требования при организации работы раздаточной.	1	
	Условия и сроки хранения готовой продукции на раздаточной.	1	
	Сроки реализации блюд: холодных, горячих, десертных и напитков	3	
	Основные санитарные требования, предъявляемые к обслуживанию потребителей	1	
	Ответственность за соблюдение санитарных правил	1	
	практическое занятие:		

	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей	1	
	Санитарно-эпидемиологические требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд	1	
	Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи	2	
	Зачет по разделу 3.	1	
	Самостоятельная работа		
	Работа с документами. Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01	2	
Тематика домашних заданий			
Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания: гигиена воздуха, воды, почвы, освещения.			
Санитарный надзор в области гигиены питания.			
	ВСЕГО:	90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2.1. Печатные издания:

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

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

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

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

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

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

6. 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.

7. 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.

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 «Кондитер/Шоколадье».

10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256
11. 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», 2013 г.160с
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с
13. 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», 2016. – 352 с.
14. Т.А. Лаушкина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», учебник для студентов учреждений сред. проф. образования -М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.

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.: одоб. 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. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
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: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
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 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
10. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
11. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
12. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники:

Е.А. Багатырева и др. «Основы физиологии питания. Санитарии и гигиены» Учебное пособие. Москва. Академия (учебник), 2011 г.

А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв, Л.С. Трофименко «Физиология питания, санитария и гигиена» Учебное пособие. Москва, 2012 г.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. 7-е изд., стер.– М.: Академия, 2013.

Интернет-ресурсы:

<https://zdamsam.ru/a7597.html> - *Микробиология в пищевом производстве*

<https://yandex.ru/turbo/s/fb.ru/article/238792/fiziologiya-pitaniya-osnovyi-fiziologii-pitaniya> - основы физиологии питания

https://studopedia.ru/7_48006_glava--fiziologiya-pitaniya-i-zdorove-cheloveka.html - физиология питания и здоровье человека

<https://lektsia.com/8x238f.html> - гигиена и санитария

<https://infourok.ru/lekcija-na-temu-sanitariya-i-gigiena-pitaniya-594809.html> -санитария и гигиена на ПОП

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<p>Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
---	--	---

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПО НТК
им. А.Д. Оболенского

 О.Н. Задкова

-2*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

Личностные результаты	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в поварском и кондитерском деле личностного роста как профессионала. Способный выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ЛР 13
Проявляющий нетерпимость к пропаганде идей экстремизма, ксенофобии, национальной и религиозной исключительности	ЛР 15
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 18

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	126
Самостоятельная работа ⁷	6
Объем учебной дисциплины	108
в том числе:	
теоретическое обучение	84
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	15
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
контрольная работа (зачеты)	9
Промежуточная аттестация проводится в форме	экзамена

⁷ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельные работы обучающихся.	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Общие сведения о пищевых продуктах		12	
Тема 1.1. Химический состав продовольственных товаров	Содержание учебного материала Химический состав пищевых продуктов. Вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты, прочие вещества пищевых продуктов. Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов.	3 3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.2. Качество продовольственных товаров	Содержание учебного материала Качество продовольственных товаров и методы его определения Стандартизация и сертификация продовольственных товаров Маркировка и штриховое кодирование продовольственных товаров	3 1 1 1	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.3. Основы хранения и консервирования продовольственных товаров	Содержание учебного материала Хранение продовольственных товаров. ХАССП. Консервирование продовольственных товаров Естественная убыль продовольственных товаров Классификация продовольственных товаров Практическое занятие Определить качества продовольственных товаров органолептическим методом. Оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. Определить убыль продовольственных товаров и оформить соответствующую документацию.	6 1 1 1 1 1 1	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Раздел 2. Товароведение одно-		102	

родных групп продовольственных товаров.			
Тема 2.1. Плодоовощные товары и грибы	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов	1	
	Клубнеплоды, корнеплоды	1	
	Капустные и луковые, салатно-шпинатные, десертные, пряные овощи	2	
	Тыквенные, томатные, бобовые, зерновые овощи	1	
	Экзотические овощи.	1	
	Семечковые, косточковые	1	
	Субтропические и тропические плоды. Экзотические плоды	1	
	Ягоды, орехи	1	
	Свежие грибы	1	
	Практическое занятие		
	Определение качества плодоовощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества. Определение качества грибов органолептическим методом.	2	
Тема 2.2. Продукты переработки овощей, плодов и грибов	Содержание учебного материала	5	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Квашенные (солёные) овощи и грибы.	1	
	Сушеные овощи, плоды и грибы	1	
	Консервы овощные и плодово-ягодные	1	
	Быстрозамороженные овощи, плоды и кулинарные изделия.	1	
	Зачет по теме: «Плодоовощные товары, грибы и их продукты переработки».	1	
Тема 2.3. Рыбные товары	Содержание учебного материала	14	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека. Химический состав и пищевая ценность рыбы.	1	
	Основные семейства промысловых рыб	2	
	Живая, охлажденная, мороженая рыба	1	
	Соленая, вяленая и сушеная рыба	1	
	Копченая рыба, балычные изделия	1	
	Рыбные консервы и пресервы	1	
	Икра	1	

	Нерыбные пищевые морепродукты	2	
	Зачет по теме: «Рыбные товары»	1	
	Практическое занятие		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	2	
	Самостоятельная работа		
	Выполнение слайд-презентации по теме: «Полезьа рыбы в питании человека!»	1	
Тема 2.4. Мясные товары	Содержание учебного материала	12+2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Химический состав и пищевая ценность мяса. Ткани мяса.	1	
	Классификация мяса. Характеристика качества мяса и его хранение	1	
	Мясные продукты. Субпродукты.	2	
	Мясо птицы	1	
	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты	2	
	Колбасные изделия	2	
	Мясные и мясосодержащие консервы	1	
	Зачет по теме: «Мясные товары»	1	
	Практическое занятие		
	Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	1	
	Самостоятельная работа		
Выполнение реферата по темам: «Полезьа мяса в питании человека», «Качество сырья, как залог полноценного питания!», «Кулинарное использование экзотических плодов»	2		
Тема 2.5. Молоко и молочные товары	Содержание учебного материала	9	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Виды молочных товаров. Молоко. Сливки.	1	
	Сухое молоко и сухие сливки. Сгущенные молоко и сливки	1	

	Кисломолочные продукты. Сметана.	1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Творог и творожные изделия. Мороженое.	1	
	Сыры	2	
	Зачет по теме: «Молоко и молочные товары»	1	
	Практическое занятие		
	Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	1	
Тема 2.6. Яйца и яичные товары	Содержание учебного материала	5	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Классификация яиц. Пищевая ценность. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты.	2	
	Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие		
	Определение качества яиц органолептическим методом. Составление карт качества.	1	
Тема 2.7. Пищевые жиры	Содержание учебного материала	7	
	Виды пищевых жиров и их значения в питании человека. Растительные масла.	1	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Коровье масло и масляная паста из коровьего молока	1	
	Животные топленые жиры.	1	
	Маргарин. Кулинарные и кондитерские жиры	1	
	Спреды и топленые смеси	1	
	Зачет: «Пищевые жиры»	1	
	Практическое занятие		
	Определение качества пищевых жиров органолептическим методом.	1	
Тема 2.8. Зерномучные товары	Содержание учебного материала	10	
	Классификация, характеристика зерновых культур их пищевая ценность, требования к качеству.	1	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Виды круп, показатели качества.	1	
	Виды и сорта муки, показатели качества	1	
	Виды макаронных изделий, понятие о технологии производства, показатели качества, дефекты.	1	
	Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Показатели качества, де-	1	

	фекты и болезни хлеба.		
	Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных товаров.	1	
	Зачет: «Зерномучные товары»	1	
	Практическое занятие		ОК 1-7,9,10
	Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом.	1	ПК 1.1-1.5
	Изучение ассортимента и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий	1	ПК 2.1-2.8
			ПК 3.1-3.6
			ПК 4.1-4.5
			ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа		
	Подготовка слайд-презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки»	1	
Тема 2.9. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия	Содержание учебного материала	6	
	Виды, характеристика, пищевая ценность крахмала, требование к качеству, условия хранения и кулинарное использование.	1	ОК 1-7,9,10
	Характеристика, пищевая ценность сахара и сахаросодержащих продуктов, требование к качеству и условия хранения.	1	ПК 1.1-1.5
	Виды, характеристика кондитерских изделий, требование к качеству, условия хранения. Повидло, джем, варенье, цукаты.	1	ПК 2.1-2.8
	Характеристика, пищевая ценность шоколада и какао-порошка, требование к качеству, условия хранения и кулинарное использование.	1	ПК 3.1-3.6
	Зачет: «Крахмал, сахар, кондитерские изделия»	1	ПК 4.1-4.5
	Практическое занятие		ПК 5.1-5.5
	Определение качества сахара и кондитерских товаров органолептическим методом.	1	
Тема 2.10. Вкусовые товары	Содержание учебного материала	12	
	Классификация чая, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования и кулинарное использование	1	ОК 1-7,9,10
	Классификация кофе и кофейных напитков, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования и кулинарное использование	1	ПК 1.1-1.5
			ПК 2.1-2.8
			ПК 3.1-3.6
			ПК 4.1-4.5

	Классификация пряностей, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования и кулинарное использование	1	ПК 5.1-5.5
	Классификация приправ, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования и кулинарное использование	1	
	Классификация поваренной соли, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования и кулинарное использование	1	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Классификация пищевых кислот, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования и кулинарное использование	1	
	Классификация алкогольных напитков, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования и кулинарное использование	1	
	Классификация хлебного кваса и напитков из хлебного сырья, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования и кулинарное использование	1	
	Зачет: «Вкусовые товары»	1	
	Практическое занятие		
	Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	1	
	Самостоятельная работа		
	Выполнение реферата по темам: «Кулинарное использование пряностей и приправ», «Кулинарное использование алкогольных напитков», «Вред и польза чая», «Вред или польза кофе»	2	
Тема 2.11. Дрожжи, разрыхлители, красители, пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты.	Содержание учебного материала	8	
	Виды, товароведная характеристика хлебопекарных дрожжей условия хранения, требование к качеству и кулинарное использование	1	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Виды, товароведная характеристика химических разрыхлителей условия хранения и кулинарное использование.	1	
	Виды, товароведная характеристика желирующих веществ условия хранения и кулинарное использование	1	
	Виды пищевых красителей и пищевых добавок, условия хранения, кулинарное использование	1	

	Виды, товароведная характеристика пищевых концентратов, соевых продуктов, условия хранения, требование к качеству и кулинарное использование	1	
	Генетически модифицированные пищевые продукты.	1	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Зачет: «Дрожжи, разрыхлители, красители, пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты».	1	
	Практическое занятие		
	Определение качества хлебопекарных дрожжей органолептическим методом.	1	
Итого		126	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

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

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.
5. - Епифанова М.В. «Товароведение продовольственных товаров», учебник, Москва издательство «Академия» 2019г
6. -З.П. Матюхина, учебник «Товароведение пищевых продуктов», Москва издательство «Академия» 2017г
- 7.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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/

1.2.3. Дополнительные источники:

- САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМЫ САНПИН 2.3/2.4.3590-20. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ";

-Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина, Товароведение пищевых продуктов, рабочая тетрадь, Москва издательство «Академия» 2010г

- Тимофеева В.А.

Т 50 Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. Учебник. Изд-е 5-е, доп. и перер. —Ростов н/Д: Феникс 2005.

Интернет-ресурсы для преподавателя:

- <https://denvic.ru/blog/obshchepit/novyy-sanpin-dlya-obshchepita/> Новый СанПиН для общепита;

- <https://problank.ru/komplekty-zhurnalov/komplekt-zhurnalov-v-sootvetstvii-s-hassp-haccp-dlya-predpriyatij-pischevogo-proizvodstva-3> zhurnalov?yclid=2892726516783799762Комплект журналов в соответствии с ХАССП (НАССР) для предприятий пищевого производства (30 журналов);

-https://gosuslugi.pnzreg.ru/upload/FRGU/c8d/hassp_1_.pdf Методическое пособие | Принцип ХАССП;

-<https://worldskills.ru/final2020/wp-content/uploads/2020/06/%D0%A2%D0%9E-25.pdf> ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ ПОВАРСКОЕ ДЕЛО;

https://www.sinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_2/771_tovaroved_prod_tovarov_uchebnik_2005/047.htm Колбасные изделия (товароведение).

- <https://infotables.ru/produkty-pitaniya/1218-usloviya-khraneniya-produktov-tablitsa> Условия хранения пищевых продуктов на складе требования;

- <https://protradnoe.ru/news?id=6967> Всё, что нужно знать о качестве плодовоовощной продукции;

https://www.sinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_2/771_tovaroved_prod_tovarov_uchebnik_2005/037.htm МОЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ (ТОВАРОВЕДЕНИЕ)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Осваиваемые знания:		
<p>ассортимент, товаро-ведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
Осваиваемые умения:		
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

Приложение П. 3
к ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПО НТК
им. А.Д. Оболенского
 О.Н. Задкова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>

Личностные результаты	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 19
Принимающий соответствие уровня сформированности личностных качеств студентов уровню запросов работодателя	ЛР 23

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	75
Самостоятельная работа ⁸	3
Объем образовательной программы	75
в том числе:	
теоретическое обучение	59
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа (зачеты)	3
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

⁸ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

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 I Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях индустрии питания		46	
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	Содержание учебного материала Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания Основные типы предприятий общественного питания Основы классы предприятий общественного питания Характеристика основных типов предприятий общественного питания Специализация предприятий индустрии питания Характеристика услуг предприятий общественного питания	6 <i>1</i> <i>1</i> <i>1</i> <i>1</i> <i>1</i> <i>1</i>	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства Производственная структура, её характеристика Общие требования к организации рабочих мест повара	3 <i>1</i> <i>1</i> <i>1</i>	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.3. Организация складского хозяйства предприятий обществен-	Содержание учебного материала Организация работы складских помещений Правила приемки сырья	4 <i>1</i> <i>1</i>	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8

ного питания	Правила хранения и отпуск сырья	1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Организация тарного хозяйства	1	
Тема 1.4. Основы организации производства	Содержание учебного материала	19	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Организация работы овощного цеха	1	
	Организация работы мясного цеха	1	
	Организация работы птицегольевого цеха	1	
	Организация работы рыбного цеха	1	
	Характеристика организации рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясорыбном цехе	1	
	Организация работы в цехе по холодной доработке полуфабрикатов и обработке зелени	1	
	Организация работы горячего цеха	2	
	Организация работы холодного цеха	1	
	Организация работы моечного кухонной посуды	1	
	Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	1	
	Организация работы кондитерского цеха	1	
	Организация работы мучного цеха	1	
	практическое занятие	2	
	Организация рабочего места в мясном, рыбном, птицеголевом горячего, холодного и кондитерском цехах.	2	
	Самостоятельная работа	3	
	Планирование цехов на предприятиях общественного питания: рабочие места в мясном, рыбном, птицеголевом горячего, холодного и кондитерском цехах.	2	
Реферат «Современная организация производства на предприятиях индустрии питания»	1		
Зачет: Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях индустрии питания	1		
Тема 1.5. Организация реализации готовой	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8
	Организация работы раздач	1	
	Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции	1	

кулинарной продукции	Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции	1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	практическое занятие	1	
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Составления чертежа.	1	
Тема 1.6. Учет сырья и готовой кулинарной продукции на производстве	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Складской учет продуктов (сырья) и товаров	1	
	Учет продуктов на производстве (кухне)	1	
	Учет продуктов в кондитерском цехах	1	
	Учет продуктов в цехах по производству полуфабрикатов	1	
	Реализация изделий кухни и товаров	1	
	практическое занятие	4	
	Работа с документацией: учет сырья и готовой кулинарной продукции на производстве (акт о приемке материалов, план-меню, требование в кладовую, накладная на отпуск товаров, дневной заборный лист, ведомость учета движения продуктов и тары на кухне, акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, ведомость учета движения готовых изделий в кондитерском и других цехах, карточка учета)	4	
Зачёт: раздел 1	1		
Раздел 2 Техническое оснащение предприятия		32	
Тема 2.1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Общие сведения о машинах	1	
	Универсальная кухонная машина	1	
	Машины для обработки овощей и картофеля	2	
	Машины для измельчения мяса и рыбы	2	
	Машины кондитерского цеха	2	
	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2	
	практическое занятие	2	
Обслуживание машин для обработки овощей, мяса, рыбы и машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	2		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	12	

Тепловое оборудование	Общие сведения о тепловом оборудовании	1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-12
	Варочное оборудование	2	
	Жарочно-пекарное оборудование	2	
	Варочно-жарочное оборудование	2	
	Водогрейное оборудование	2	
	Оборудование для раздачи пищи	2	
	практическое занятие	1	
Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик нагревательных элементов и способам регулирования мощности оборудования. Составление таблиц по причинам неисправностей и способам их устранения.	1		
Тема 2.3. Холодное оборудование	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Основы холодильной техники	1	
	Классификация холодильного оборудования	2	
	практическое занятие	1	
	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик холодильного оборудования.	1	
	Самостоятельная работа	3	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление рефератов на тему: современное механическое и тепловое оборудование.	1	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление рефератов на тему: современное холодное оборудование	1	
	Составление рефератов на тему: охрана труда и техника безопасности на предприятиях индустрии питания. (Инструктаж по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания).	1	
	Зачет по разделу №2	1	
Всего:		75	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2.1. Печатные издания:

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

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

6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»

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

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

9. 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», 2016. – 240 с.

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

11. Г.Г. Лугошкина, Ж.С. Анохина «Технологическое оснащение и организация рабочего ме-ста» учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. 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/

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

6. www.restoracia.ru

1.2.3. Дополнительные источники:

Е.Д. Аграновский, М.М.Аносова, Р.Ф.Лифанова «Организация производства в общественном питании». Учебное пособие. Москва. Экономика, 2013г.

Т.И. Перемятко «Основы калькуляции и учета в общественном питании» Учебно-практическое пособие. Москва, 2013 г. 3 изд.

В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Учебник НПО. Москва . Академия, 2012 г. 2 изд.

В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Учебник М.Академия, 2012 г. 6 изд.

И.Н.Усова, С.В.Соколова, Т.Н. Жегалина «Основы калькуляции и учета» Учебное пособие. М.Академкнига, 2011 г

Интернет-ресурсы для преподавателя:

Оборудование для пищевой промышленности www.acma.ru/Links/dirid/53/

2. Портал оборудования <http://www.oborud.info/>

3. Пищевое оборудование

https://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>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; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>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</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

Приложение П.4
К ПООП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПО НТК
им. А.Д. Оболenskого
 О.Н. Задкова



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1-7, 9,10	<p>проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>принципы рыночной экономики;</p> <p>организационно-правовые формы организаций;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>понятие, виды предпринимательства;</p> <p>виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>формы и системы оплаты труда;</p> <p>механизм формирования заработной платы;</p> <p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>
ОК 11	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>Оформлять бизнес-план</p> <p>Рассчитывать размеры выплат по кредитам</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности</p> <p>Основы финансовой грамотности</p> <p>Правила разработки бизнес-планов</p> <p>Порядок выстраивания презентации</p> <p>Виды кредитных банковских продуктов</p>
ЛР 2	<p>Проявлять активную гражданскую позицию, демонстрировать приверженность принципам</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности</p> <p>Основы финансовой грамотности</p>

	честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	сти
ЛР 3	Соблюдать нормы правопорядка, следовать идеалам гражданского общества, обеспечивать безопасность, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрировать неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	Рф Законы РФ, трудовой кодекс

Личностные результаты	
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Осознающий выбор профессии и возможности реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 22

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	76
Самостоятельная работа ⁹	2
Объем образовательной программы	74
в том числе:	
теоретическое обучение	74
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	8
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

⁹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

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. Экономические и правовые основы производственной деятельности		40	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	18	
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	2. Основные понятия рыночной экономики. 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	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития. Источники информации Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru , http:// bibliotekar. ru	1	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	18	
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки от-	ОК 1-ОК5,	

	расли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.		ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» Источники информации 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru , http:// bibliotekar. ru	1	
Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда		36	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие тру-	Содержание учебного материала	16	
	1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной		ОК 1-ОК5,

Довые отношения	ответственности. Защита трудовых прав работников		ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Практическое занятие 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала	14	
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Всего:		76	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).

4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.

5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 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.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

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

9. 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», 2015. – 336 с.

10. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

11. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
12. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. заведений/ А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.
13. Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2013-2016 г.
14. Журнал « Современный ресторан»

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://www.fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.garant.ru>
3. <http://www.economi.gov.ru>
4. <http://www.bibliotekar.ru>
5. <http://www.consultant.ru>

1.2.2. Дополнительные источники (печатные издания):

На усмотрение ОО

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>-принципы рыночной экономики;</p> <p>-организационно-правовые формы организаций;</p> <p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>- способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>-понятие, виды предпринимательства;</p> <p>-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>-формы и системы оплаты труда;</p> <p>-механизм формирования заработной платы;</p> <p>-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
<p>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПО НТК
им. А.Д. Оболенского
 О.Н. Задкова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05 Основы калькуляции и учета

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 1-7, 9,10,11	<ul style="list-style-type: none"> -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и 	<ul style="list-style-type: none"> -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности,

	<p>оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p>	<p>ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
--	--	---

Личностные результаты	
Осознающий значимость вклада Пензенского края в историю и культуру России	ЛР 14
Проявляющий нетерпимость к пропаганде идей экстремизма, ксенофобии, национальной и религиозной исключительности	ЛР 15
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 18
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 19

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	47
Самостоятельная работа ¹⁰	3
Объем образовательной программы	44
в том числе:	
теоретическое обучение	33
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
контрольная работа (зачеты)	1
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

¹⁰ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема1. Организация учета и отчетности материально-ответственных лиц на предприятиях общественного питания в соответствии с действующими нормативными документами	Содержание учебного материала	9	
	Задачи, организация бухгалтерского учета в общественном питании	1	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Микрокалькуляторы и их использование.	1	
	Материальная ответственность на предприятиях общественного питания. Документы по учету товарно-материальных ценностей.	1	
	Отчетность материально-ответственных лиц	1	
	Общие правила проведения инвентаризации	1	
	Документальное оформление результатов инвентаризации	1	
	Практическое занятие		
	Пропорциональное деление	1	
	Инвентаризация	1	
Составление договора о материальной ответственности	1		
Тема 2. Составления калькуляционных карт блюд согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (СРБ), методом расчетов и ценообразования.	Содержание учебного материала	18	
	Ценообразование в общественном питании	1	1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Установление цен на продукцию общественного питания	1	
	Учетные цены и цены фактической реализации	1	
	Средневзвешенные цены	1	
	Общая характеристика сборника рецептур блюд и кулинарных изделий	1	
	Структура сборника рецептур блюд и кулинарных изделий	1	
	Расчет норм выхода тушек, отходов и полуфабрикатов при обработке птицы, рыбы, морепродуктов. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод	2	
	Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий	1	
	Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд	1	
	Учет соли и специй на предприятиях общественного питания	1	1.2-1.5 2.2-2.5
	План – меню и принципы его составления	1	

	Составление калькуляционных карт	2	3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Практическое занятие		
	Определение продажных цен на готовые изделия. Составление калькуляционных карт	1	
	Применение сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для решение технологических задач. (определению выхода полуфабрикатов и готовой продукции, отходов и потерь). Расчет количества сырья по нормативам	2	
	Самостоятельная работа:		
	Составления меню, плана-меню, наряд-заказ	1	
Тема 3. Документальное оформление поступления и хранения продуктов (товаров) и тары на предприятия общественного питания в соответствии с действующими нормативными документами	Содержание учебного материала	11	
	Документальное оформление приемки товаров	1	1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Документальное оформление и учет тары	1	
	Организация приемки товара, тары на склад материально-ответственным лицом	2	
	Организация учета движения продуктов и товаров в местах их хранения	1	
	Документальное оформление и учет продуктов в производственных цехах	1	
	Организация учета сырья и готовых изделий в цехах производства мясных полуфабрикатов.	1	
	Документальное оформление отпуска продуктов в производства	1	
	Практическое занятие		
	Расчет норм естественной убыли и потери продуктов	1	
	Документальное оформление поступления и хранения продуктов (товаров) и тары на предприятия общественного питания в соответствии с действующими нормативными документами	1	
	Самостоятельная работа:		
	Подготовить сообщение по темам: «Источники поступления продуктов и тары. Прием товара по количеству и качеству», «Документальное оформление поступления сырья», «Учет товарных потерь вследствие естественной убыли», «Торговая наценка. Факторы, влияющие на размер торговой наценки».	1	
Тема 4. Документальное	Содержание учебного материала	9	

оформление реализации готовой продукции, товарных потерь и других материальных ценностей в соответствии с действующими нормативными документами.	Организация учета и документальное отражение реализации и отпуска готовой продукции	1	1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-5, 9, 10
	Документальное оформление и учет товарных потерь. Нормы естественной убыли	1	
	Порядок и сроки списания испорченных продуктов и готовых изделий	1	
	Организация документального оформления и учета основных средств и предметов материально-технического оснащения	1	
	Стандарты предприятия общественного питания	1	
	Зачет: Основы калькуляции и учета на ПОП	1	
	Практическое занятие		
Документальное оформление реализации готовой продукции, товарных потерь и других материальных ценностей в соответствии с действующими нормативными документами.	2		
Самостоятельная работа:			
Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. <i>Источники информации</i> 1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/ 2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/ 3. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничnoj_torgovli/	1	1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-5, 9, 10	
Итого		47	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 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. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. 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», 2015. – 336 с.

11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

12. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Москва, Издательский центр «Академия», 2013г.

13. Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М.. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2011г.

14. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. Москва, 2012г.

15.

1.2.2. Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

3. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

4. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/

5. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/

6. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/

7. <http://economy.gov.ru>

8. <http://www.consultant.ru>

1.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. :Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.

<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>

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

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

3. . Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург.

Гидрометеиздат.2012г.

4. . Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2013г.
5. Щербакова В.И. Теория бухгалтерского учета. Москва, 2010 г.
6. Гуккаев В.Б. Организация общественного питания: правила работы, учет, налогообложение. Москва, 2012г.
7. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2012г.
8. Морозова Л.Л. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва – Санкт-Петербург, 2012г.
9. Николаева Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва, 2011 г.

Интернет - ресурсы

1. <http://www.buh.ru/document-376>
2. <http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6>
3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
5. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
6. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
7. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/ устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.

<ul style="list-style-type: none"> - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; 		
<ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НДС и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Приложение П. 6
к ПООП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

УТВЕРЖДАЮ



Директор ГБПОУ ПО НТК
им. А.Д. Оболенского


О.Н. Задкова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 06 Охрана труда

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 06 Охрана труда

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, и кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10	<ul style="list-style-type: none">-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 помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	<ul style="list-style-type: none">-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 инструктажей по охране труда и технике безопасности;-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

Личностные результаты	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9

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	40
Самостоятельная работа ¹¹	2
Объем образовательной программы	38
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

¹¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

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	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		
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда	12	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	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
	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		
	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).		
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	Тематика практических работ		
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда		
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об		

	<p>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</p>		<p>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
	<p>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</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения</p>	1	
<p>Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	<p>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</p>
	<p>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</p>		
	<p>2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников</p>		
	<p>3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации</p>		
	<p>4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.</p>	1	

Раздел 2	Условия труда на предприятиях общественного питания	12	ОК 1-7, ОК 9,10
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала	4	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. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм		
	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		
	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		
	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	4	ОК 1-7, ОК 9,10
	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. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	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	12	

Тема 3.1	Содержание учебного материала	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. 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. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	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		
	4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	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
	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 (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		
	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 пожарами		
	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		
	4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	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	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. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	2. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	3. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др		
Всего:		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. 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 заболеваний».
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/ Э.А. Арустамов – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 8-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.

1.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Иванов А.А. Открытый урок Электробезопасность на предприятии общественного питания. 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

3.2.3. Дополнительные источники:

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

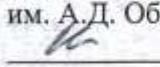
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -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 инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов 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

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете
---	---	---

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПО НТК
им. А.Д. Оболенского


О.Н. Задкова



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 Иностраный язык в профессиональной деятельности

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 07 Иностраный язык в профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-5, 9,10	<p>Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p>Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;</p> <p>Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать</p>	<p>профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; 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; 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; имена прилагательные в по-</p>

	<p>смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p>Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>ложительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях;</p>
--	---	---

Личностные результаты	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Осознающий значимость вклада Пензенского края в историю и культуру России	ЛР 14

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	72
Самостоятельная работа ¹²	8
Объем образовательной программы	64
практические занятия (если предусмотрено)	64
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет	

¹² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

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.Сервировка стола		20	
Тема 1.1.Сервировка стола. Кухонные приборы	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практическое занятие</p> <ul style="list-style-type: none"> – Освоение лексического материала по теме: расположение на столе посуды и приборов. Составление списка предметов посуды. Составление списка посуды для напитков. Описание основных и вспомогательных приборов. Использование кухонных приборов. Тренировка лексических навыков по теме. Совершенствование навыков диалогической речи. Грамматика: Употребление существительных вещественных без артикля. 	6	ОК 1-5,9,10 ОК 1-5,9,10
Тема 1.2.Сервировка стола. Правила и традиции	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Освоение лексического материала по теме: правила и традиции сервировки стола. Расположение приборов на столе. Составление списка предметов посуды. Составление списка посуды для напитков. Описание основных и вспомогательных приборов. Использование кухонных приборов. Тренировка лексических навыков по теме. Совершенствование навыков диалогической речи.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Грамматика: Артикль. Нулевой артикль. Употребление. 	6	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> – сочинение на тему «Сервировка стола»; 		
Тема 1.3.Сервировка стола. Правила этикета за столом	<p>Содержание учебного материала</p>	6	ОК 1-5,9,10
	<p>Практическое занятие</p> <ul style="list-style-type: none"> – Освоение лексического материала по теме: Расположение на столе посуды и приборов. Составление списка предметов посуды. Составление списка посуды для напитков. Описание основных и вспомогательных приборов. Использование кухонных 		

	приборов. Тренировка лексических навыков по теме. Совершенствование навыков диалогической речи. Грамматика: Артикль. Неопределённый артикль. Употребление и склонение.		
	Самостоятельная работа обучающихся: – Презентация по теме: «Традиции сервировки стола в России и за рубежом».	1	
Раздел 2. Производственные помещения		16	
Тема 2.1. Производственные помещения. Холодный цех	Содержание учебного материала	6	ОК 1-5,9,10
	Практическое занятие Знакомство с производственными помещениями и холодным цехом, знакомство с горячим цехом, знакомство с заготовочным и раздаточным цехом. Тренировка лексических навыков по теме. Выполнение лексикограмматических упражнений. Грамматика: имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования		
Тема 2.2. Производственные помещения. Горячий цех	Содержание учебного материала	4	ОК 1-5,9,10
	Практическое занятие Знакомство с производственными помещениями и с горячим цехом. Тренировка лексических навыков по теме. Выполнение лексикограмматических упражнений. Грамматика: имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования.		
	Самостоятельная работа обучающихся: сочинение на тему «Производственные помещения общественного питания»;	1	
Тема 2.3. Производственные помещения. Заготовочный и раздаточный цех	Содержание учебного материала	4	ОК 1-5,9,10
	Практическое занятие Знакомство с производственными помещениями и холодным цехом, знакомство с горячим цехом, знакомство с заготовочным и раздаточным цехом. Тренировка лексических навыков по теме. Выполнение лексикограмматических упражнений. Грамматика: имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования. Чтение текстов и реферирование текстов профессиональной направленности. Составление словаря профессиональных терминов.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	

	– Презентация по теме: «Производственные помещения общественного питания».		
Раздел 3. Питание		18	
Тема 3.1. Основы правильного питания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-5,9,10
	Практическое занятие Понятие «правильное питание». Как научиться правильно питаться? Выполнение лексико-грамматических упражнений. Грамматика: сложные составные имена существительные. Способы образования. Чтение текстов и реферирование текстов профессиональной направленности. Составление словаря профессиональных терминов.		
Тема 3.2. Составление рациона правильного питания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-5,9,10
	Практическое занятие Выполнение лексико-грамматических упражнений. Грамматика: сложные составные имена существительные. Способы образования. Чтение текстов и реферирование текстов профессиональной направленности. Составление словаря профессиональных терминов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: – сочинение на тему «Рацион правильного питания»;	1	
Тема 3.3. Вегетарианство	Содержание учебного материала	4	ОК 1-5,9,10
	Практическое занятие Термин «вегетарианство». Истоки и история развития вегетарианства. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков монологической речи.		
Тема 3.4. Составление меню по калорийности	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие Таблица блюд по калорийности. Блюда из овощей, мяса и рыбы. Кондитерские изделия. Лексика: лексические единицы по новой теме, их орфографические и слухо-произносительные модели. Тренировка лексико-грамматических структур. Совершенствование навыков поискового чтения.	4	ОК 1-5,9,10
	Самостоятельная работа обучающихся Презентация по теме: «Составление меню по калорийности».	1	
Раздел 4. Рецепты		18	
Тема 4.1. Рецепты мясных блюд	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие Приготовление 2-3 блюд из мяса. Время приготовления мясных блюд и их усвояемость организ-	4	ОК 1-5,9,10

	мом, составление меню с помощью технологической карты, перевод различных рецептов. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков чтения с детальным пониманием текста, составление словаря профессиональных терминов.		
Тема 4.2. Рецепты рыбных блюд	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие Приготовление 2-3 блюд из рыбы и морепродуктов. Время приготовления рыбных блюд и их усвояемость организмом, составление меню с помощью технологической карты, перевод различных рецептов. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков чтения с детальным пониманием текста, составление словаря профессиональных терминов.	4	ОК 1-5,9,10
Тема 4.3. Рецепты блюд из овощей	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие Приготовление 2-3 блюд из овощей. Время приготовления рыбных блюд и их усвояемость организмом, составление меню с помощью технологической карты, перевод различных рецептов. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков чтения с детальным пониманием текста, составление словаря профессиональных терминов.	4	ОК 1-5,9,10
Тема 4.4. Рецепты. Приготовление сладких блюд	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие Приготовление 2-3 блюд из мяса, приготовление 2-3 блюд и морепродуктов, время приготовления и усвояемость организмом, составление меню с помощью технологической карты, перевод различных рецептов, изучение видов фруктов, составление таблицы фруктовых диет, составление качественной характеристики фруктов, приготовление 2-3 блюд из фруктов и ягод. Грамматика: имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а так же исключения.	4	ОК 1-5,9,10
	Самостоятельная работа обучающихся Составление диалогов по теме: « Обслуживание посетителей в ресторане »	2	
	Всего	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Печатные издания

1. Бим, Л., Садомова, Л.В., Лытаева, М.А. Немецкий язык. 10 класс, учебник для общеобразовательных учреждений: базовый и профильный уровни / И. Л. Бим, Л.В. Садомова, М.А. Лытаева; Рос. Акад. Наук, Рос. Акад. Образования - М.: Просвещение, 2017. - 215с. - (Профессиональное образование).
2. Хайрова, Н.В., Синельщикова, Л.В., Бондарева, В.Я., СПО «Немецкий язык для технических колледжей» / Н.В. Хайрова, Л.В. Синельщикова,
3. В.Я. Бондарева - Ростов - на - Дону: Издательство Феникс, 2016 г. - 299с. - (Профессиональное образование).

3.2.2 Дополнительная учебная литература

1. Миляева, Н.Н. «Учебник и практикум для СПО» / Н.Н. Миляева. — Москва: Издательство Юрайт, 2018 г. - 205с. - (Профессиональное образование).
2. Басова, Н.В., Коноплева, Т.Г. Немецкий язык для колледжей /Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева. — Ростов-на-Дону: Издательство Феникс, 2016. - 216 с. - (Профессиональное образование).

3.2.3 Информационные ресурсы сети Интернет

- 1 .Международный центр современных методик преподавания DIOO www.dioo.ru (дата обращения: 15.02.2020)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>профессиональные терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>артикль: определенный, неопределенный, нулевой;</p> <p>основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;</p> <p>употребление существительных без артикля;</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях;</p> <p>неопределенные наречия, производные от some, any, every;</p> <p>количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;</p> <p>глагол, понятие глагола-связки;</p> <p>образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</p> <p>Владение лексическим и грамматическим минимумом</p> <p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>- диктантов;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect		
<p>Общие умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; <p>Диалогическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; – осуществлять запрос и обобщение информации; – обращаться за разъяснениями; – выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) – к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; – вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); – поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); – завершать общение <p>Монологическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – делать сообщения, содержа- 	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме).</p> <p>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. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического выска-</p>	

<p>щие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</p> <ul style="list-style-type: none"> – кратко передавать содержание полученной информации; – в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность уместность. <p>Письменная речь</p> <ul style="list-style-type: none"> – небольшой рассказ (эссе); – заполнение анкет, бланков; – написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом <p>Аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать: – основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; – высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. – отделять главную информацию от второстепенной; – выявлять наиболее значимые факты; – определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию <p>Чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – извлекать необходимую, интересующую информацию; – отделять главную информацию от второстепенной; – использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повсе- 	<p>звания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p> <p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объем высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности. Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в</p>	
---	---	--

дневной жизни	предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)	
---------------	---	--

Приложение П.8

**к ПООП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

УТВЕРЖДАЮ

**Директор ГБПОУ ПО НТК
им. А.Д. Оболенского**


О.Н. Задкова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК,	Умения	Знания
ОК 1-10, ПК 1.1, 2.1,3.1,4.1,5.1	<ul style="list-style-type: none"> -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; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим. 	<ul style="list-style-type: none"> -принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

		- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
--	--	---

Личностные результаты	Код личностных результатов
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в поварском и кондитерском деле личностного роста как профессионала. Способный выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ЛР 13
Осознающий значимость вклада Пензенского края в историю и культуру России	ЛР 14
Проявляющий нетерпимость к пропаганде идей экстремизма, ксенофобии, национальной и религиозной исключительности	ЛР 15
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	ЛР 17
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 21

Принимающий соответствие уровня сформированности личностных качеств студентов уровню запросов работодателя

ЛР 23

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	36
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные работы	
практические занятия	18
самостоятельная работа ¹³	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

¹³ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины

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 I. Гражданская оборона		8	
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера	Содержание учебного материала	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
	Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера, причины возникновения. Чрезвычайные ситуации военного времени.		
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях		
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах		
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке		
	Обеспечение безопасности при эпидемии		
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником		
	Тематика практических занятий	2	
Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения			
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения		
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля		
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
	Тематика практических занятий	2	
Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК			

Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка		26	
Тема 2.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание учебного материала	4	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Военная доктрина Российской Федерации. Основы обороны государства. Основные документы по безопасности Российских территорий. Национальная безопасность и национальные интересы России. Классификация видов и родов войск ВС РФ. Структура военной организации. Состав и структура ВС России, основные цели и задачи.		
Тема 2.2. Терроризм, как серьезная угроза национальной безопасности России.	Содержание учебного материала	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Терроризм в любых формах своего проявления. Проблема терроризма и борьба. Федеральный закон «О борьбе с терроризмом». Организация работы по противодействию терроризму. Концепция национальной безопасности РФ. Террористические группировки. Информационное оружие.		
Тема 2.3. Основы военной службы	Содержание учебного материала	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Мероприятия, проводимые в рамках обязательной подготовки граждан к военной службе. Категории граждан, подлежащих обязательному воинскому учету. Обязанности граждан, возложенные в целях обеспечения воинского учета. Постановка на воинский учет.		
	Тематика практических занятий	10	
	Изучение общевоинских уставов		
	Выполнение воинского приветствия в строю на месте		
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата		
	Построение и отработка движения походным строем		
Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте			
Тема 2.4 Основы медико-санитарной подготовки.	Содержание учебного материала	4	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Общее понятие о здоровье. Репродуктивное здоровье – важная часть здоровья человека и общества. Факторы, влияющие на здоровье и благополучие. Понятие о здоровом образе жизни. Психологическая уравновешенность, двигательная активность и закаливание.		
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях		
	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим то-		

	ком, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.		
	Тематика практических занятий		
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий	4	
	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности		
	Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого		
	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Печатные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / отв. ред. Я.Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2016. – 416 с. – ISBN 978-5-9916-9735-4
2. Безопасность жизнедеятельности : практикум : учебное пособие для СПО / отв. ред. Я.Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2016. – 249 с. – ISBN 978-5-9916-8528-3
3. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / отв. ред. В. П. Соломин. – Москва : Юрайт, 2017. – 399 с. – ISBN 978-5-534-02041-0
4. Белов С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 1. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 350 с. – ISBN 978-5-9916-9962-4
5. Белов С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 2. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 362 с. – ISBN 978-5-9916-9964-8
6. Беляков Г.И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для СПО / Г. И. Беляков. – 3 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 352 с. – ISBN 978-5-534-03180-5
7. Графкина М.В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / М.В. Графкина, Б.Н. Нюнин, В.А. Михайлов. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.
8. Каракеян В.И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / В.И. Каракеян, И.М. Никулина. – 2 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 330 с. – ISBN 978-5-534-02122-6
9. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. – Москва : ИЦ «Академия», 2015. – 288 с.
10. Суворова Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для СПО / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2 изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 245 с. – ISBN 978-5-534-03743-2

3.2.2. Электронные издания (ресурсы)

1. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>
2. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mchs.gov.ru>.

3. Университетская информационная система «РОССИЯ»
<http://uisrussia.msu.ru/>

4. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» <http://нэб.рф/>

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru>.

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Хван Т.А. Безопасность жизнедеятельности / Т.А. Хван, П.А. Хван. — Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 418 с.

2. Ястребов Г.С. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф : учебное пособие / Г.С. Ястребов; под ред. Б.В. Кабарухин. – Ростов на Дону : Феникс, 2013. - 397 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Освоенные умения:		
<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>-применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>-оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
Знания:		
<p>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p>

<p>ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим 	<p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<ul style="list-style-type: none"> -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования
--	--	---

Приложение П.9
к ПООП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПО НТК
им. А.Д. Оболенского


О.Н. Задкова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 09 Физическая культура

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 ОП. 09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, УР	Умения	Знания
ОК 01-06, 8,9,10	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

Личностные результаты	Код личностных результатов
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 20

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	76
в том числе:	
практические занятия	62
Самостоятельная работа ¹⁴	14
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

¹⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

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. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	2	ОК 01-06, 8,9,10
	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		
	Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности, формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма	2	
Тема 2. Общая физическая подготовка	Содержание учебного материала	1	ОК 01-06, 8,9,10
	1. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности		
	Тематика практических занятий Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами	8	

	Подвижные игры различной интенсивности		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада на тему «Возрастная динамика развития физических качеств и способностей»	2	
Тема 3. Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала		ОК 01-06, 8,9,10
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину	1	
	Тематика практических занятий Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей	8	
Тема 4. Спортивные игры	Содержание учебного материала		ОК 01-06, 8,9,10
	Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра. Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра Футбол. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра. Бадминтон.	5	

	<p>Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёмы волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.</p> <p>Настольный теннис.</p> <p>Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра</p>		
	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Подвижные игры различной интенсивности.</p> <p>воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми.</p> <p>-воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми.</p> <p>-воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми.</p> <p>-воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.</p>	8	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подготовка доклада на тему «Спортивные игры»</p>	2	
<p>Тема 5. Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки)</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Краткие сведения о развитии гимнастики.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Строевые упражнения посторонние в шеренгу, выход из строя 2 Перестроение и повороты в движение 3 Выполнение упражнения на гимнастической скамейке 4 Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание 5 Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик 6 Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса 7 Акробатика 8 Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат 9 Опорный прыжок 	1	ОК 01-06, 8,9,10

	<p>Тематика практических занятий Аэробика (девушки) Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики. -воспитание координации движений в процессе занятий. Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики. Атлетическая гимнастика (юноши): Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп: -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.</p>	8	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики</p>	4	
<p>Тема 6. Лыжная подготовка</p>	<p style="text-align: center;">Содержание учебного материала</p> <p>Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).</p>	1	<p>ОК 01-06, 8,9,10</p>

	<p>Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).</p> <p>Катание на коньках.</p> <p>Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках.</p> <p>Кроссовая подготовка.</p> <p>Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.</p>		
	<p>Тематика практических занятий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта: <ul style="list-style-type: none"> -воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта. 3. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта 	10	ОК 01-06, 8,9,10
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подготовка доклада на тему «История развития лыжного спорта»</p>	2	
<p>Тема 7. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы.</p>	1	ОК 01-06, 8,9,10

	<p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.</p> <p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.</p> <p>Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.</p> <p>Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.</p>		
	<p>Тематика практических занятий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего. 4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов. 5. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп. 	8	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада на тему «Прикладные виды спорта»</p>	2	
Всего:		76	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрен спортивный комплекс.

Средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; многофункциональный принтер; музыкальный центр.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Печатные издания

1. Аллянов Ю.Н. Физическая культура : учебник для СПО / Ю.Н. Аллянов, И.А. Письменский. – 3 изд. – Москва : Юрайт, 2017. – 493 с. – ISBN 978-5-534-02309-1
2. Бишаева А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учеб. пособие. — Москва, 2013.- 259 с.
3. Бурухин С.Ф. Методика обучения физической культуре. Гимнастика : учебное пособие для СПО / С.Ф. Бурухин. – 3 изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 240 с. – ISBN 978-5-534-03188-1
4. Виленский М.Я. Физическая культура (СПО). – Москва : Издательский центр КноРус 2014.- 205 с.
5. Муллер А.Б. Физическая культура : учебник и практикум для СПО / А.Б. Муллер, Н.С. Дядичкина, Ю.А. Богащенко. – Москва : Юрайт, 2017. – 424 с. – ISBN 978-5-534-02612-2
6. Решетников Н. В. Физическая культура : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – Москва : Издательский центр «Академия», 2014.- 268 с.
7. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для СПО / отв. ред. С.В. Новаковский. – Москва : Юрайт, 2017. – 125 с. – ISBN 978-5-9916-9913-6

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 978-5-7638-2997-6. <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 : КноРус, 2016. - 256. - ISBN 978-5-406-04754-5. URL: <http://www.book.ru/book/918488>
4. Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики <http://sport.minstm.gov.ru>
5. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы <http://www.mossport.ru>
6. www.olympic.ru. (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Миронова Т.И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома , 2014. – 197 с.
2. 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
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>Основы здорового образа жизни;</p> <p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)</p> <p>Средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.</p> <p>Для этого организуется тестирование в контрольных точках:</p> <ul style="list-style-type: none"> на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. <p>Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Лёгкая атлетика.</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Спортивные игры.</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники базовых элементов, - техники спортивных игр (броски

		<p>в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование),</p> <ul style="list-style-type: none"> -техничко-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. <p>Общая физическая подготовка Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 тренажерах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия
--	--	--

Приложение П.10
к ПООП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПО НТК
им. А.Д. Оболенского
 О.Н. Задкова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 10 Основы предпринимательской деятельности

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 10 Основы предпринимательской деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, УР	Умения	Знания
ОК 01-10	<ul style="list-style-type: none"> -проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности; -выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности; -заполнять формы бухгалтерской отчётности; -применять различные методы исследования рынка; -принимать управленческие решения; -собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках; -делать экономические расчёты; -осуществлять планирование производственной деятельности; -разрабатывать бизнес-план; -проводить презентации. 	<ul style="list-style-type: none"> -алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами; -нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности; -состояние экономики и предпринимательства в Пензенской области; -потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса; -технологии разработки бизнес-плана; -теоретические и методологические основы организации собственного дела.

Личностные результаты	Код личностных результатов
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	74
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа ¹⁵	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12

¹⁵ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

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. Лидерство		2	
Тема 1.1. Лидерство как предпосылка к успешному бизнесу	Содержание учебного материала 1. Цели и задачи курса «Основы предпринимательской деятельности». Общая структура и содержание курса. Виды практических работ. Конечные результаты обучения. Лидерские качества личности, необходимые для успешной предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-10 ЛР 4 ЛР 10
Раздел 2. Правовые основы предпринимательской деятельности		14	
Тема 2.1. Нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность	Содержание учебного материала 1. Гражданский кодекс Российской Федерации (предпринимательская деятельность; объекты и субъекты предпринимательской деятельности; виды предпринимательской деятельности по количеству собственников, по характеру объединения). 2. Налоговый кодекс Российской Федерации (федеральные, региональные и местные налоги). 3. Трудовой кодекс Российской Федерации (трудовые отношения между работниками и работодателями). Федеральный закон от 6 июля 2007 года «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (малый, средний и крупный бизнес; микропредприятия). Федеральный закон от 8 августа 2001 г. № 129-ФЗ "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей» (общероссийский классификатор видов экономической деятельности, единый государственный реестр). 4. Долгосрочная целевая программа "Развитие и поддержка малого и среднего предпринимательства в Пензенской области на 2009 - 2011 годы" (приори-	2	ОК 1-10 ЛР 4 ЛР 10

		тетные отрасли экономики Пензенской области, виды поддержки малого и среднего предпринимательства в Пензенской области).		
Тема 2.2. Порядок регистрации предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		4	
	1.	Документы, необходимые для регистрации предпринимательской деятельности. Заявление о государственной регистрации. Открытие расчётного счёта в банке.	2	ОК 1-10 ЛР 4 ЛР 10
	Практическое занятие. Оформление документов для регистрации предпринимательской деятельности		2	
Тема 2.3. Налогообложение предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала.		4	
	1.	Виды налогов. Системы налогообложения. Упрощённая система налогообложения (УСН). УСН - объект налогообложения "доходы". УСН - объект налогообложения "доходы минус расходы". УСН на основе патента. Единый налог на вменённый доход (ЕНВД). Единый сельскохозяйственный налог (ЕСН). Выбор системы налогообложения - общие принципы. НДС (налог на добавленную стоимость). Страховые взносы во внебюджетные фонды. Удержание и уплата налога на доходы физических лиц (НДФЛ) налоговыми агентами.	2	ОК 1-10 ЛР 4 ЛР 10
	Практическое занятие. Примеры расчетов налогов при УСН и ЕНВД		2	
Тема 2.4. Бухгалтерский учёт и отчётность	Содержание учебного материала .		4	
	1.	Краткие сведения о бухгалтерском учете. Бухгалтерская отчетность. Налоговый учет. Учет результатов хозяйственной деятельности при УСН. Книга учета доходов и расходов. Налоговая отчетность: формы, порядок сдачи. Отчетность во внебюджетные фонды: формы, порядок сдачи. Отчетность в Федеральную службу государственной статистики.	2	ОК 1-10 ЛР 4 ЛР 10
	Практическое занятие. Заполнение налоговой декларации		2	
Раздел 3. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности. Общая характеристика организационно-правовых форм предпринимательской деятельности			19	

Тема 3.1. Индивидуальное предпринимательство	Содержание учебного материала:		5	ОК 1-10 ЛР 4 ЛР 10
	1.	Юридические и физические лица. Товарищества и общества: полное товарищество, товарищество на вере, общество с ограниченной ответственностью, общество с дополнительной ответственностью, акционерное общество, дочерние и зависимые общества. Производственные кооперативы. Предпринимательская деятельность без образования юридического лица.	2	
	2.	Основные принципы создания и функционирования индивидуальной предпринимательской деятельности. Принятие решений. Ведение документации и отчетности. Как заполнять формы отчетности. Бухгалтерская отчетность.		
	Практическое занятие.			
	Заполнение форм бухгалтерской отчетности		2	
Тема 3.2. Коллективные формы организации предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		4	ОК 1-10 ЛР 4 ЛР 10
	1.	Основные принципы создания и функционирования общества с ограниченной ответственностью (ООО), производственного кооператива. Порядок принятия решений. Структура управления ООО, производственным кооперативом. Выборы и назначения на должность. Ведение документации и отчетности в ООО, производственном кооперативе. Как заполнять формы отчетности. Бухгалтерская отчетность. Протоколы общих собраний членов ООО, производственного кооператива. Устав ООО, производственного кооператива. Сведения, обязательные для устава. Внесение изменений в устав и дополнений к нему.	2	
	Практическое занятие.			
	Заполнение форм бухгалтерской отчетности		2	
			4	
Раздел 4 Финансово – экономические показатели предпринимательской деятельности				
Тема 4.1. Расходы и себестоимость продукции	Содержание учебного материала		4	ОК 1-10 ЛР 4
	1.	Расходы, способы их классификации и группировки. Расчёт себестоимости продукции. Применяемые методы и их назначение. Значение управления из-	2	

		держками для принятия управленческих решений. Факторы снижения затрат. Основные показатели себестоимости продукции.		ЛР 10
	Практическое занятие.			
	Расчёт себестоимости продукции		2	
Тема 4.2. Определение результатов предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала:		6	
	1.	Прибыль как цель предпринимательской деятельности. Ее формирование и распределение Экономическая и бухгалтерская прибыль. Формирование балансовой прибыли. Распределение и использование прибыли. Соотношение "затраты - объем производства - прибыль". Анализ безубыточности. Финансовые показатели эффективности предпринимательской деятельности. Рентабельность. Собственные и заемные финансовые ресурсы.	4	ОК 1-10 ЛР 4 ЛР 10
	Практическое занятие			
	Экономические расчёты точки безубыточности и рентабельности производства		2	
Раздел 5. Ресурсное обеспечение предпринимательской деятельности			13	
Тема 5.1. Основные средства и нематериальные активы	Содержание учебного материала		6	
	1.	Понятие и классификация основных средств. Оценка и способы переоценки основных средств. Амортизация и износ основных средств. Методы начисления амортизации основных средств Система показателей использования основных средств. Нематериальные активы. Понятие, состав, особенности оценки и начисления амортизации.	4	ОК 1-10 ЛР 4 ЛР 10
	Практическое занятие			
	Расчёт амортизации основных средств		2	
Тема 5.2. Кадровое обеспечение предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		7	
	1.	Основные задачи кадрового обеспечения предпринимательской деятельности. Основные действия по подбору кадров. Чем отличаются «профессия», «специальность» и «квалификация»? Повременная и сдельная формы оплаты труда. Виды сдельной оплаты труда. Виды повременной оплаты труда. Тарифная система и её основные элементы. Система стимулирования труда.	4	ОК 1-10 ЛР 4 ЛР 10
	Практическое занятие			
	Расчёт заработной платы		2	

	Самостоятельная работа обучающихся. Изучить основные задачи кадрового обеспечения предпринимательской деятельности и основные действия по подбору кадров. Решение задач по расчёту заработной платы	1	
Раздел 6. Предпринимательское проектирование и бизнес-план		18	
Тема 6.1. Особенности проектной деятельности	Содержание учебного материала	4	
	1. Структура предпринимательского проекта. Критерии оценки проекта	2	ОК 1-10 ЛР 4 ЛР 10
	Практическое занятие. Экспертиза предпринимательского проекта по разделам: содержание и структура проекта, ценностно-смысловые основы деятельности участников проекта, компетентности участников проекта (кейс-технологии)	2	
Тема 6.2. Инновационное предпринимательство.	Содержание учебного материала	2	
	1. Направления инноваций и оценка инновационного предпринимательства. Системный анализ инновационного предпринимательства по критериям, оценка его значения в современной экономике.	2	ОК 1-10 ЛР 4 ЛР 10
Тема 6.3. Технология проведения маркетингового исследования	Содержание учебного материала	6	
	1. Маркетинг. Цели маркетинга. Анализ рынка для предприятия. Сегментация рынка, как основной метод анализа. Потенциальная емкость рынка. Потенциальный объём продаж. Реальный объём продаж. Анализ конкурентоспособности предприятия. Продвижение продукта на рынке.	2	ОК 1-10 ЛР 4 ЛР 10
	Практическое занятие.		
	Работа в команде по выдвижению и генерированию предпринимательских идей. Оценка бизнес-идей.	2	
	Разработка плана исследования рынка. Оценка показателей потенциальной ёмкости рынка, потенциального объёма продаж, реального объёма продаж.	2	
Тема 6.4. Структура бизнес-плана. Технология разработки бизнес-плана	Содержание учебного материала	6	
	1. Типовая структура бизнес-плана предпринимательского проекта. Титульная страница бизнес-плана. Резюме проекта. Описание компании. Описание продукта или услуги.	2	ОК 1-10 ЛР 4 ЛР 10
	2. Маркетинговый анализ. Конкуренция. Стратегия продвижения товара. План	2	

		производства. Организационный план. План по персоналу. Организационная структура и управление. Финансовый план. Стратегия финансирования. Анализ рисков проекта. Приложения к бизнес-плану.		
	Практическое занятие			
	Разработка и защита бизнес-плана предпринимательской деятельности		2	
Раздел 7. Хозяйственные договора в предпринимательской деятельности			6	
Тема 7.1. Работа с договорами	Содержание учебного материала			
		Понятие сделки и договора. Виды договоров, наиболее часто используемые в предпринимательской деятельности. Порядок заключения договоров в письменной форме. Оферта. Заключение договора путем направления оферты и ее акцепта. Документы, оформляемые в связи с заключением и исполнением договора	4	ОК 1-10 ЛР 4 ЛР 10
	Практическое занятие.			
	Выявление основных отличительных характеристик договоров купли-продажи, мены, аренды, подряда, займа, кредита, банковского вклада.		2	
	Практическое занятие.			
	Оформление договоров купли-продажи и аренды		2	
Всего:			74	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрен учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Печатные издания

Гражданский кодекс Российской Федерации

Налоговый кодекс Российской Федерации

Трудовой кодекс Российской Федерации

Федеральный закон от 8 мая 1996 г. N 41-ФЗ "О производственных кооперативах" (с изменениями от 14 мая 2001 г., 21 марта 2002 г., 18 декабря 2006 г.)

Федеральный закон от 6 июля 2007 года «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 18.10.2007 № 230-ФЗ, от 22.07.2008 № 159-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 02.08.2009 № 217-ФЗ, от 27.12.2009 № 365-ФЗ)

Федеральный закон от 8 августа 2001 г. N 129-ФЗ "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей"(в редакции Федеральных законов РФ от 23 июня 2003 г. N 76-ФЗ, от 8 декабря 2003 г. N 169-ФЗ от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 02.07.2005 N 83-ФЗ, от 05.02.2007 N 13-ФЗ, от 19.07.2007 N 140-ФЗ, от 01.12.2007 N 318-ФЗ; с изм., внесенными Федеральным законом от 27.10.2008 N 175-ФЗ)

Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник. – М.: АКАДЕМИЯ, 2007

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

<http://do.rksi.ru/library/courses/osnpred/book.dbk> Машерук Е.М. Основы предпринимательства. Дистанционный курс

http://www.petrograd.biz/business_manual/business_13.php Мельников М.М. Основы бизнеса – как начать своё дело. Пособие для начинающих предпринимателей

<http://www.mybiz.ru/> Свой бизнес/электронный журнал.

<http://www.registriruisam.ru/index.html> Документы для регистрации и перерегистрации ООО (в соответствии с ФЗ-312) и ИП. Рекомендации по выбору банка и открытию расчетного счета.

3.2.3. Дополнительные источники:

Андреев А.Н., Дорофеев В.Д., Чернецов В.И. Основы бизнеса. – Пенза: Изд. Пензенского института экономического развития и антикризисного управления, 2005

Баринов В.А. Бизнес-планирование. Учебное пособие. – М.: Форум: ИНФРА-М, 2003

Барроу К. и др. Бизнес-планирование: полное руководство / Пер. с англ. М. Веселковой. – М.: ФАИР-ПРЕСС, 2003

Организация предпринимательской деятельности. Учебное пособие / Под ред. А. С Пелиха, - М.: Издательский центр «Март», 2003

Предпринимательство / Под ред. В.Я. Горфинкеля-М.: ЮНИТИ, 2000

Горфинкель В.Я., Поляк Г.Б., Швандар В.А. Предпринимательство. Учебник. – Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2009
 Ремонтова Т.И., Широкова Л.П. Как составить бизнес-план. Методическое пособие. – Пенза: ИПК и ПРО, 2006

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
психолого-педагогический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности; формировать необходимые качества предпринимателя; выбирать организационно-правовую форму предприятия; заполнять формы отчетности; применять различные методы исследования рынка; принимать управленческие решения; собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках; осуществлять планирование производственной деятельности;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Промежуточная аттестация в форме экзамена. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: - письменных/ устных ответов, - тестирования

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПО НТК
им. А.Д. Оболенского
О.Н. Задкова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 11 Эффективное поведение на рынке труда

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

10. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 11 Эффективное поведение на рынке труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, УР	Умения	Знания
ОК 01-10	<ul style="list-style-type: none"> - решать задачи трудоустройства (либо создания собственного дела); - обосновать свои возможности при собеседовании с работодателем; - успешно адаптироваться на рабочем месте; - планировать профессиональную карьеру. 	<ul style="list-style-type: none"> - алгоритм действий для профессионального самоопределения на рынке труда: - способы поиска работы; - формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства. - технологию составления резюме; - технологию приема на работу; - этику и психологию делового общения; - понятие, виды, формы и способы адаптации на рабочем месте; - основы профессиональной карьеры как умения сформировать себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей.

Личностные результаты	Код личностных результатов
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в поварском и кондитерском деле личностного роста как профессионала. Способный выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ЛР 13
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 21

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	76
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа ¹⁶	4

¹⁶ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.3. 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
	Содержание учебного материала:		
Введение	Цели и задачи курса «Эффективное поведение на рынке труда». Общая структура и примерное содержание курса. Виды практических работ. Конечные результаты обучения.	1	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
Раздел 1. Технологическая культура		8	
Тема 1.1. Технология основных форм деятельности человека.	Содержание учебного материала:	2	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	1. Технология трудовой деятельности. Технология управленческой деятельности.	1	
	2. Технология общения.		
	Практические занятия:		
	Кейс-технология: анализ ситуаций трудовой и управленческой деятельности	1	
Тема 1.2. Сферы профессиональной деятельности.	Содержание учебного материала:	2	
	1. Сущность понятия «профессиональная деятельность». Разделение и специализация труда.	2	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	2. Сферы профессиональной деятельности.		
	3. Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности.		
	4. Особенности предпринимательской деятельности в Пензенской области.		
	5. Профессиональная этика и культура деловых взаимоотношений.		
	6. Профессиональное становление и карьера.		
Тема 1.3. Культура труда.	Содержание учебного материала:	4	
	1. Понятие культуры труда. Составляющие культуры труда.	2	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	2. Планирование и организация трудового процесса.		
	3. Подготовка и оснащение рабочего места, обеспечение безопасности труда, трудовая дисциплина.		
	4. Контроль качества работы.		

	5.	Работа с документацией.		
	Практические занятия:			
		Структурирование сферы собственной деятельности (модель взаимодействия при демократическом стиле социального общения) с целью формирования собственной управленческой позиции (работа в группах).	2	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
Раздел 2. Рынок труда.			12	
Тема 2.1. Инфраструктура рынка труда	Содержание учебного материала:		2	
	1.	Рынок труда как социально-экономическая категория. Понятие «рынок труда».	2	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	2.	Рабочая сила как товар. Цена рабочей силы.		
	3.	Понятия «трудовые ресурсы», «трудоспособное население».		
	4.	Стадии движения рабочей силы.		
	5.	Внешний (или профессиональный) и внутренний рынки труда.		
	6.	Международный рынок труда. Мировые тенденции развития рынка труда (по профессиям и специальностям, уровню подготовки специалистов).		
Тема 2.2. Общая характеристика современного рынка труда России.	Содержание учебного материала:		2	
	1.	Предложение рабочей силы на рынке труда.	2	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	2.	Спрос на квалифицированную рабочую силу.		
	3.	Неэффективная и неполная занятость.		
	4.	Развитие малого предпринимательства и создание новых рабочих мест.		
	5.	Занятость сельского населения. Неформальный сектор экономики.		
	6.	Уровень занятости и уровень безработицы в субъектах Российской Федерации.		
	7.	Соотношение мужчин и женщин, занятых в экономике.		
	8.	Конкуренция на рынке труда. Основные законы и правила конкурентной борьбы.		
Тема 2.3. Факторы, влияющие на развитие рынка труда в России	Содержание учебного материала:		4	
	1.	Увеличение численности населения трудоспособного возраста.	2	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	2.	Сохранение тенденции превышения предложения рабочей силы над спросом.		
	3.	Профессиональный уровень работников российских предприятий и фирм.		
	4.	Недостаточный спрос на рабочую силу при ее дефиците на локальных рынках труда.		
	5.	Сохранение высокого уровня неэффективной занятости.		
	6.	Недостаточный уровень развития сферы малого бизнеса.	2	
7.	Рост напряженности на рынке труда в сельской местности.			

	8.	Сохранение значительной дифференциации в сфере занятости и напряженной ситуации на рынке труда в субъектах Российской Федерации и на отдельных территориях.		
	9.	Наличие нелегальной миграции.		
	10.	Сохранение негативных процессов внутренней трудовой миграции.		
	11.	Сохранение низкой конкурентоспособности на рынке труда отдельных категорий граждан		
Тема 2.4. Организация рынка труда в России	Содержание учебного материала:		4	
	1.	Понятие «вакансия на рынке труда».	1	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	2.	Посреднические службы на рынке труда.		
	3.	Государственные службы занятости.		
	4.	Рекрутинговые фирмы. Закон РФ «О занятости населения в Российской Федерации».	1	
	5.	Трудовой кодекс РФ и основы трудового законодательства.		
	6.	Принцип социального партнерства. Основные требования работодателей к работникам.		
	Практические занятия:			
Анализ пакета документов при составлении трудового соглашения		2		
Раздел 3. Специфика регионального рынка труда			13	
Тема 3.1. Формирование спроса и предложения рабочей силы на региональном рынке труда.	Содержание учебного материала:		3	
	1.	Предложение рабочей силы на региональном рынке труда.	2	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	2.	Профессии, востребованные на рынке труда.. По каким профессия можно найти себе работу.		
	Практические занятия:			
Построение и анализ кривых спроса и предложения рабочей силы на региональном рынке труда.		1		
Тема 3.2. Структура занятости и самозанятости населения в Пензенской области.	Содержание учебного материала:		2	
	1.	Трудоустройство и самозанятость на рынке труда в Пензенской области.	1	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	2.	Занятость сельского и городского населения.		
	3.	Развитие малого предпринимательства и создание новых рабочих мест в Пензенской области.		
	4.	Соотношение мужчин и женщин.		

	5.	Структура вакансий.		
	Практические занятия:		1	
	Анализ структуры занятости населения в Пензенской области			
Тема 3.3. Рынок труда в разных сферах	Содержание учебного материала:		3	
	1.	Рынок труда в сфере производства и продажи товаров.	3	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	2.	Рынок труда в сфере услуг. Рынок труда в области информационных технологий.		
	3.	Консалтинг.		
	4.	Рынок труда в банковской сфере.		
	5.	Издательство, СМИ и полиграфия.		
Тема 3.4. Динамика процессов занятости населения в Пензенской области.	Содержание учебного материала:		2	
	1.	Современные тенденции изменения занятости населения по отраслям и сферам на региональном рынке труда.	1	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	2.	Прогноз востребованных специальностей.		
	Практические занятия:			
Построение и анализ диаграмм занятости населения в регионе по статистическим данным		1		
Тема 3.5. Перспективы развития регионального рынка труда.	Содержание учебного материала:		3	
	1.	Направления действий на рынке труда в области повышения качества рабочей силы и конкурентоспособности граждан на рынке труда, обеспечения отраслей экономики рабочими и специалистами определенных профессий и квалификации;	3	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	2.	Направления действий на рынке труда в области содействия занятости, стимулирования создания и сохранения рабочих мест, совершенствования форм социального партнерства на отраслевых рынках труда;		
	3.	Направления действий на рынке труда в области развития региональных рынков труда, в области регулирования трудовой миграции;		
	4.	Направления действий на рынке труда в области содействия занятости граждан, особо нуждающихся в социальной защите;		
	5.	Направления действий на рынке труда в области повышения эффективности деятельности органов службы занятости.		
Раздел 4. Профессиональная карьера			15	
Тема 4.1. Сущность профессиональной карьеры.	Содержание учебного материала:		6	
	1.	Понятие профессиональной карьеры.	6	ОК 1-10

	2.	Типы и виды профессиональных карьер. Профессиональное становление.		ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	3.	Карьерные стратегии. Ценностные ориентации и соотнесение с профессиональной карьерой.		
	4.	Основные компоненты профессиональной карьеры.		
	5.	Критерии успешности профессиональной карьеры.		
	6.	Способы построения профессиональной карьеры.		
Тема 4.2. Профессиональная карьера как система профессионального продвижения с учетом самореализации личности.	Содержание учебного материала:		5	
	1.	Понятие самосознания.	4	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	2.	Понятие самооценки как условия успешности функционирования личности в профессиональной среде.		
	3.	Учет потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей в формировании себя в качестве специалиста.		
	4.	Сопоставление профессиональных планов с состоянием здоровья, образовательным потенциалом, личностными особенностями.		
	5.	Индивидуальные особенности личности и выбор типа и вида профессиональной карьеры.		
	Практические занятия:			
	Рефлексия профессионального самоопределения		1	
Тема 4.3. Система профессионального непрерывного образования как условие профессионального роста.	Содержание учебного материала:		4	
	1.	Система профессионального непрерывного образования: понятие, этапы, виды профессионального образования.	2	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	2.	Самообразование и повышение квалификации на протяжении всей жизни как необходимое условие профессионального роста.		
	3.	Профессиональная переподготовка. Формы и методы профессиональной переподготовки и повышения квалификации.		
	4.	Характер профессионального образования и профессиональная мобильность.		
	Практические занятия:			
	Построение модели профессионального продвижения с учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей.		2	
Раздел 5. Технология трудоустройства			19	
Тема 5.1. Способы поиска рабо-	Содержание учебного материала:		2	ОК 1-10

ты.	1.	Непосредственное обращение к работодателю, использование посреднических фирм, использование личных связей, объявлений о вакансиях на улицах.	1	ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	2.	Роль рекламы при трудоустройстве на работу.		
	Практические занятия:		1	
	Сравнительная характеристика различных методов поиска работы.			
Тема 5.2. Технология приема на работу	Содержание учебного материала:		6	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	1.	Вопросы к кандидату при приеме на работу.	4	
	2.	Технология ответов на возможные вопросы работодателя.		
	3.	Техника завершения разговора. Документы, необходимые при приеме на работу.		
	4.	Конфликтные ситуации при трудоустройстве. Пути предотвращения конфликтных ситуаций.		
	5.	Типичные причины отказа в приеме на работу.		
	6.	Способы саморегуляции при разрешении конфликтных ситуаций.		
	Практические занятия:			
Кейс-технология «Прием на работу».		2		
Тема 5.3. Формы самопрезентации для получения работы.	Содержание учебного материала:		3	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	1.	Понятие презентации и самопрезентации.	1	
	2.	Индивидуальный стиль поведения и деятельности. Анализ собственного поведения.		
	3.	Восприятие человека человеком.		
	4.	Понятия «резюме» и «портфолио». Основные правила их разработки и оформления.		
	Практические занятия:			
Составление резюме и портфолио для самопрезентации.		2		
Тема 5.4. Этика и психология делового общения.	Содержание учебного материала:		8	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	1.	Продуктивные приемы и способы эффективной коммуникации в процессе трудоустройства.	6	
	2.	Техника ведения телефонных переговоров. Собеседование в ситуации трудоустройства.		
	3.	Подготовка к интервью с работодателем. Психологические особенности построения диалога с работодателем, работником кадровой службы организации.		
	4.	Манеры поведения и речи — основные факторы первого впечатления о человеке.		
	5.	Невербальное общение.		

	6.	Типичные причины отказа в приеме на работу.		
	Практические занятия:			
	Упражнения на формирование навыка телефонного общения и организации диалога.		2	
Раздел 6. Планирование и реализация профессиональной карьеры.			8	
Тема 6.1. Адаптация на рабочем месте.	Содержание учебного материала:		4	
	1.	Понятие адаптации. Виды, формы и способы адаптации.	2	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	2.	Социальная, профессиональная, психологическая адаптация на рабочем месте.		
	3.	Умение произвести хорошее впечатление на работодателя и на коллег в первые дни работы.		
	4.	Изменение стереотипов и уклада жизни в связи с трудоустройством.		
	5.	Новые жизненные и профессиональные задачи, связанные с началом профессиональной деятельности.		
	Практические занятия:		2	
Сюжетно-ролевая игра «Адаптация на рабочем месте».				
Тема 6.2. Планирование профессиональной карьеры.	Содержание учебного материала:		4	
	1.	Анализ собственных резервов и ограничений по результатам первых месяцев работы.	2	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	2.	Формирование себя как специалиста с учетом склонностей и способностей.		
	3.	Приобретение профессиональных компетенций с учетом конъюнктуры регионального рынка труда и требований конкретного рабочего места.		
	4.	Корректировка профессионального поведения и деятельности. План реализации карьеры.		
	Практические занятия:			
Разработка плана реализации карьеры. Профессиональная рефлексия		2		
Самостоятельная работа обучающихся: Современный рынок труда: проблемы и перспективы развития Важнейшие критерии эффективности работы Подготовка к собеседованию Стратегии и тактики поиска работы			4	ОК 1-10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
Всего:			76	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрен учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Печатные издания

Гражданский кодекс Российской Федерации

1. Трудовой кодекс РФ от 30 декабря 2010 г. №197-ФЗ
2. Закон РФ «О занятости населения в Российской Федерации» №36-ФЗ.
3. Алашеев С. Ю., Зубова Е. Г., Кирюшина Т. Н., Посталюк Н. Ю. Эффективное поведение на рынке труда: Учебное пособие для учащихся общеобразовательных и профессиональных учебных заведений Самарской области (2-е изд, доп.)– Самара, 2012.–78с.
4. Эффективное поведение на рынке труда. Методические рекомендации для педагогов общеобразовательных школ. Самара. 2013.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

<http://rostrud.ru/> Федеральная служба по труду и занятости (официальный сайт)

<http://www.trudvsem.ru> Федеральная служба по труду и занятости. Работа в России (информационный портал)

<http://www.58zan.ru/home.aspx> Департамент по труду, занятости и трудовой миграции Пензенской области

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Грецов А. Г. Тренинг уверенного поведения. – СПб.: Питер, 2008
2. Ксенчук Е. В., Киянова М.К. Технология успеха. – Москва: Дело, 2009
3. Носкова О.Г. Психология труда. – Москва; Академия, 2008
4. Планирование карьеры и жизни. МОО «Достижения молодых». –Москва; Артель-Сервис, 2003
5. Поляков В. А. Технология карьеры. – Москва; Дело, 2009
6. Пугачёв В. П. Тесты, деловые игры, тренинги в управлении персоналом. – Москва; Аспект Пресс, 2008
7. Эффективное поведение на рынке труда. Учебное пособие для учащихся общеобразовательных и профессиональных учебных заведений Самарской области. Самара. 2003.
8. Эффективное поведение на рынке труда. Учебно-методическое пособие для выпускников профессиональных учебных заведений. Ярославль. 2001.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
решать задачи трудоустройства (либо создания собственного дела); обосновать свои возможности при собеседовании с работодателем; успешно адаптироваться на рабочем месте; планировать профессиональную карьеру.	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

Приложение П.11
к ПООП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПО НТК
им. А.Д. Оболенского
 О.Н. Задкова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 11 Основы интеллектуального труда

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 11 Основы интеллектуального труда

ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 11 Эффективное поведение на рынке труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, УР	Умения	Знания
ОК 01-10	<ul style="list-style-type: none"> - решать задачи трудоустройства (либо создания собственного дела); - обосновать свои возможности при собеседовании с работодателем; - успешно адаптироваться на рабочем месте; - планировать профессиональную карьеру. 	<ul style="list-style-type: none"> - алгоритм действий для профессионального самоопределения на рынке труда: - способы поиска работы; - формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства. - технологию составления резюме; - технологию приема на работу; - этику и психологию делового общения; - понятие, виды, формы и способы адаптации на рабочем месте; - основы профессиональной карьеры как умения сформировать себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей.

Личностные результаты	Код личностных результатов
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в поварском и кондитерском деле личностного роста как профессионала. Способный выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ЛР 13
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 21

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	76
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа ¹⁷	4

¹⁷ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1: Организация учебного процесса. Особенности работы обучающихся на различных видах аудиторных занятий		19	
Тема 1.1. Основные подразделения образовательной организации	Содержание учебного материала	3	ОК 1 – 10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	1 Знакомство с историей колледжа. Организация учебного учреждения.	1	
	2 Основные образовательные программы, реализуемые в колледже.	1	
	3 Знакомство с сайтом колледжа.	1	
Тема 1.2. Права и обязанности обучающихся	Содержание учебного материала	7	ОК 1 – 10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	1 Устав учебного заведения.	1	
	2 Права и обязанности обучающихся.	1	
	3 Правила внутреннего распорядка	1	
	Практические занятия № 1-2: Заполнение таблицы: «Права и обязанности обучающихся».	4	
Тематика самостоятельной работы: Изучение официального сайта колледжа: изучить сведения об образовательной организации и нормативные документы о правах и обязанностях обучающихся колледжа.	1		
Тема 1.3. Организация учебного процесса	Содержание учебного материала	7	ОК 1 – 10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	1 Лекции, семинары, практические занятия.	1	
	2 Особенности работы обучающихся на различных видах аудиторных занятий.	2	
	Практические занятия № 3-4: «Выполнение приемов работы с книгой, с каталогами, со справочной литературой».	4	
Тема 1.4. Самостоятельная работа обучающихся	Содержание учебного материала	2	ОК 1 – 10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	1 Самостоятельная работа как фактор мотивации к учебной деятельности.	1	
	2 Организация самостоятельной работы.	1	

	Тематика самостоятельной работы: Подготовить доклад: «Интеллектуальный труд как профессиональная деятельность»	1	
Раздел 2: Стратегия и техника эффективного обучения		38	
Тема 2.1. Технология конспектирования	Содержание учебного материала	8	ОК 1 – 10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	1 Особенности конспектирования, общеучебные умения как фактор культуры интеллектуального труда.	1	
	2 Примеры и виды конспектирования.	1	
	Практические занятия № 5-6: «Выполнение приемов оформления конспекта».	4	
Тема 2.2. Формы и методы проверки знаний обучающихся	Содержание учебного материала	8	ОК 1 – 10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	1 Формы и методы проверки знаний обучающихся.	1	
	2 Организация промежуточной аттестации обучающихся.	1	
	Практические занятия № 7-8: «Выполнение приемов работы с тестами, как формой проверки знаний».	4	
Тема 2.3. Методы и приемы скоростного конспектирования	Содержание учебного материала	3	ОК 1 – 10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	1 Методы и приемы скоростного конспектирования.	1	
	Практическое занятие № 9: «Выполнение приемов скоростного конспектирования».	2	
Тема 2.4. Реферат как форма самостоятельной работы обучающихся	Содержание учебного материала	4	ОК 1 – 10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	1 Реферат как форма самостоятельной работы обучающегося.	1	
	Практическое занятие № 10: «Выполнение приемов обработки информации для выполнения реферата».	2	
	Тематика самостоятельной работы: <i>Выполнить алгоритм правильного оформления реферата.</i>	1	
Тема 2.5. Основы библиографии и книжного поиска, в том числе работы с электронными ресурсами	Содержание учебного материала	6	ОК 1 – 10 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	1 Правила книжного поиска информации. Работа с электронными ресурсами.	1	
	2 Библиографическое описание как основной способ характеристики документа.	1	
	Практические занятия № 11-12: «Выполнение приемов составления библиографического списка».	4	
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить доклад: «Особенности применения электронных источников информа-	1	

	ции».		
Тема 2.6. Доклад: содержание, этапы, правила подготовки и выступления	Содержание учебного материала		6
	1	Доклад: содержание, правила подготовки и выступления.	1
	2	Этапы, правила и приемы публичного выступления.	1
		Практические занятия №13-14: «Выполнение приемов подготовки доклада и выступления».	4
Тема 2.7. Компьютерная презентация к докладу	Содержание учебного материала		2
	1	Правила выполнения презентации к докладу.	1
	2	Контрольная работа	1
Раздел 3. Поиск исторической информации о профессии			19
Тема 3.1. История профессии	Содержание учебного материала		
		История профессии	2
		История возникновения кулинарных блюд	2
		История появления кондитерских изделий	2
		Ознакомление с кухнями народов России и зарубежных стран	9
		Практические занятия № 15-16 Заполнение таблиц: ассортимент блюд украинской, белорусской, грузинской и казахской кухонь.	4
Всего:			76

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрен учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Печатные издания

В. П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Учебник НПО. Москва. Академия, 2012 г. 2 издание.

В. В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Учебник Москва, Академия, 2013г. 6 издание.

И. Н.Усова, С. В.Соколова, Т. Н. Жегалина «Основы калькуляции и учета» Учебное пособие. Москва; Академкнига, 2012 г

З. П. Матюхина, Э. П. Королькова Товароведение пищевых продуктов. Учебник. Москва Профобриздат, 2012 г.

Дополнительные источники

Е. Д. Аграновский, М. М.Аносова, Р. Ф.Лифанова «Организация производства в общественном питании». Учебное пособие. Москва. Экономика, 2013г.

Т. И. Перемято «Основы калькуляции и учета в общественном питании» Учебно-практическое пособие. Москва, 2014 г. 3 издание.

Г. Г. Дубцов Товароведение пищевых продуктов. Москва, 2012 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами; Осознавать сущность и социальную значимость своей будущей профессии; Оформлять конспекты по содержанию урока, пись-	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

<p>менные экзаменационные работы;</p> <p>Применять основные правила тепловой обработки продуктов на практике;</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>Работать с документацией учета на предприятиях общественного питания</p>		
--	--	--

Приложение П.11
к ПООП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

УТВЕРЖДАЮ



Директор ГБПОУ ПО НТК
им. А.Д. Оболенского
О.Н. Задкова

О.Н. Задкова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 11 Коммуникативный практикум

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 11 Коммуникативный практикум

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, УР	Умения	Знания
ОКОЗ-ОК06	<ul style="list-style-type: none"> - толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные психологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; - выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения; - находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне её; - ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом; <ul style="list-style-type: none"> - эффективно взаимодействовать в команде; - взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт; ставить задачи профессионального и личностного развития. 	<ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; - методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению; - приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; - способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

Личностные результаты	Код личностных результатов
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в поварском и кондитерском деле личностного роста как профессионала. Способный выбирать способы решения задач профессиональной	ЛР 13

деятельности, применительно к различным контекстам.	
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 21

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	76
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа ¹⁸	4

¹⁸ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах	Содержание учебного материала	6	ОК 1 – 6 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	1 Теоретические основы, структура и содержание процесса деловой коммуникации	4	
	Практические занятия Знакомство. Правила работы в группе.	2	
Тема 2. Понятие деловой этики	Содержание учебного материала	6	ОК 1 – 6 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	1 Понятия «деловая этика», «профессиональная этика», этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами. Внешний облик делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары.	4	
	Практические занятия Имидж – способ управления впечатлением о себе	2	
Тема 3. Специфика вербальной и невербальной коммуникации	Содержание учебного материала	10	ОК 1 – 6 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	1 Вербальные компоненты общения. Виды невербальных средств общения: кинесика, экстралингвистика, паралингвистика, такесика, проксемика. Правила невербального общения. Мимика. Улыбка. Взгляд. Жесты: оценки, самоконтроля, доминирования, расположения. Поза. «Читаемые» позы: открытая, закрытая (защитная), готовности.	6	
	Практические занятия Отработка невербальных навыков общения Упражнения на взаимодействия, рефлексия	4	
Тема 4. Методы постановки целей в деловой коммуникации	Содержание учебного материала	9	ОК 1 – 6 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	1 Методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению	6	
	Практические занятия Целеполагание. Формула успеха. Постановка профессиональных и жизненных целей	2	
	Самостоятельная работа Составить план достижения одной своей цели по предложенной схеме	1	

Тема 5. Эффективное общение	Практические занятия Стиль, средства, приемы общения, которые с минимальными затратами приводят к намеченной цели общения. Приемы повышения эффективности общения	4	
	Самостоятельная работа Отработка техники активного слушания	1	
Тема 6. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении	Содержание учебного материала	12	ОК 1 – 6 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	1 Способы ролевого анализа делового общения на основе теории Э. Берна. Коммуникативные барьеры и пути их преодоления. Понятие «конфликт». Стратегии поведения при конструктивных конфликтах: соперничество, сотрудничество, компромисс, избегание, приспособление. Правила поведения в конфликтах.	6	
	Практические занятия Барьеры общения Отработка поведения в конфликтных ситуациях. Способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций	6	
Тема 7. Способы психологической защиты	Содержание учебного материала	6	ОК 1 – 6 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	1 Приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации	4	
	Практическое занятие Защитные механизмы психики: вытеснение, проекция, замещение, отрицание, реактивное образование, изоляция, регрессия, сублимация	2	
Тема 8. Виды и формы взаимодействия обучающихся в условиях образовательной среды	Содержание учебного материала	2	ОК 1 – 6 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	Практическое занятие Взаимодействие со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт	2	
Тема 9. Моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами учебы и жизнедеятельности студентов-инвалидов	Содержание учебного материала	4	ОК 1 – 6 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	Практические занятия Новые аспекты учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации. Эффективное взаимодействие в команде	4	

Тема 10. Формы, методы, технологии самопрезентации	Содержание учебного материала		11	ОК 1 – 6 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
	1	Правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.	6	
		Практические занятия Самопознание и формирование позитивного «Я» Самопрезентация	4	
	Самостоятельная работа Выполнить упражнения «Составление резюме»		1	
Тема 11. Конструирование цели жизни	Содержание учебного материала		4	ОК 1 – 6 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 21
		Практические занятия Постановка задачи профессионального и личностного развития	4	
Всего:			76	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрен учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Печатные издания

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники:

1. Столяренко Л.Д. Психология общения : учебник/ Л.Д. Столяренко, С.И. Самыгин. - Ростов н/Д: Феникс, 2018.

Дополнительные источники:

1. Зельдович Б.З. Деловое общение: Учебное пособие. -М.: Издательство «Альфа-Пресс», 2007.- 456 с.

2. Кошечая И.П., Канке А.А. Профессиональная этика и психология делового общения: учебное пособие. - М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2010.- 304 с.: ил. - (Профессиональное образование).

3. Леванова Е.А., Волошина А.Г., Плешаков В.А., Соболева А.Н., Телегина И.О. Игра в тренинге. Возможности игрового взаимодействия. 2-е изд.-СПб.: Питер,2008.-208с.:ил. - (Серия «Практическая психология»).

4. Стишенок И.В. Тренинг уверенности в себе: развитие и реализация новых возможностей. - СПб.: Речь, 2010.-230с.

5. <http://humanitar.ru/page/ch5 9>.

6. <http://www.ocoznanie.ru/otnosheniya/konkyrentieludi.html>.

7. <http://kcst.bmst.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния</p> <p>Выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения</p> <p>Находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне её</p> <p>Ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом</p> <p>Эффективно взаимодействовать в команде</p> <p>Взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт</p> <p>Ставить задачи профессионального и личностного развития</p> <p>Знать теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации</p> <p>Знать методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению</p> <p>Знать приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации</p> <p>Знать способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций</p> <p>Знать правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Устный опрос.</p> <p>Наблюдение.</p> <p>Результаты и выполнение практического занятия по теме.</p> <p>Самоанализ</p> <p>Результаты выполнения самостоятельной работы по теме.</p>

**Приложение П.12
к ПООП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПО НТК
им. А.Д. Оболенского

 О.Н. Задкова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 12 Культура делового общения

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 12 Культура делового общения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавание задачи и/или проблемы в профессиональном и/или социальном контексте. - Анализ задачи и/или проблемы и выделение её составных частей. - Правильное выявление и эффективный поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы. - Составление плана действия. - Определение необходимых ресурсов. - Реализация составленного плана. - Оценивание результата и последствий своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 профессионал. и смежных сферах. - Структура плана для решения задач. - Порядок оценки результатов решения задач проф. деятельности
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> - Определение задачи поиска информации и необходимых источников информации - Планирование процесса поиска - Структурирование получаемой информации - Выделение наиболее значимого в перечне информации - Оценивание практической значимости результатов поиска - Оформление результатов поиска 	<ul style="list-style-type: none"> - Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности - Приемы структурирования информации - Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - Определение актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - Выстраивание траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание актуальной нормативно-правовой документации - Современная научная и профессиональная терминология - Возможные траектории проф. развития и самообразования
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - Организация работы коллектива и команды, взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами. 	<ul style="list-style-type: none"> - Психология коллектива - Психология личности - Основы проектной деятельности
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - Изложение своих мыслей на государственном языке - Оформление документов 	<ul style="list-style-type: none"> - Особенности социального и культурного контекста - Правила оформления документов.

ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - Описание значимости своей профессии - Презентация структуры профессиональной деятельности по профессии 	<ul style="list-style-type: none"> - Сущность гражданско-патриотической позиции - Общечеловеческие ценности - Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение нормы экологической безопасности - Определение направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности - Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> - Применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач - Использование современного программного обеспечения 	<ul style="list-style-type: none"> - Современные средства и устройства информатизации - Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - Понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимание текстов на базовые профессиональные темы - Участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - Построение простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности - Краткое обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых) - Написание простых связных сообщений на знакомые или интересные профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Использовать знания по финансовой грамотности; - Планировать и составлять временную перспективу своего будущего; - успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой профессиональной среде в сфере предпринимательства. 	<ul style="list-style-type: none"> - Современный мир профессий в отрасли и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью; - методы и формы поиска будущей профессиональной деятельности в сфере предпринимательства.

Личностные результаты	Код личностных результатов
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	ЛР 2
<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	ЛР 3
<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	ЛР 7
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p>	ЛР 8

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	50
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа ¹⁹	7

¹⁹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемая компетенция
1	2	3	4
Введение	Особенности и нормы профессионального общения. Правила делового этикета.	2	
Тема 1. Основные характеристики делового общения	Содержание учебного материала	4	ОК 1. ОК 6. ПК 3.1. ПК 4.1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 8
	1 Основы коммуникации. Культура речи и языка в деловом общении. Цели и задачи делового общения, его содержание. Особенности делового общения как вида профессиональной деятельности.		
	<i>В том числе практических занятий:</i>	2	
	Практическое занятие 1. Развитие взаимоотношений и взаимодействия людей в деловом общении – разыгрывание ситуаций.	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: привести примеры взаимоотношений людей в деловом и бытовом общении. Определить разницу в стиле общения.</i>	1	
Тема 2. Виды делового общения	Содержание учебного материала	4	ОК 5. ОК 6. ПК 3.1 ПК 4.1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 8
	1 Виды делового общения по содержательной направленности. Типология видов делового общения по цели общения. Умение слушать как условие эффективного делового общения.		
	<i>В том числе практических занятий:</i>	1	
	Практическое занятие 2. Работа с текстами профессиональной направленности. Постановка цели по тексту, составление диалога. Работа парами.	1	
Тема 3. Конфликт в деловом общении	Содержание учебного материала	4	ОК 6 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 8
	1 Типология конфликтов. Управление конфликтами. Способы решения конфликтных ситуаций в деловом общении.		
	<i>В том числе практических занятий:</i>	2	
	Практическое занятие 3. Этическое разрешение противоречий между участниками конфликта	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: работа с источниками по теме с целью подбора примеров: СМИ, литература и др.</i>	1	
Тема 4.	Содержание учебного материала	4	ОК 3.

Мастерство публичного выступления	1	Содержание понятия «публичное выступление». Виды публичных выступлений в зависимости от целевой установки. Основы ораторского искусства. Подготовка речи: выбор темы, цель речи, подбор материала, составление конспекта речи.		ОК 5. ОК 6. ПК 3.6 ПК 4.5 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 8
	В том числе практических занятий:		2	ЛР 2
	Практическое занятие 4: Составление структуры выступления.		2	ЛР 3
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовить примеры психологических, риторических и языковых приемов установления и поддержания контакта с аудиторией.		1	ЛР 7 ЛР 8
Тема 5. Искусство спора	Содержание учебного материала		4	ОК 3. ОК 5. ОК 6. ПК 3.6 ПК 4.5 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 8
	1	Характеристика понятия «спор». Классификация споров. Поведение участников спора.		
	В том числе практических занятий:		2	
	Практическое занятие 5. Доказательство и аргументация в споре. Способы опровержения. Полемические приемы.		2	
Тема 6. Имиджелогия	Содержание учебного материала		4	ОК 1 ОК 5 ОК 6 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 8
	1	Деловое общение в становлении имиджа руководителя. Служебный этикет, манеры поведения в создании привлекательного образа сотрудника.		
	В том числе практических занятий:		1	
	Практическое занятие 6. Задания на интонирование, жестикуляцию, позирование ситуации. Ответ на вопросы.		1	
Тема 7. Культура оформления документов в деловом общении	Содержание учебного материала		6	ОК 3 ОК 4 ОК 5 ПК 3.6.
	1	Общие принципы работы с документами, основные требования к их внешнему виду, языку, стилю.		
	В том числе практических занятий:		4	

	Практическое занятие 7: Технология работы с письменной документацией (протокол, отчетность, акт, договор, приказ, доверенность и др.)	2	ПК 4.4. ЛР 2
	Практическое занятие 8: Соответствие документа принципам технической эстетики, принятым стандартам.	2	ЛР 3 ЛР 7
	Самостоятельная работа обучающихся: <i>подготовить образцы документации по профессии.</i>	1	ЛР 8
Тема 8. Культура телефонного разговора в деловом общении	Содержание учебного материала	4	ОК 5. ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 8
	1 Правила ведения беседы по телефону. Телефонный регламент.		
	В том числе практических занятий:	1	
	Практическое занятие 9. Проведение беседы профессиональной направленности по телефону – работа парами. Разыгрывание ситуаций.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: <i>подготовка диалогов телефонного разговора: бытового и делового.</i>	1	
Тема 9. Организация рабочего пространства	Содержание учебного материала	3	ОК 1. ОК 3. ОК 6. ПК 3.1. ПК 4.1. ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 8
	1 Правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.		
	В том числе практических занятий:	1	
	Практическое занятие 10. Просмотр и анализ информационных иллюстрированных сообщений «Современный дизайн рабочего пространства»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: <i>подготовить иллюстрированное сообщение «Современный дизайн рабочего пространства».</i>	1	
Тема 10. Национальные особенности делового общения	Содержание учебного материала	4	ОК 5. ОК 6 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 8
	В том числе практических занятий:	2	
	Практическое занятие 11. Семинар на тему: Этнокультурные особенности участников делового общения. Проблемы межкультурной деловой коммуникации. Национальная специфика делового общения представителей разных стран и россиян.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: <i>подготовить информационное сообщение - «Основные партнеры России по поставке строительных материалов».</i>	1	

Итого:	50	
---------------	-----------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрен учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Печатные издания

1. Панфилова А.П. Долматов А.В. Культура речи и деловое общение часть 1. СПО, 2018 (ЭБС).
2. Панфилова А.П. Долматов А.В. Культура речи и деловое общение часть 2. СПО, 2018 (ЭБС).

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Карташова Л.В., Никонова Т.В., Соломанидина Т.О. Организационное поведение: Учебник. – М.: М ИНФРА-М, 2013. – 220 с.
2. Савина М.С. Технология поиска работы. Методические разработки для учреждений профессионального образования. – М.: ИЦ Академии профобразования, 2010, 68 с.
3. Сизикова С.Ф. Основы делового общения. 10-11 кл.: учеб.пособие. – М.: Дрофа, 2015. – 139 с. (Элективные курсы).
4. Шеламова Г.М. Психология общения: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образован.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.–128 с.
5. Шеламова Г.М. Этикет делового общения: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 192 с.
6. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент: Учебник. – М.: Экономистъ, 2013, - 528 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правил делового общения; - Этических норм взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами; - Основных техник и приемов общения; - Правил слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования; - Форм обращения, изложения просьб, выражения признательности; - Способов аргументации в производственных ситуациях; - Составляющих внешнего облика делового человека: костюм, прическа, аксессуары и др.; - Правил организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения. 	<p>Творческие задания</p> <p>Тестирование</p> <p>Задания для самостоятельной работы обучающихся</p>
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета; - Пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; - Передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи; - Принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме; - Поддерживать деловую репутацию; - Создавать и соблюдать имидж делового человека; - Организовывать рабочее место; 	

СОДЕРЖАНИЕ

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

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 13 Эстетика и дизайн кондитерских изделий

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
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	<ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; -пользоваться нормативной и специальной литературой; -создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; -разрабатывать новые виды оформления; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; -выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; -определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; -применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; -проявлять свою творческую индивидуальность; -украсить поверхность изделия композицией выражающей название изделия или посвященный какому-либо событию (праздник, юбилей, торжество и т.д.) -нанести растительный орнамент, изобразить фигурки животных и т.д.; -оформить поверхность торта, разработать композицию украшения изделия как определённую конечную организацию всей формы продукта; -составить композицию изделия с использованием эстетических свойств и дизайна 	<ul style="list-style-type: none"> -Основные понятия и направления в области эстетики; - категории эстетики, их взаимосвязь, применение при оформлении кондитерской продукции; - элементы, формирующие эстетические свойства кондитерской продукции; композицию, элементы и приёмы построению композиции, композиционное единство; - основы рисования и лепки; - дизайн: основные понятия, виды; - обеспечение и оценка эстетических свойств кондитерской продукции; -характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов; -температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; -технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; -требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; -актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.
ОК 01.	аспознавать задачу	Актуальный

<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>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).</p>	<p>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</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать</p>	<p>Определять актуальность нормативно-</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой</p>

собственное профессиональное и личностное развитие.	правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	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.	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.	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.	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 09. Использовать информационные технологии в 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.	Понимать общий	правила построения

<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
Личностные результаты		Код личностных результатов
<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>		ЛР 10
<p>Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в поварском и кондитерском деле личностного роста как профессионала. Способный выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>		ЛР 13
<p>Осознающий значимость вклада Пензенского края в историю и культуру России</p>		ЛР 14
<p>Активно применяющий полученные знания на практике</p>		ЛР 18

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	66
Самостоятельная работа ²⁰	4
Объем учебной дисциплины	62
в том числе:	
теоретическое обучение	
Самостоятельная работа	4
практические занятия (если предусмотрено)	19
контрольная работа (зачеты)	

²⁰ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.13. Эстетика и дизайн кондитерских изделий**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Основы эстетики	7	
Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна	Содержание учебного материала - Предмет, задачи эстетики и дизайна. Краткая история возникновения эстетики. -Профессиональная значимость дисциплины. Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн.	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 13,14, 18
Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	Содержание учебного материала -Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. -Представление о спектре. Основные виды цветов. (ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность) -Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения кондитерских изделий. -Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. -Взаимосвязь дизайна и стиля.	5	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 13,14, 18
Раздел 2	Основы рисования и лепки.	55	
	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10

<p>Тема 2.4. Рисование с натуры овощей, фруктов и растений</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рисование с натуры фруктов и овощей, растений - Рисование натюрморта из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами <p>Практическое занятие</p> <ul style="list-style-type: none"> - Рисование с натуры фруктов и овощей - Рисование растений - Рисование натюрморта из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами 	<p>2</p> <p>4</p>	<p>ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 13,14, 18</p>
<p>Тема: 2.5. Рисование с натуры животных и птиц</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Анималистический жанр в искусстве - наброски и зарисовки с натуры птиц, животных и рыб <p>Практическое занятие</p> <ul style="list-style-type: none"> - рисование птиц, животных - рисование сказочных персонажей 	<p>2</p> <p>3</p>	<p>ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 13,14, 18</p>
<p>Тема 2.6. Рисование с натуры пирожных и тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рисование с натуры пирожных и тортов - Выразительные средства композиции - Композиция квадратного торта - Композиция круглого торта <p>Практическое занятие</p> <p>Рисование с натуры пирожных</p> <ul style="list-style-type: none"> - Рисование с натуры квадратных торта - Рисование с натуры круглого торта 	<p>4</p> <p>3</p>	<p>ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 13,14, 18</p>
<p>Тема 2.5. Основы лепки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание и задачи лепки. Образный язык скульптуры и динамика объема - Виды скульптурных изображений. Инструменты и материалы для лепки - Приемы и техника лепных изображений - Особенности изготовления макетов тортов <p>Практическое занятие</p> <ul style="list-style-type: none"> - лепка фруктов и овощей - лепка цветов - лепка животных и птиц <p>Самостоятельная работа</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изготовления макета торта 	<p>4</p> <p>3</p> <p>4</p>	<p>ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 13,14, 18</p>

	-изготовления макета пирожных		
Раздел 3.	Дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции	4	
Тема 3.1 Основные понятия и виды дизайна.	- Основные понятия. Виды дизайна. (проектирование, конструирование, пропорциональность, контрастность, фактура, цвет, размер, форма) - Декоративно-художественное оформление кондитерской продукции.	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 13,14, 18
Тема 3.2 Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	- Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. - Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий. - Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. - Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 13,14, 18
Всего:		66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «*Техническое оснащение и организация рабочего места*», оснащенный: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Печатное издание:

1. И.Н. Иванова, *Рисование и лепка, учебник – Москва, Издательский центр «Академия», 2011*

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. — <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>

3. ГОСТ Р 53105 — 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на производство общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — М.: Стандартинформ, 2009.

4. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. — М.: Арт-пресс, 1998. — 160 с.

5. Васильева, Е.Н. Украшение блюд / Авт. — состав. Е.Н. Васильева. — М.: АСТ: Хранитель, 2008. — 208 с.

6. Вкусные украшения праздничного стола. Самоучитель / перевод с нем. Н. Сутягиной. — М.: АСТ: Астрель, 2008. — 128 с.: ил.

7. Как украсить блюда. — М.: Эксмо, 2007. — 120 с.

8. Кучер, Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. — М.: Издательский центр «Академия», 2005. — 352 с.

9. Сихота, К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов / К. Сихота. — М.: Мой мир, 2007. — 88 с.: цв. ил.

10. Украшение блюд и сервировка / Авт. — состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. — М.: Эксмо, 2008. — 512 с.

11. Черномурова, С.Д. Фигурная нарезка простым ножом болгарского перца, арбуза, дыни, фруктов, оформление гастрономических продуктов / С.Д. Черномурова. — Изд. 2-е — Ростов н/Д.: Феникс, 2008. — 30 [16] с.: ил.

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. Питания / Авт.-ост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко — М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2008г.

13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. — Минск: Харвест, 2007г.

14. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений, Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. / Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2008г.
15. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО, Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М., 2008г.
16. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л.А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2009г.
17. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Богушева В.И.: Феникс, 2011.

Дополнительные источники:

1. Химический состав российских продуктов питания справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутильяна . -М., Де Ли Принт, 2007.-275с.
2. Королев А.А. Гигиена питания - М.: Академия, 2008.-528с.
3. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2000.- 118с.
4. Иванова И.Н. Рисование и лепка - М.: Академия, 2011.- 145с
5. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2004.
6. Журналы: «Питания и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».

Интернет-ресурсы

1. www.pitportal.ru
2. www.restoranoff.ru
3. www.technormativ.ru
4. www.supercook.ru
5. www.gastronom.ru
6. www.mir-restoratora.ru
7. www.4ugunok.ru
8. <http://www.art-eda.info/category/eda-v-zhivopisi>
9. <http://www.cakery.ru/sovety/osnovy-i-varianty-oformlenija-tortov.html>

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>– Знать: Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; Основные приемы изготовления украшений. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</p> <p>– Уметь: Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальной литературой; Разрабатывать новые виды оформления; Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; Пользоваться инструментами для карвинга; Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</i> <i>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i> <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

Приложение П.14
к ПООП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПО НТК
им. А.Д. Оболенского

О.Н. Задкова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 14 «Экологические основы природопользования»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 14 «Экологические основы природопользования»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать общими компетенциями и личностными результатами:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 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
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессио-

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;

знать:

- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов;
- методы экологического регулирования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории;
- принципы производственного экологического контроля;
- условия устойчивого состояния экосистем.

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	40
Самостоятельная работа ²¹	2
Объем учебной дисциплины	38
в том числе:	
теоретическое обучение	30
Самостоятельная работа	2
практические занятия (если предусмотрено)	8
контрольная работа (зачеты)	

²¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Введение.	Содержание учебного материала	4	ОК 1 – 11 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 10
	1 Биосфера как среда жизни и деятельности людей. Антропогенные воздействия на природу на разных этапах развития человеческого общества. Экологические кризисы и экологические катастрофы. Вопросы терминологии. Природные ресурсы и их классификация. Охрана природы при природопользовании	2	
	2 Ранние этапы охраны природы. История охраны природы в России. Современный этап охраны природы.	2	
Тема 2. Использование и охрана атмосферы, гидросферы и литосферы	Содержание учебного материала	14	ОК 1 – 11 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 10
	1 Использование и охрана атмосферы	2	
	2 Рациональное использование и охрана водных ресурсов	4	
	3 Использование и охрана недр	2	
	Практические занятия «Мониторинг качества и степени загрязнения атмосферы» «Мониторинг водных ресурсов, качества и загрязнения воды» «Мониторинг состояния недр»	6	
Тема 3. Использование и охрана почвы, растительного и животного мира	Содержание учебного материала	12	ОК 1 – 11 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 10
	1 Использование и охрана земельных ресурсов	2	
	2 Рациональное использование и охрана растительности	2	
	3 Использование животного мира	2	
	4 Охрана животного мира	2	
	5 Охрана ландшафтов	2	
	Практические занятия «Почва, ее состав и строение»	2	
Тема 4. Законодательные основы ра-	Содержание учебного материала	8	ОК 1 – 11 ЛР 4

ационального природопользования	1	Организация рационального природопользования и охраны природы в России	2	ЛР 7 ЛР 10
	2	Международное сотрудничество в области рационального природопользования и охраны природы	2	
	3	Эколого-природоохранное образование	4	
	Самостоятельная работа 1. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. 2. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека.		2	ОК 1 – 11 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 10
Всего:			40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины: учебный кабинет «Биология».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Константинов В.М. Экологические основы природопользования. – М.; Академия, НМЦ СПО, 2017.

Дополнительные источники:

1. Экология и охрана биосферы при химическом загрязнении. Д.С. Орлов. Высшая школа, 2002.
2. Экология. Л.И. Цветкова, М.И. Алексеев, Ученик для вузов, М. 1999.
3. Защита экологических прав: Пособие для граждан и общественных организаций. - М., 1996
4. Рубан Э. Д., Крымская И. Г. Гигиена и основы экологии человека - М.: Феникс, 2009.

Интернет-ресурсы:

1. www.ecologysite.ru (Каталог экологических сайтов).
2. www.ecoculture.ru (Сайт экологического просвещения).
3. www.ecocommunity.ru (Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения текущего контроля знаний, осуществляемого в форме устного опроса, тестирования, индивидуальных заданий, проектов, выполнения практических заданий, а также в ходе проведения итогового контроля в форме дифференцированного зачета по завершению курса.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; • соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; • об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; • принципы и методы рационального природопользования; • основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; • принципы размещения производств различного типа; • основные группы отходов, их источники и масштабы образования; • основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов; • методы экологического регулирования; • понятие и принципы мониторинга 	<p>Текущий контроль: устный опрос, выполнение практических заданий.</p> <p>Промежуточный контроль: тестовый контроль по темам разделов.</p> <p>Реферативная работа обучающихся по предлагаемой тематике.</p> <p>Итоговый контроль: дифференцированный зачет.</p>

окружающей среды;

- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории;
- принципы производственного экологического контроля;
- условия устойчивого состояния экосистем.

**Приложение П.15
к ПООП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**



Директор ГБПОУ ПО НТК
им. А.Д. Оболенского

О.Н. Задкова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 15 Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания

2023 г.

318

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 15 Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,7,9,10	<ul style="list-style-type: none"> - 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 подразделе- 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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 гос-

	<p>ния;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заменять использованную посуду и приборы; - составлять и оформлять меню, - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы - обслуживать иностранных туристов - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли. 	<p>тями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - информационное обеспечение услуг общественного питания; - правила составления и оформления меню, - обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.
--	--	--

Личностные результаты	Код личностных результатов
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в поварском и кондитерском деле личностного роста как профессионала. Способный выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ЛР 13
Осознающий значимость вклада Пензенского края в историю и культуру России	ЛР 14
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 18

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	109
Самостоятельная работа ²²	6
Объем учебной дисциплины	103
в том числе:	
теоретическое обучение	87
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	13
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
контрольная работа (зачеты)	3
Промежуточная аттестация проводится в форме	<i>экзамена</i>

²² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.15. Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1 Организация производства на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 13, 14, 18
	Организация производства в заготовочных цехах	1	
	Организация производства в доготовочных цехах	1	
	Организация работы в подсобных помещениях	1	
Тема 2. Характеристика торговых, административных и подсобных помещений предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	9	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 13, 14, 18
	Помещения для обслуживания посетителей (функциональные зоны, входная зона, помещения для обслуживания посетителей, торговые залы)	2	
	Бары и буфеты в ресторанах	1	
	Мебель в торговых залах	1	
	Административные и бытовые помещения. Сервизная.	1	
	Помещения для приема, хранения и отпуска товаров.	1	
	Складское хозяйство.	1	
	Тематика практических занятий	2	
Планировка торгового зала ресторана Взаимосвязь складских, подсобных и производственных помещений. Составление документации.			
Тема 3 Виды и назначение столового белья, столовой посуды и столовых приборов	Содержание учебного материала	15	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 13, 14, 18
	Виды столового белья (скатерти, салфетки полотняные, салфетки бумажные)	2	
	Определение потребности в столовом белье. Учет, хранение столового белья и ухода за ним.	1	
	Столовая посуда. (фарфоровая и фаянсовая, хрустальная и стеклянная, металлическая посуда и сервировочные приборы, керамическая, деревянная и пластмассовая посуда)	2	

	Столовые приборы (основные столовые приборы и столовые приборы для оригинальных блюд)	2	
	Приспособления для подачи и разделывании блюд	1	
	Сервировочные и столовые приборы и приспособления	1	
	Комплексные приборы и столовый инвентарь	1	
	Определение потребности в столовой посуде и приборах. Хранение, учет столовых приборов и уход за ними.	2	
	Зачет: Характеристика помещений, столовое бельё, столовая посуда	1	
	Тематика практических занятий	2	
	1. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания		
	2. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания.		
Тема 4. Подготовка к обслуживанию и сервировка стола	Содержание учебного материала	11	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 13, 14, 18
	Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию	1	
	Накрывание столов скатертями. Приемы складывания скатертей и полотняных салфеток.	2	
	Общие правила сервировки столов	2	
	Предварительная сервировка стола	1	
	Сервировка в стиле фристайл (авторский стиль)	1	
	Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа и пятиминуток	1	
	Тематика практических занятий	4	
	Приемы складывания скатертей и полотняных салфеток. Предварительная сервировка стола		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
Подготовка сообщения: современные методы сервировки стола. Разработка презентации: Приемы складывания скатертей и полотняных салфеток.			
Тема 5. Обслуживание в зале ресторана	Содержание учебного материала	33	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,
	Формы и методы обслуживания	1	
	Встреча и размещение посетителей за столами	1	
	Прием и оформление заказа	1	
	Досервировка стола в соответствии с заказом	1	

	Передача заказа на производство и в буфет. Выполнение заказа.	1	ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 13, 14, 18
	Расчет с посетителями. Контрольно-машины и системы, используемые в работе официанта.	1	
	Правила техники обслуживания посетителей	2	
	Правила работы с фарфоровой и фаянсовой посуды	1	
	Правила работы с металлической посудой	1	
	Правила работы со стеклянной посудой	1	
	Правила работы со столовыми приборами	1	
	Правила работы с подносом	1	
	Способы подачи закусок, блюд и напитков	2	
	Порционная подача блюд (общеевропейский способ)	1	
	Подача блюд в стол (русский способ)	1	
	Подача блюд в обнос (французский способ)	1	
	Подача блюд с предварительным порционированием на подсобном столике (английский способ)	1	
	Комбинированный и другие способы подачи блюд	1	
	Уборка столов и замена использованной посуды и столовых приборов	1	
	Фламбирование	1	
	Приготовление фондю	1	
	Подача сыра с помощью сырной тарелки	1	
	Подача буфетной продукции	1	
	Подача винно-водочных изделий	1	
	Подача коллекционных и марочных вин	1	
	Подача шампанского	1	
	Зачет: Обслуживание в зале ресторана	1	
	Тематика практических занятий	3	
	- Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом - Правила уборки столов и замена использованной посуды и столовых приборов - Правила обслуживания посетителей.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Сообщение: Современные методы обслуживания. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; решение ситуаци-		

	онных производственных задач.		
Тема 6. Меню и винная карта: назначение, характеристика. Дижестивы.	Содержание учебного материала	13	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 13, 14, 18
	Составление меню. Виды меню.	2	
	Составление винной карты	2	
	Составление коктейльной карты бара	2	
	Предложение коктейлей-дижестивов	1	
	Обязанности сомелье	1	
	Подбор винно-водочных изделий к блюдам	1	
	Тематика практических занятий	2	
	Составление меню. Составление коктейльной карты бара		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Подготовка сообщения: коктейли-дижестивы. Подбор винно-водочных изделий к блюдам.			
Тема 7. Организация и обслуживание банкетов, приемов и праздничных вечеров. Кейтеринг.	Содержание учебного материала	22	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 13, 14, 18
	Подготовка технологического и сервисного оборудования для банкетов.	1	
	Условия организации банкетов	1	
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	2	
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	2	
	Банкет-фуршет	2	
	Банкет-коктейль	1	
	Банкет-чай	2	
	Виды комбинированных банкетов	1	
	Банкет фуршет-кофе	1	
	Банкет коктейль-фуршет-кофе	1	
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами-кофе в гостинной	1	
	Банкет по типу шведского стола	1	
	Банкет по типу буфет	1	
	Кейтеринг как вид обслуживания банкетов, праздничных вечеров и других мероприятий	2	
	Зачет: Организация и обслуживание банкетов, приемов и праздничных вечеров. Кейтеринг.	1	
Самостоятельная работа обучающихся	2		

	Подготовка реферата на тему: «Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта».		
	Промежуточная аттестация		
Всего:		109	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания», оснащенный: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.); техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Печатное издание:

Основной источник - Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», ПрофОбрИздат, М.: 2014 г.

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.bpl.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. 1.Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. - М.: Академия, 2017
12. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: М.:Кнорус, 2018 *Электронное издание ЭБС book.ru.*
13. Левитский К.И., Скворцов Б.М. «Организация предприятий общественного питания», Издательство «Экономика» М.:-2014г.

14. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», Ростов-на Дону Изд.: «Феникс», 2014 г.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Ресторанные ведомости».
2. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах», М.: Академия, 2009 г.
3. Журнал: «Питание и общество».

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 отельеров. – 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/>.
8. Санитарный контроль в пищевой промышленности: <http://smikro.ru/?p=999>
9. Организация производства предприятий общественного питания: http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/.html
10. Периодические издания (отечественные журналы):

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Осваиваемые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.

<ul style="list-style-type: none"> – 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 		
<p>Осваиваемые умения:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> – 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, 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность дей-</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.

<p>типом и классом организации общественного питания</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 обо- 	<p>ствий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	
--	--	--

<p>рудование в процессе обслуживания</p> <ul style="list-style-type: none">– 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; <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>		
--	--	--

**Приложение П.16.
К ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПО НТК
им. А.Д. Оболенского
_____ О.Н. Задкова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 16 Кухни народов мира**

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 16 Кухни народов мира

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 17,9,10	1- подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания; 2- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций; 3- приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы. 4- подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.	1 – основные факторы, формирующие основу национальной кухни; 2- роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; 3- основные положения рационального питания; 4 - значение основных пищевых веществ; 5 - положения нетрадиционных систем питания; 6- классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления; 7 - основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд; 8 - особенности национальной кухни народов стран; 9 - особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.

Личностные результаты	Код личностных результатов
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в поварском и кондитерском деле личностного роста как профессионала. Способный выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ЛР 13
Осознающий значимость вклада Пензенского края в историю и культуру России	ЛР 14
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 18

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	105
Самостоятельная работа ²³	9
Объем учебной дисциплины	96
в том числе:	
теоретическое обучение	75
лабораторные занятия (если предусмотрено)	---
практические занятия (если предусмотрено)	18
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	----
контрольная работа (зачеты)	3
Промежуточная аттестация проводится в форме	

²³ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.16. Кухни народов мира**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1.1 История и этапы развития традиций питания	История, традиции и культура питания народов мира	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 10, 13, 14, 18
	Принципы и факторы формирования национальных традиций и культур питания.	2	
Тема 1.2 Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран	Национальные традиции и тенденции развития мировой кулинарии.	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 10, 13, 14, 18
	Характерные особенности национальных кухонь, их классификация	1	
	Европейские стандарты в приготовлении блюд	2	
	Новые направления в оформлении блюд зарубежной кухни	2	
	Пряности и приправы в национальных кухнях мира. (Роль вкусоароматических ингредиентов в кулинарии. История распространения пряностей. Особенности использования в национальной кухне.)	4	
	Молекулярная кухня - новое направление мировой кулинарии	1	
Тема 1.3. Кухня славянских народов	Исторический путь развития кухни славянских народов	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 10, 13, 14, 18
	Характерные черты и особенности русской кухни. Технология приготовления традиционных мучных изделий	3	
	Характерные черты и особенности мордовской и татарской кухни. Технология приготовления традиционных мучных изделий	3	
	Характерные черты и особенности абхазской кухни	1	
	Характерные черты и особенности кухни народов Севера, Карельская	1	
	Характерные черты и особенности кухни народов Сибири. Технология приготовления традиционных мучных изделий.	3	
	Характерные черты и особенности белорусской кухни. Технология приготовления традиционных мучных изделий.	2	
	Характерные черты и особенности украинской кухни. Технология приготовления традиционных мучных изделий.	2	
	Практическое занятие:	2	

	- Составление технологических карт, на блюда кухни народов России (выборочно), расчет необходимого количества сырья и полуфабрикатов, определение требований к качеству блюд. - Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Славянской кухни.		
	Зачет: Кухня славянских народов	1	
Тема 1.4. Европейская кухня	Английская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Правила гостеприимства	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 10, 13, 14, 18
	Французская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Правила гостеприимства	2	
	Немецкая кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Правила гостеприимства	2	
	Итальянская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Правила гостеприимства	2	
	Практические занятия Составление меню для Английского завтрака Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Европейской кухни	4	
	Зачет: Европейская кухня	1	
Тема 1.5. Скандинавская кухня	Шведская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Правила гостеприимства	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 10, 13, 14, 18
	Норвежская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.	1	
	Практические занятия Составление меню для закусочного Шведского стола Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Скандинавской кухни.	2	
	Самостоятельная работа Реферат: «Особенности Финской кухни»; «Сладкие блюда (десерты) Скандинавской кухни»; История возникновения итальянской пасты	2	

Тема 1.6. Прибалтийская кухня	Латвийская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Правила гостеприимства	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 10, 13, 14, 18
	Литовская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.	2	
	Практические занятия <i>Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Прибалтийской кухни.</i>	2	
	Самостоятельная работа Реферат: «Особенности Эстонской кухни»; Реферат на тему: Новые направления в мировой кулинарии	2	
Тема 1.7. Балканская кухня	Болгарская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 10, 13, 14, 18
	Венгерская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.	1	
	Молдавская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи	1	
	Практические занятия <i>Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Балканской кухни.</i>	2	
	Самостоятельная работа Реферат: «Особенности Румынской, Греческой кухни»	2	
Тема 1.8. Кухни народов Кавказа	Грузинская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 10, 13, 14, 18
	Армянская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.	1	
	Практические занятия <i>Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Кавказской кухни.</i>	2	
	Самостоятельная работа Реферат: «Особенности приготовления супов кавказской кухни»	1	
Тема 1.9. Кухни народов Средней Азии	Узбекская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Правила гостеприимства	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Туркменская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Спо-	1	

	собы оформления и подачи. Правила гостеприимства		ЛР 10, 13, 14, 18
	Казахская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Правила гостеприимства	1	
	Практические занятия Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Таджикской кухни	2	
Тема 1.10. Восточная кухня	Японская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Специфика кухонной утвари Японской кухни. Правила гостеприимства.	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 10, 13, 14, 18
	Китайская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Правила гостеприимства.	3	
	Корейская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.	2	
	Практические занятия <i>Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Восточной кухни.</i>	2	
	Самостоятельная работа Реферат: «Особенности Индийской кухни»; «Особенности приготовления суши и роллов»	2	
Тема 1.11. Еврейская кухня	Еврейская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 10, 13, 14, 18
Тема 1.12. Особенности организации питания иностранных туристов	Виды иностранного туризма	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 10, 13, 14, 18
	Организация питания иностранных туристов	2	
	Виды завтраков, предлагаемых туристам из различных стран	1	
	Документы, регулирующие правила работы предприятий общественного питания	2	
	Характеристика и классификация услуг	1	
	Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из различных стран	2	
	Зачет:	1	
Итого		105	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Печатное издание:

- Гладкова, И.А. Кухня народов мира. Ч.2 : Учеб. пособие / И.А. Гладкова .— : изд-во ЛКИ, 2011 .— 74 с. — 73с. <https://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=145412>

- ЭБС «Айбукс» Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред.А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К°, 2014. – 212 с. Режим доступа: <http://ibooks.ru/2>. ЭБС «Znanium.com.»

-Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни/ под ред. А. Т. Васюковой. М.: Дашков и К, 2014. - 816 с - Режим доступа: <http://znanium.com/>

Дополнительные источники:

1.Иллюстрированная энциклопедия «кулинарные шедевры народов мира» в 20-ти томах, Том 1. Испанская кухня. – М.: Издатель: Медиагруппа «Вся Россия», 2011.

2.Русская кухня. – М.: ЭКСМО-Пресс, 2002.

3.Салихов Ш.Г. Блюда узбекской кухни. – издательство ЦК компартии Узбекистана. Ташкент, 1991

4.Советская кулинария по ГОСТу. Автор – составитель С.В. Пашков.- ООО «Издательство АСТ»,2015

5. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Мастерство; Высшая школа, 2001.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт Кухни народов мира . География кухни.[Электронный ресурс].- Режим доступа <http://receptmira.ru/>, свободный. – Заглавие с экрана. 2. Сайт Еда – сервер. Кухни народов мира . [Электронный ресурс].- Режим доступа <http://www.eda-server.ru/cook-book/world/>, свободный. – Заглавие с экрана. 3. Сайт Кухни народов мира, национальные кухни. [Электронный ресурс].- Режим доступа <http://povar.ru/world>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Сайт Национальные кухни. Готовим /РУ.[Электронный ресурс].- Режим доступа <http://www.gotovim.ru/national/>, свободный. – Заглавие с экрана. 5. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана. 6. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>, с регистрацией.

<http://receptmira.ru/> - рецепты народов мира

<http://krugozorro.com/kuxnya/kuxnya-velikobritanii-sochetanie-prostoty-i-izyskannosti.html>

http://www.langet.ru/html_rezept/belorus.html

<http://krugozorro.com/kuxnya/nacionalnaya-kuxnya-indii-osobennosti-i-tradicii.html> - Национальная кухня Индии — особенности и традиции

<https://www.gastronom.ru/> - Сайт журнала «Гастроном»

www.edu.ru – портал Российское образование.

www.gastronom.ru Информационно- поисковая система Информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд

www.culina-russia.ru - Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России

www.millionmenu.ru Информационно- поисковая система На сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы

<https://www.tvcook.ru/recipes/pizza/picca-po-italyanski.html> итальянская кухня

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ваиваемые знания:		
<ul style="list-style-type: none"> - основные факторы, формирующие основу национальной кухни; - роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; - основные положения рационального питания; - значение основных пищевых веществ; - положения нетрадиционных систем питания; - классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления; - основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд; - особенности национальной кухни народов стран; - особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования.
Осваиваемые умения:		
<ul style="list-style-type: none"> - подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания; - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций; - приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы. - подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования.