

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.

Рабочая программа дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 и социально-экономического профиля профессионального образования;

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 25.05.2023 г. № 102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве составлена с учетом примерной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 33.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Селезнева Людмила Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Мрыхина Инна Григорьевна – мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Бажкова Ольга Михайловна – замдиректора ООО «Лакомка»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13

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

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу (общепрофессиональная дисциплина).

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы дисциплины, обучающиеся осваивают

Код компетенции	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 01-07 ОК 09-10	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – 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; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; – соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи. – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей. 	<ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, <i>– влияние условий внешней среды на распространение микроорганизмов;</i> – 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; – <i>основы санитарного Законодательства;</i> – <i>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</i> – <i>профессиональные заболевания и меры профилактики;</i> – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – <i>принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда;</i> – <i>понятие режима питания;</i> – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	74
в т.ч. в форме практической подготовки	60
в том числе:	
теоретическое обучение	52
лабораторные и практические занятия	14
курсовой проект/работа (при наличии)	-
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (теоретическое обучение), лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Количество часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Введение	Содержание учебного материала: Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	1	ОК 01-07, 09, 10
Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве		31		
Тема 1.1 Микроорганизмы	Содержание учебного материала: Классификация микробов. Формы, строение и размеры бактерий. Формы, размеры, строение и размножение плесневых грибов. Формы, размеры и размножение дрожжей. Особенности размеров и размножения вирусов. Физиология микробов: вода, белки, углеводы, жиры, минеральные вещества и ферменты в составе микробов. Питание микробов: концентрация и состав питательных веществ. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы: температура, влажность, реакция среды, свет. Распространение микроорганизмов в природе: микрофлора почвы, воды, воздуха, тела человека.	6	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.2 Микробиология пищевых продуктов.	Содержание учебного материала: Пищевые продукты, как среда развития микрофлоры. Микробиология мяса и мясных продуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология пищевых жиров, яиц и яичных продуктов. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.	9	9	
	Практические занятия:	2		
	ПЗ № 1 Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов.	2	2	
Тема 1.3 Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания.	Содержание учебного материала: Острые кишечные инфекции: дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез, эпидемический гепатит. Возбудители, заражение, признаки болезней, мероприятия по предупреждению заражения на предприятиях общественного питания. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Возбудители, заражение, признаки болезней, мероприятия по предупреждению заражения на предприятиях общественного питания.	10	6	

	<p>Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления бактериального происхождения: отравление условно-патогенными микробами, ботулизм. Возбудители, отравление, признаки болезней, мероприятия по предупреждению заражения на предприятиях общественного питания.</p> <p>Микотоксикозы: эрготизм, фузариотоксикозы, афлотоксикоз. Заражение и меры предупреждения. Пищевые отравления немикробного происхождения: отравление продуктами, ядовитыми по своей природе; отравление продуктами временно ядовитыми, отравление ядовитыми примесями. Меры предупреждения отравлений.</p> <p>Глистные заболевания: возбудители, заражение, признаки заболевания, мероприятия по предупреждению заболевания на предприятиях общественного питания. Глисты, поражающие органы человека: аскариды, солитеры, трихинеллы, описторхисы, эхинококк.</p>			
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 2 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах. Составление инструкций по предотвращению пищевых отравлений.	2		
	Самостоятельная работа: - Составление таблицы «Пищевые инфекции: пути заражения и меры предотвращения».	2	2	
	Контрольная работа по темам раздела 1 «Основы микробиологии в пищевом производстве».	2		
Раздел 2 Санитария и гигиена пищевого производства		10		
Тема 2.1 Санитарные требования к содержанию производственных помещений, требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и личная гигиена работников.	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Требования к устройству и санитарному содержанию предприятий общественного питания: требования к отделке помещений, освещению, вентиляции. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Борьба с грызунами, мухами, тараканами. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</p> <p>Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде: требования к оборудованию, требования к инвентарю и инструментам, требования к кухонной посуде и таре, требования к столовой посуде, санитарный контроль за оборудованием, инвентарем и посудой.</p> <p>Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.</p> <p>Личная гигиена работников предприятий общественного питания: понятие о личной гигиене, содержание в чистоте тела, рук. Санитарная одежда повара: комплект одежды и требования к ним. Медицинские обследования работников предприятий общественного питания и обучающихся. Профессиональные заболевания повара и их профилактика.</p> <p>Основы санитарного законодательства. Санитарный контроль на пищевом производстве.</p>	8	8	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 3 Решение ситуационных задач на приготовление дезинфицирующих растворов и использование их при обработке оборудования и инструментов.	2		
Раздел 3 Основы физиологии питания		28		
Тема 3.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала: Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	6	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 4 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности. Составление сбалансированности рациона для различной ВОО.	2		
Тема 3.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала: Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.	6	4	
	Практические занятия:	4	4	
	ПЗ № 5 Расчет энергетической ценности блюд.	2		
	ПЗ № 6 Составление рациона питания в зависимости от суточного расхода энергии.	2		
	Самостоятельная работа: – подготовить сообщение на тему: «БАДы и БАВы».	2	2	
Тема 3.3 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала: Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.	4	2	
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 7 Решение ситуационных задач на необходимый рацион для различных групп населения.	2		

	Самостоятельная работа: – написание эссе на тему «Любимая еда молодого поколения».	2	2	
Дифференцированный зачёт		2	2	
Всего:		74	60	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы дисциплины осуществляется в: учебном кабинете «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»;

Оборудование учебного кабинета:

- ученические столы и стулья (по количеству обучающихся);
- шкафы книжные;
- интерактивная доска;
- письменный стол преподавателя, стул;
- раздаточные дидактические материалы, электронные плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийный проектор.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для НПО/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2020 г.

Электронные издания:

Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО –Текст: электронный // Юрайт: электронно-библиотечная система - URL: <https://urait.ru/viewer/osnovy-mikrobiologii-492587#page/1> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

i. Дополнительная литература:

Печатные издания:

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности (3-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2018.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для НПО; Учебное пособие для НПО. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2010.

Электронные издания:

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/

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.

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/;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" (с изменениями и дополнениями);

СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг";

Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru;

ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ
Редакция от 02.07.2021– Режим доступа: <https://base.garant.ru/12115118/?ysclid=1wexrb9mua890191511>;

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://urait.ru/book/osnovy-mikrobiologii-sanitarii-i-gigieny-v-pishevom-proizvodstve-emerdzhentnye-zoonozy-517391>.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль в виде устного и письменного опроса, тестирования, защиты практических занятий, выполнения обучающимися самостоятельной работы, а также промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения: (перечисляются все умения, указанные в п.п 1.2 рабочей программы)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – 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; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; – <i>соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи.</i> – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей. 	<p>Полнота и точность решения ситуационных задач при проведении текущего контроля, не менее 75% правильных ответов. Правильные ответы при промежуточной аттестации.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических занятий; – контрольной работы. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (практическая часть - решение ситуационных задач).</p>
<p>Знания:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – <i>влияние условий внешней среды на распространение микроорганизмов;</i> – 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 	<p>Полнота ответов, точность формулировок при проведении текущего контроля, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов при промежуточной аттестации.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменного/устного опроса/тестирование; – контрольной работы; – оценки результатов самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (теоретическая часть - устные ответы на вопросы).</p>

<p>отравления;</p> <ul style="list-style-type: none"> – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – <i>основы санитарного Законодательства;</i> – <i>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</i> – <i>профессиональные заболевания и меры профилактики;</i> – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – <i>принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда;</i> – <i>понятие режима питания;</i> – 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; <p>методики составления рационов питания.</p>	<p>поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при выполнении самостоятельной работы.</p>	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «_05_» __06__ 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«_10_»__06__ 2024 г.

Рабочая программа дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 и естественнонаучного профиля профессионального образования;

Положения о разработке рабочей программы учебной дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА» утвержденным приказом от 25.05.2023 г. № 102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров составлена с учетом примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 33

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик:

Мироненко Татьяна Николаевна преподаватель высшей квалификационной категории
ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Селезнева Людмила Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории
ГБПОУ РО «КТСиА»

Цай Игорь Герасимович, директора ООО «Аккорд»

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров относится к общепрофессиональному циклу.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы дисциплины обучающиеся осваивают

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 01-07, ОК 09, ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> – проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья (<i>с помощью овоскопа, термометра</i>); – 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; – <i>производить расчет естественной убыли продуктов и сырья.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров (<i>экзотических овощей и плодов, с/х птицы, субпродуктов птицы</i>); – <i>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов, законодательства в сфере качества пищевых продуктов;</i> – методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов <i>с учетом применения системы ХАССП;</i> – 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; – <i>норм естественной убыли.</i>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	74
вт.ч. в форме практической подготовки	66
в том числе:	
теоретическое обучение	50
лабораторные и практические занятия	16
курсовой проект/работа (при наличии)	-
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (теоретическое обучение), лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа	Количество часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		4
Тема 1 Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала: Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	2	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
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 1. Определение энергетической ценности основных продуктов питания.	2		
Тема 2 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала: Классификация продовольственных товаров .Качество и безопасность продовольственных товаров. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП).	5	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
Тема 3 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала: Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	7	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

	Практические занятия:	4	4	
	ПЗ № 2. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2	2	
	ПЗ № 3. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	2	2	
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала: Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий, готовых кондитерских смесей. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров.	10	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
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщения «Характеристика соевых продуктов»	2		ОК 1-7, 9,10
	Контрольная работа по темам 1,2,3,4	2	2	
Тема 5 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала: Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров.	3	3	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Практические занятия:	2	2	ПК 4.1-4.5
	ПЗ № 4. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2	2	ПК 5.1-5.5
Тема 6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала: Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов, рыбных консервов и пресервов, морепродуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	4	4	
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 5. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: изучение темы: «Правила товарного соседства».	2		ОК 1-7, 9,10
Тема 7 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала: Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	6	6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Практические занятия:	2	2	ПК 3.1-3.6
	ПЗ № 6. Органолептическая оценка качества мяса	2	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

Тема 8 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала: Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.	4	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
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 7. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2	2	
Тема 9 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала: Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров, <i>пищевых добавок</i> . Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	7	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
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 8. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщений: «Модифицированный крахмал»; «Синтетические вкусовые продукты», «Разрыхлители: аммоний».	2		
	Дифференцированный зачет	2		
Всего:		74	66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Товароведение продовольственных товаров»;

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- ПК с лицензионным программным обеспечением;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийный проектор;
- интерактивная доска;
- МФУ;
- видеофильмы;
- натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для образовательных организаций средн. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2019 г

Электронные издания:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д: «Феникс», 2018

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

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

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

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

Электронные издания:

1. 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/tovarovedenie-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/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль (в форме устных опросов на занятиях, тестирования, выполнения практических заданий и лабораторных работ, оценке контрольной работы, оценке заданий для самостоятельной работы; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий), а также промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения: 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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</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 Промежуточная аттестация: – экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>Знания: ассортимента, товароведных характеристик, требований к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов; методов контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; видов складских помещений и требования к ним; правил 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. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: – письменного/устного проса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - устных ответов</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2024

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от « 05 » « 06 » 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
« 10 » « 06 » 2024 г.

Рабочая программа дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 и естественнонаучного профиля профессионального образования;

Положения о разработке рабочей программы учебной дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА» утвержденным приказом от 25.05.2023 г. № 102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места составлена с учетом примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 33

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик:

Мироненко Татьяна Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории
ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Селезнева Людмила Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории
ГБПОУ РО «КТСиА»

Бажкова Ольга Михайловна, замдиректора ООО «Лакомка»

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места относится к общепрофессиональному циклу.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы дисциплины обучающиеся осваивают

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 01-07, ОК 09, ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - оказывать первую медицинскую помощь в случае травматизма на рабочем месте. 	<ul style="list-style-type: none"> - классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования для предприятий питания (<i>пакоджет, сувид, декарбонайзер</i>); - 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, <i>с применением современной упаковки</i>; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - <i>виды инструктажей на рабочем месте</i>; - <i>методы оказания первой медицинской помощи</i>.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	74
вт.ч. в форме практической подготовки	68
в том числе:	
теоретическое обучение	52
Лабораторные и практические занятия	14
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачет	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (теоретическое обучение), лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа	Количество часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		34	32	
Тема 1.1 Классификация ихарактеристика основных типов организаций питания	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.	6	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
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала: Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.	20	20	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
	Практические занятия:	4	4	
	ПЗ № 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса,птицы (по индивидуальным заданиям).	2	2	

	ПЗ № 2. Организация рабочих мест повара по приготовлению кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2	2	ОК 1-7, 9, 10
	Самостоятельная работа обучающихся :сообщение по теме: «Основные тенденции развития современных предприятий общественного питания»	2		
	Контрольная работа по темам раздела 1	2	2	
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		38	36	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала: Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации. Блендеры, миксеры. Машины для изготовления макарон. Размолочный механизм. Правила безопасной эксплуатации.	10	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
	Практические занятия:	8	8	
	ПЗ № 3. Изучение устройства и принципа действия мясорубки. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.	2	2	ОК 1-7, 9, 10
	ПЗ № 4. Составление схемы расстановки оборудования в мясо-рыбном цехе с подбором оборудования и учетом мощности.	2	2	
	ПЗ № 5. Составление схемы расстановки оборудования в птице-гольевом цехе с подбором оборудования и учетом мощности.	2	2	
	ПЗ №6. Составление схемы расстановки оборудования в кондитерском цехе с подбором оборудования и учетом мощности	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся :подготовка сообщения по теме: «Производственный травматизм.Основы законодательства по предотвращению травматизма на производстве».	2	2	

Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала: Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	12	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
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ №7. Составление схемы расстановки оборудования в горячем цехе с подбором оборудования и учетом мощности.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся : подготовка сообщения «Пароконвектомат»	2		
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала: Классификация и характеристика холодильного оборудования, способы охлаждения (естественное, искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2	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
	Дифференцированный зачет	2		
Всего:		74	68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Техническое оснащение и организация рабочего места»;

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала;

Технические средства обучения:

- ПК с лицензионным программным обеспечением;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийный проектор;
- интерактивная доска;
- МФУ;
- видеофильмы;
- натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2019 г.

Электронные издания:

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2024

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 г.
2. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль (в форме устных опросов на занятиях, тестирования, выполнения практических заданий, оценке контрольной работы, оценке заданий для самостоятельной работы; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий), а также промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<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.</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 занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
<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.</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 (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"> - устных ответов

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ
ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «_05_» __06__ 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по учебной
работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«_10_» __06__ 2024 г.

Рабочая программа дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 и социально-экономического профиля профессионального образования;

Положения о разработке рабочей программ дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 29.08.2018г. № 235;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 25.05.2023 г. № 102/1.

Рабочая программа ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности составлена с учетом примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 33

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, преподаватель ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты: Горгулева Н.Н., преподаватель высшей квалификационной категории, ГБПОУ РО «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Директор ООО «Аккорд» Цай И.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина является частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и относится к общеобразовательному циклу.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы дисциплины обучающиеся осваивают

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ОК11	Проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; <i>анализировать информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития</i> определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; <i>рассчитать прибыль от реализации продукции, рентабельность; оформлять документы для открытия расчетного счета в банке; рассчитывать заработную плату;</i> применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Принципы рыночной экономики; <i>способы развития предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений; состояние и перспективы развития отрасли пищевой промышленности предприятий общественного питания;</i> основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; <i>законы спроса и предложения в сфере обслуживания;</i> способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; <i>стратегии развития сферы малого и среднего предпринимательства;</i> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес- планов; порядок выстраивания презентации; виды кредитных банковских продуктов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	136
в т.ч. в форме практической подготовки	96
в том числе:	
теоретическое обучение	92
лабораторные и практические занятия	30
Самостоятельная работа	14
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Количество часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1 Экономические основы производственной деятельности		64		
Тема 1.1 Характеристика отрасли и предприятия.	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими. Понятие экономики и права. Основные направления социально-экономического развития России. Основные принципы рыночной системы хозяйствования. Предприятие как хозяйствующий субъект. Движущие мотивы развития экономики предприятия. Основные направления социально-экономического развития России. организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности</p> <p><i>Понятие отрасли и предприятий общественного питания. Предприятия ОП в условиях рыночной экономики. Классификация предприятий общественного питания. Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений. Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений. Монополия, антимонопольное законодательство. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.</i></p>	12	6	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Практическое занятие	2	2	
	<p>ПЗ № 1 Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Составление таблиц)</p>			

	Самостоятельная работа обучающихся:	2	2	
	Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития.			
Тема 1.2. Рыночный механизм	Содержание учебного материала:	6	3	
	Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Закон предложения. Концепция равновесия рынка. Устойчивость равновесия. Эластичность спроса и предложения. <i>Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития. Законы спроса и предложения в сфере обслуживания.</i> Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма.			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Практическое занятие	2	2	
	ПЗ№ 2 Решение графических задач на изменение спроса и предложения на рынке общественного питания.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщений: Действие законов спроса и предложения в сфере обслуживания.	2	2	
Тема 1.3. Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала:	4	2	
	Сущность и назначение основных фондов предприятий их структура. <i>Показатели эффективности использования оборотных средств. Себестоимость кулинарной продукции.. Наценка на ПОП.</i> Оборотные средства, их экономическая сущность, состав.			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Практическое занятие	2	2	
	ПЗ№ 3 Расчет показателей эффективности использования оборотных средств.			
Тема 1.4 Предприятие	Содержание учебного материала:	8	4	ОК 1-ОК5,

<p>(организация) как субъект хозяйствования. Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования</p>	<p>Сущность предпринимательства, его виды. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. <i>Приемы делового и общения.</i> Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. <i>Современное состояние и перспективы развития отрасли пищевой промышленности предприятий общественного питания.</i> Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Кадры предприятия, их классификация, разряды. Производительность труда в общественном питании: понятие, показатели, функции.</p>			<p>ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>
<p>Тема 1.5. Оплата труда в общественном питании.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Политика государства в области оплаты труда. <i>Профсоюзы и их роль.</i> Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации. Определение средней заработной платы. <i>Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Механизм формирования оплаты труда в общественном питании.</i> Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.</p> <p>Практическое занятие</p> <p>ПЗ № 4 Определение норм труда на производстве.</p> <p>ПЗ № 5 Начисление заработной платы при различных формах оплаты труда (решение задач).</p>	<p>8</p>	<p>5</p>	<p>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>
		<p>4</p>		
		<p>2</p>	<p>2</p>	
		<p>2</p>	<p>2</p>	

Тема 1.6. Показатели деятельности предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала:	4	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	
	<i>Повышения производительности труда в общественном питании. Мотивация к труду работника П.О.П. Понятие, виды продукция и товарооборот предприятий общественного питания. Издержки производства и обращения в общественном питании.</i>				
	Практическое занятие	4			
	ПЗ№ 6 Ценообразование в общественном питании.	2	2		
	ПЗ№7 Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	2	2		
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	2		
	Проработка конспектов занятий, учебной литературы по теме. Подготовка сообщений: Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.				
	Контрольная работа	2			
	КР№1 «Экономические основы профессиональной деятельности»				
Раздел 2 Основы предпринимательской деятельности		28			
Тема 2.1 Общая характеристика и типология предпринимательства	Содержание учебного материала:	6	4	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	
	<i>Зарождение предпринимательства. Сущность и виды предпринимательства. Возникновение предпринимательства в России. Династии предпринимательства в России. Достоинства и недостатки малого бизнеса. Классификация предпринимательства по формам собственности. Субъекты предпринимательской деятельности. Льготы для малого бизнеса в РФ. Кредитование</i>				
Тема 2.2. Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового	Содержание учебного материала:	6	4	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	

предприятия.	Стратегии – развитие сферы малого и среднего предпринимательства как одного из факторов инновационного развития страны и улучшения отраслевой структуры экономики. Выбор сферы деятельности нового предприятия. Техничко-экономические обоснование создания нового предприятия. Фирменное наименование предприятия: особенности и назначение. Учредительные документы Государственная регистрация предприятий, Лицензирование деятельности предприятий. Открытие собственного дела в профессиональной деятельности. Грамотная разработка бизнес-плана. Виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации.			
Тема 2.3. Организационно-управленческие функции предприятия.	Содержание учебного материала: Разработка стратегии и тактики нового предприятия. Организация управления предприятием. Структура предприятия. Процессы, осуществляемые на предприятии. Организация планирования деятельности предприятия. Основные функции организации на предприятии. Механизм функционирования предприятия. Прекращение деятельности предприятия.	6	4	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Практическое занятие	2	2	
	ПЗ.№8 Бизнес-план и его роль в реализации предпринимательской идеи. Структура бизнес-плана.			
	Практическое занятие	2	2	
	ПЗ.№9 Создание бизнес-плана.			
	Практическое занятие	2	2	
	ПЗ.№10 Составление пакета документов для открытия собственного дела.			
	Практическое занятие	2	2	
	ПЗ.№11 Оформление документов для открытия расчетного счета в банке.			
	Самостоятельная работа обучающихся	2	2	

	Проработка конспектов занятий, учебной литературы по теме. Подготовка проекта: Firmenное наименование предприятия.			
Раздел 3 Правовые основы производственной деятельности		44		
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала:	10	7	
	Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой Кодекс, подзаконные нормативные акты о труде. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовые права и обязанности работника и работодателя. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Трудовой договор. Понятия, виды. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников. Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами, администрацией и выборным профсоюзным органом. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора.			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Практическое занятие	2	2	
	ПЗ № 12 Материальная ответственность сторон трудового договора.			
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	2	
Проработка конспектов занятий, учебной литературы по теме. Подготовка сообщений: Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора				
Тема 3.2. Законодательство о труде.	Содержание учебного материала: Общая характеристика законодательства о труде. Дисциплина труда. Охрана труда. Трудовые споры. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	4	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Тема 3.3. Регулирование труда женщин и молодежи.	Содержание учебного материала: Особенности регулирования труда женщин и молодежи.	4	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,

Защита работником трудовых прав и свобод.	Защита работником трудовых прав и свобод. Расторжение договора по инициативе работника. Основания и порядок расторжения трудового договора по инициативе администрации.			ОК10,ОК11
	Практическое занятие	2	2	
	ПЗ № 13 Определение законности привлечения работников к дисциплинарной ответственности.			
	Практическое занятие	2	2	
	ПЗ № 14 Порядок оформления увольнения.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Проработка конспектов занятий, учебной литературы по теме. Подготовить сообщений: Порядок оформления увольнения. Выходное пособие	2	2	
Тема 3.4 Правовые вопросы оплаты труда.	Содержание учебного материала:	12	7	
	Основные государственные гарантии по оплате труда. Установление заработной платы. Заработная плата, гарантии и компенсации. Методы правового регулирования заработной платы. Правовое регулирование дисциплины труда. Понятие дисциплины по трудовому праву. Продолжительность и порядок предоставления отпуска. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. Стимулирующие выплаты. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся. Виды отпусков и их характеристика.			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Практическое занятие	2	2	
	ПЗ № 15 Решение ситуаций теме: «Заработная плата, гарантии и компенсации»			
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка к экзамену.	2	2	
<i>Вид промежуточной аттестации:</i> экзамен				
Всего:		136	96	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска;
- техническими средствами обучения: компьютером, многофункциональное устройство, телевизор;
- средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;
- комплект «промежуточная аттестация обучающихся»: материалы аттестации обучающихся;
- тематический комплект: материалы для контроля знаний и усвоения темы (опросные карточки, тесты); раздаточный иллюстративный материал (схемы, таблицы)

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основная литература:

Печатные издания:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2020.
3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2020.

Электронные издания:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).
2. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097> (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.

2. Налоговый кодекс Российской Федерации.
3. Кодекс РФ об административных правонарушениях.
4. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 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 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

Электронные издания:

Экономическая теория для неэкономистов : учебник и практикум для вузов / Г. Е. Алпатов [и др.] ; под редакцией Г. Е. Алпатова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.
<https://urait.ru/library/uchebniki-dlya-vuzov/po-tematikam/ekonomicheskie-nauki/ekonomika-obschie-raboty/ekonomika>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль в процессе проведения устного опроса, практических занятий, контрольной работы, выполнения обучающимися внеаудиторных самостоятельных работ, а также промежуточную аттестацию в форме экзамена.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> — проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; — ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; — <i>анализировать информацию о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития;</i> — <i>классифицировать предприятия общественного питания: типы, классы;</i> — определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; — <i>находить оптимальные, экономически оправданные решения в ситуациях связанных с практической деятельностью предприятий общественного питания;</i> — <i>рассчитать себестоимость кулинарной продукции;</i> — <i>рассчитать показатели эффективности использования оборотных средств предприятия;</i> — <i>заполнять трудовой договор;</i> — <i>составлять пакет документов для открытия собственного дела;</i> — <i>определять организационно - правовую форму предприятия</i> — применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; — применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; — защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ; — <i>применять в профессиональной деятельности приемы делового общения;</i> — выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; — презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий ;</p> <ul style="list-style-type: none"> -точность оценки; -соответствие требованиям инструкций, регламентов; -рациональность действий 	<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 в форме экзамена</p>

<ul style="list-style-type: none"> — <i>разрабатывать бизнес-план;</i> — <i>оформлять бизнес-план;</i> — <i>рассчитывать размеры выплат по кредитам</i> 		
<p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> — <i>принципы рыночной экономики;</i> — <i>современное состояние и перспективы развития отрасли пищевой промышленности предприятий общественного питания;</i> — <i>организационно-правовые формы организаций;</i> — <i>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации;</i> — <i>действия законов спроса и предложения в сфере обслуживания;</i> — <i>понятие, виды предпринимательства;</i> — <i>содержание и факторы эффективного использования производственного потенциала предприятия общественного питания;</i> — <i>сущность себестоимости, цен и экономическую сущность;</i> — <i>ценовую стратегию предприятий общественного питания;</i> — <i>пути повышения производительности труда в общественном питании;</i> — <i>технологию принятия предпринимательских решений;</i> — <i>организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;</i> — <i>особенности учредительных документов;</i> — <i>виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</i> — <i>нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</i> — <i>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</i> — <i>формы и системы оплаты труда;</i> — <i>механизм формирования заработной платы;</i> — <i>расчет заработной платы при различных формах оплаты труда;</i> — <i>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</i> — <i>основы предпринимательской деятельности;</i> — <i>основы финансовой грамотности;</i> — <i>правила разработки бизнес-планов;</i> — <i>порядок выстраивания презентации;</i> — <i>виды кредитных банковских продуктов</i> 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</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.) Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.

Рабочая программа дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 и социально-экономического профиля профессионального образования;

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 25.05.2023 г. № 102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОП.05 Основы калькуляции и учета составлена с учетом примерной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 33.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Селезнева Людмила Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Мироненко Татьяна Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Цай Игорь Герасимович, директора ООО «Аккорд»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. условия реализации дисциплины	10
4. Контроль и оценка результатов освоения ДисциплиНЫ	13

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу (общепрофессиональная дисциплина).

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы дисциплины обучающиеся осваивают

Код компетенции	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 01-05, ОК 09, ОК 10	<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; - <i>определять процентную долю естественной убыли сырья при хранении;</i> - составлять план-меню, работать со сборником рецептур 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. 	<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; <i>в т.ч. с применением системы ХАССП</i> - 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; - документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; <i>виды договоров;</i> - 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

		<p>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.
--	--	--

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	92
в т.ч. в форме практической подготовки	81
в том числе:	
теоретическое обучение	66
лабораторные и практические занятия	20
курсовой проект/работа (при наличии)	-
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (теоретическое обучение), лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Количество часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		4
Тема 1 Общая характеристика бухгалтерского учета.	Содержание учебного материала: Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	14	8	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	Самостоятельная работа обучающихся: - изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция).	2	2	ОК 1-5, 9, 10
Тема 2 Ценообразование в общественном питании.	Содержание учебного материала: Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.	20	18	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	Лабораторные и практические занятия:	8	8	
	ПЗ № 1. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.	2		
	ПЗ № 2. Работа со Сборником рецептов: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.	2		
	ПЗ № 3. Определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья.	2		

	ПЗ № 4. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: решение ситуационных производственных (профессиональных задач) по заданию преподавателя	2	2	
	Контрольная работа по темам 1,2.	2	2	
Тема 3 Материальная ответственность. Инвентаризация.	Содержание учебного материала: Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.	6	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 5. Решение задач: инвентаризация продуктов на производстве.	2		
Тема 4 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала: Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	6	6	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	Практические занятия:	4	4	
	ПЗ № 6. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания.	2		
	ПЗ № 7. Составление товарного отчета за день.	2		
Тема 5 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала: Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	10	10	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	Практические занятия:	4	4	
	ПЗ № 8. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья на производстве.	2		
	ПЗ № 9. Оформление документов первичной отчетности по учету готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2		

Тема 6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала: Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.	8	7	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 10. Порядок работы с кассовым аппаратом.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: - изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей».	2	2	
	Экзамен			
Всего:		92	81	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Кабинет информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности»;

Оборудование учебного кабинета:

- ученические столы и стулья (по количеству обучающихся);
- шкафы книжные;
- интерактивная доска;
- письменный стол преподавателя, стул;
- раздаточные дидактические материалы, электронные плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- медиапроектор.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Издательский центр «Академия», 2020 г.

Электронные издания:

Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022— Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/book/ekonomika-predpriyatiya-obschestvennogo-pitaniya-507996>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

3. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 г;
4. 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.: ИЦ «Академия», 2015 г.

Электронные издания:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
7. 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. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ
11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем через следующие форма текущего контроля - через текущий контроль в форме устных опросов на занятиях, тестирования, выполнения практических заданий, оценке контрольной работы, оценке заданий для самостоятельной работы; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, а также промежуточную аттестацию в форме экзамена.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <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; - <i>определять процентную долю естественной убыли сырья при хранении;</i> - 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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов при письменном, устном опросе. Адекватность результатов поставленным целям при выполнении практических заданий.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при выполнении задания во время промежуточной аттестации не менее 75 %.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий; - контрольной работы. <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена (практическая часть - решение ситуационных задач).</p>
<p>Знания:</p> <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; <i>в т.ч. с применением системы ХАССП</i> - формы документов, применяемых в организациях 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям выполнения практических заданий.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса/тестирование; - контрольной работы; - оценки результатов самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена (теоретическая часть -</p>

<p>питания, их классификацию;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; <i>в т.ч. виды договоров;</i> - 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; - 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. 	<p>методов, техник, последовательностей действий во время промежуточной аттестации.</p>	<p>устные ответы на вопросы).</p>
--	---	-----------------------------------

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол №11 от «05» июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024г.

Рабочая программа дисциплины «Охрана труда» разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования;

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА» утвержденным приказ от 25.05.2023 г. № 102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОП.06 «Охрана труда» составлена с учетом примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 33

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Собчук Галина Владимировна, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Мироненко Татьяна Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Цай Игорь Герасимович, директор ООО «Аккорд»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14

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

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и относится к общепрофессиональному циклу.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы дисциплины обучающиеся осваивают

Код компетенции	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 01-7, 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; -оказывать доврачебную помощь пострадавшим. 	<ul style="list-style-type: none"> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -основные положения законодательства об охране труда женщин и молодежи; -гарантии и компенсации по условиям труда; -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); -требования безопасности при организации рабочего места; -информационное обеспечение безопасности технологического оборудования; -обеспечение безопасности в аварийных ситуациях; -специальные требования безопасности при эксплуатации всех видов оборудования, в т.ч. работающего под избыточным давлением; -производственный риск; -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной; -порядок организации и проведения медицинских осмотров работников

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем часов учебной дисциплины	80
в т.ч. в форме практической подготовки	65
в том числе:	
теоретическое обучение	64
лабораторные и практические занятия	12
курсовая проект /работа (при наличии)	-
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (теоретическое обучение), лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Количество часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Введение	Содержание учебного материала: 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.	2	2	ОК 1-7, ОК 9,10
Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда		26	22	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала: 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. 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). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.	4	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
	Практические занятия	2	2	
	ПЗ № 1 «Работа с типовыми инструкциями и составление инструкций по охране труда для работников системы общественного питания по профессиям и по видам работ»	2	2	

<p>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</p>	<p>Содержание учебного материала: Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсаниинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции. 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>6</p>	<p>4</p>	<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>Тема 1.3 Организация охраны труда в предприятиях</p>	<p>Содержание учебного материала: 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. 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. <i>Организация проведения медицинских осмотров работников.</i> Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников. <i>Охрана труда женщин и молодежи. Гарантии и компенсации по условиям труда.</i> Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.</p>	<p>12</p>	<p>12</p>	<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>Практические занятия:</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	
	<p>ПЗ № 2 «Проведение вводного инструктажа и инструктажа на рабочем месте с заполнением журналов регистрации инструктажей»</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	
	<p>Самостоятельная работа: Ответы на контрольные вопросы по темам раздела</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	
<p>Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания</p>		<p>22</p>	<p>17</p>	

Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала: 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. 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. 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. <i>Производственный риск.</i>	12	9	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
	Практические занятия:	2	2	
	<i>ПЗ №3 «Специальная оценка условий труда (СОУТ) на рабочем месте»</i>	2	2	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала: 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. 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. <i>Меры профилактики производственного травматизма. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.</i>	8	6	ОК 1-7, ОК 9,10
	Практические занятия:	4	4	
	<i>ПЗ № 4 «Анализ причин производственного травматизма на предприятии, оформление актов. Изучение средств индивидуальной и коллективной защиты»</i>	2	2	
	<i>ПЗ № 5 «Оказание доврачебной помощи пострадавшим»</i>	2	2	
Тема 2.3 <i>Обеспечение производственной безопасности</i>	Содержание учебного материала: <i>Требования безопасности при организации рабочего места. Информационное обеспечение безопасности технологического оборудования. Обеспечение безопасности в аварийных ситуациях.</i>	6	6	
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность		26	20	

<p>Тема 3.1 Электробезопасность</p>	<p>Содержание учебного материала: Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. 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. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.</p>	<p>6</p>	<p>4</p>	<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>Тема 3.2 Пожарная безопасность</p>	<p>Содержание учебного материала: 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. 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. 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. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.</p> <p>Практические занятия:</p> <p>ПЗ № 6 «Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания»</p>	<p>10</p>	<p>6</p>	<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>2</p>	<p>2</p>	
		<p>2</p>	<p>2</p>	

Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала: Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др. <i>Специальные требования безопасности при эксплуатации оборудования, работающего под избыточным давлением. Контрольно-измерительные приборы и предохранительные устройства.</i>	6	6	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
	Консультация при подготовке к экзамену	2	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка к экзамену	2	2	
Вид промежуточной аттестации: экзамен				
Всего:		80	65	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы дисциплины осуществляется в:
учебном кабинете «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная,
- рабочее место преподавателя,
- столы, стулья (по числу обучающихся),
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря),
- раздаточный дидактический материал,
- муляжи, плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2020.–320с.

Электронные издания:

1. <http://www.ukcpoisk.ru/Ohrana-truda/Tehnika-bezopasnosti-na-predpriyatii>

4.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Учебник СПО; М.: ИЦ «Академия»-2014
2. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
3. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
4. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
7. 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.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

9. 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.)

Электронные издания:

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/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль в виде устного и письменного опроса, тестирования, защиты практических занятий, выполнения обучающимися самостоятельной работы, а также промежуточную аттестацию в форме экзамена.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
<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; <i>-оказывать доврачебную помощь пострадавшим.</i> 	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям выполнения практических заданий.	Текущий контроль: Оценка умений в процессе выполнения и защиты практических занятий № 1-6.
Знания:		
<ul style="list-style-type: none"> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; <i>-основные положения законодательства об охране труда женщин и молодежи;</i> <i>-гарантии и компенсации по условиям труда;</i> -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); <i>-требования безопасности при организации рабочего места;</i> <i>-информационное обеспечение безопасности технологического оборудования;</i> <i>-обеспечение безопасности в аварийных ситуациях;</i> <i>-специальные требования безопасности при эксплуатации всех видов оборудования, в т.ч. работающего под избыточным давлением;</i> <i>-производственный риск;</i> -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной; <i>-порядок организации и проведения медицинских осмотров работников</i> 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов при письменном, устном опросе.</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям при выполнении практических заданий.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при выполнении задания во время промежуточной аттестации не менее 75 %.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного, устного опроса, тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы; - оценка выполнения практических заданий. <p>Промежуточная аттестация: Оценка освоения знаний во время экзамена в виде устных ответов на вопросы билетов экзамена.</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ)

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2024

45

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от « 05 » 06 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по учебной
работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
« 10 » 06 2024 г.

Рабочая программа дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский) разработана с учетом требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569;

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «Каменский техникум строительства и автосервиса, утвержденного приказом от 25.05.2023 г. № 102/1;

Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, включенной в Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 33;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик: Козикова Инна Владимировна, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты: Старостина Н.А., преподаватель иностранного языка высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»;

Булдовенко Татьяна Михайловна, преподаватель иностранного языка высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский педагогический колледж».

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский) является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский) обучающимися осваиваются умения и знания:

Код	Умения	Знания
ПК, ОК		
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; <i>применять профессиональную терминологию сферы индустрии питания</i></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 смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь</p>	<p>профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; <i>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</i> 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; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами; 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 положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, количественные местоимения; глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов в настоящем, прошедшем и будущем времени.</p>

небольшой рассказ (эссе);
заполнение анкет, бланков;
написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

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.

Чтение

извлекать необходимую, интересующую информацию;

отделять главную информацию от второстепенной;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	46
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в том числе:	
теоретическое обучение	
лабораторные и практические занятия	40
курсовой проект/работа (при наличии)	-
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация проводится в форме: дифференцированный зачет, проводится за счет практических занятий, 7 семестр	2

2.2 Тематический план и содержание дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
	6 семестр	30	22	
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: – местоимения (личные, притяжательные, возвратные).Склонение местоимений по падежам; – простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); – простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; – предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; – безличные предложения; – понятие глагола-связки	5	4	ОК 1-5,9,10 ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.6, ПК 5.1-5.5
Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: – имя существительное: его основные функции в предложении; – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения	4	0	
	Самостоятельная работа обучающихся: Сообщение: История предприятий общественного питания	1	0	
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал:	5	5	ОК 1-5,9,10 ПК 2.1-2.8,

	<ul style="list-style-type: none"> – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля 			ПК 3.1-3.6, ПК 5.1-5.5
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> – составление меню ресторана, кафе 	1	1	
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала	5	4	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,
	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения 			
Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	Содержание учебного материала	5	4	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.6, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал : <ul style="list-style-type: none"> – образование и употребление глаголов в настоящем, будущем и прошедшем времени. 			
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала	4	4	ОК 1-5,9,10 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> – количественные местоимения, числительные 			
	7 семестр	16	14	
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	4	4	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4,
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: падежи существительных			

				ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	3	3	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 4.1-4.5,
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: предлоги, употребляемые с родительным и винительным падежом.			
	Самостоятельная работа обучающихся Правила здорового питания. Оформление таблицы	1	1	
Тема 9 Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.	Освоение лексического материала по теме «Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.» Грамматический материал: модальные глаголы, порядок слов в предложении	5	5	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.6, ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Презентация. Кухня Шотландии. Кухня Ирландии. Творческое оформление рецепта.	1	1	
	Дифференцированный зачет	2	0	
	Всего	46	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература

Печатные издания

1. Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская Английский язык для специалистов сферы общественного питания. – М.: Изд.центр «Академия», 2017.

Электронные издания

1. Кабанова, К. В. Английский язык для индустрии гостеприимства : учебное пособие / К.В. Кабанова, Е.Н. Мотинова, В.В. Темякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 190 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013648-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225691>

3.2.2 Дополнительная литература

Печатные издания

Электронные издания

1. Радовель, В. А. Английский язык в сфере услуг : учебное пособие / В.А. Радовель. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 344 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.29039/01813-2>. - ISBN 978-5-369-01813-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1423484>

Интернет – ресурсы:

1. www.linguist.ru
2. www.english-space.ru.
3. www.study.ru

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль в форме контрольных работ, а также промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

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>артикли: определенный, неопределенный, нулевой; 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; 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 Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p> <p><i>применять профессиональную терминологию сферы индустрии питания</i></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><i>применение профессиональной терминологии сферы индустрии питания</i></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 в виде:</p> <p>- письменных и устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>
<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 	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума</p> <p>при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд.</p> <p>Правильное построение простых предложений при</p>	

<p>единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <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, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; – 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>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.</p> <p>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.</p> <p>Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объём 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</p>	
--	--	--

<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 повседневной жизни 	<p>необходимую/интересующую информацию. Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности. Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p>	
---	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2024

58

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024 г.

Рабочая программа дисциплины ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569 и естественнонаучного профиля профессионального образования;

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА» №194, утвержденного приказом от 25.05.2023 г. №102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Рабочая программа ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» составлена с учетом примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022г., регистрационный № 33.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик:

Телеганов Сергей Николаевич, преподаватель-организатор ОБЖ первой квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Лебединская Елена Валерьевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Гурдесов Владимир Константинович, преподаватель ОБЖ первой квалификационной категории ГБПОУ РО «Каменский химико-механический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код компетенции	Умения	Знания
<p>ОК 01 – ОК 08 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1</p>	<p>Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту. Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. Применять первичные средства пожаротушения. Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности. Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью. Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. Оказывать первую помощь пострадавшим. <i>Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.</i></p>	<p>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. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее 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. <i>Способы защиты населения от оружия массового поражения;</i></p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Объём образовательной программы	42
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные и практические занятия	6
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (теоретическое обучение), лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа	Количество часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3		4
РАЗДЕЛ I. ГРАЖДАНСКАЯ ОБОРОНА		6		
Тема 1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала: МЧС России - федеральный орган управления в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Основные задачи МЧС России в области гражданской обороны, защиты населения и территорий от ЧС. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Основная цель создания этой системы, основные задачи РСЧС по защите населения от чрезвычайных ситуаций, силы и средства ликвидации чрезвычайных ситуаций. Основные принципы защиты населения от последствий ЧС. Основные способы защиты от ЧС. Основные мероприятия защиты в условиях ЧС.	2		ОК01-ОК08 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
Тема 1.2 Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке.	Содержание учебного материала: Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики в условиях ЧС. Пути и способы повышения устойчивости работы объектов экономики. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке. Обеспечение безопасности при эпидемии. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте.	2	1	ОК01-ОК08 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практические занятия: ПЗ №1 Изучение первичных средств пожаротушения	2	2	ОК01-ОК08 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

РАЗДЕЛ II. ОСНОВЫ ВОЕННОЙ СЛУЖБЫ		30		
Тема 2.1 Основы военной безопасности Российской Федерации	Содержание учебного материала:	2		ОК01-ОК08
	Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования её Вооруженных Сил и военной службы граждан. Организация обороны Российской Федерации.			ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Самостоятельная работа обучающихся:	2		
	Подготовка презентации: «Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России».			
Тема 2.2 Вооруженные Силы России на современном этапе	Содержание учебного материала:	6		ОК01-ОК08
	Назначение и задачи Вооруженных Сил. Состав Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами. Реформа Вооруженных Сил Российской Федерации 2008 – 2020 гг. Военская обязанность и комплектование Вооружённых Сил личным составом. Порядок прохождения военной службы.			ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
Тема 2.3 Уставы Вооружённых Сил России	Содержание учебного материала:	3		ОК01-ОК08
	Военная присяга. Боевое знамя воинской части. Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты. Военская дисциплина. Караульная служба. Обязанности и действия часового.			ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
Тема 2.4 Строевая подготовка	Содержание учебного материала:	3		ОК01-ОК08
	Строй и управление ими. Строевые приёмы и движение без оружия. Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в движении. Выход из строя и возвращение в строй.			ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ №2. Строевая стойка и повороты на месте. Выход из строя и постановка в строй.			
Тема 2.5 Огневая подготовка	Содержание учебного материала:	4		ОК01-ОК08
	Назначение и боевые свойства автомата Калашникова. Порядок неполной разборки и сборки автомата. Подготовка автомата к стрельбе. Ведение огня			ПК 1.1 ПК 2.1

	из автомата. Устройство ручных осколочных гранат.			ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практические занятия: ПЗ №3 Неполная разборка и сборка АК-74.	2	2	
Тема 2.6 Государственные и воинские символы, традиции и ритуалы Вооруженных Сил	Содержание учебного материала: Государственные и воинские символы России. Дни воинской славы, памятные даты и воинские праздники России. Воинские традиции – память поколений. Воинские ритуалы в Вооруженных Силах Российской Федерации.	2		ОК01-ОК08 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
Тема 2.7 Основные направления подготовки учащейся молодежи к службе в Вооруженных Силах Российской Федерации	Содержание учебного материала: Организация, задачи и направления совершенствования подготовки граждан Российской Федерации к военной службе. Военно-профессиональная ориентация молодежи. Военно-патриотическое воспитание молодежи. Физическая подготовка и здоровый образ жизни – залог успешной военной службы.	2	1	ОК01-ОК08 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
Тема 2.8 Психологическая подготовка молодежи к межличностным взаимоотношениям в воинском коллективе	Содержание учебного материала: Общая характеристика межличностных взаимоотношений между военнослужащими. Сущность, виды и характеристика конфликтов в воинских коллективах. Пути и методы предупреждения и разрешения конфликтов. Правила неконфликтного поведения военнослужащих.	2	1	ОК01-ОК08 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
РАЗДЕЛ III. ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ И ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ		4		
Тема 2.9 Медико-санитарная подготовка	Содержание учебного материала: Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. Первая (доврачебная) помощь при ожогах. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током. Первая (доврачебная) помощь при утоплении. Первая (доврачебная) помощь при	4	1	ОК01-ОК08 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

	перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. Доврачебная помощь при клинической смерти.			
Дифференцированный зачет		2		
Итого:		42	10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы дисциплины осуществляется в: учебном кабинете «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место обучающегося: стол ученический, стул ученический;
- рабочее место преподавателя: стол письменный, стул;
- аудиторная доска;
- методические указания и рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся; опорные конспекты;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.;
- средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; ИД-22, ИД-25Б (индикатор радиоактивности); бинокль, учебное оружие и боезапасы, АК-74, ПМ учебный, учебные гранаты, пневматическая винтовка, патроны учебные;
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности», для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова;
- электронный стрелковый тренажер;
- комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной литературой и др.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийное оборудование, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по основам безопасности жизнедеятельности, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы;
- экранно-звуковые пособия.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

Косолапова Н.В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: 2022.

Электронные издания:

Культура безопасности жизнедеятельности. [Электронный ресурс] / Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий: сайт // Режим доступа: <http://www.culture.mchs.gov.ru/testing/?SID=4&ID=5951>.

Портал МЧС России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru/>.

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

Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mchs.gov.ru>.

Безопасность в техносфере [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.magbvt.ru>.

База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>.

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

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

<http://goup32441.narod.ru> (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

Общевойсковые уставы Вооруженных Сил РФ — ИД «Феникс», 2021.

Электронные издания:

www.dic.academic.ru - Академик. Словари и энциклопедии.

www.booksgid.com - Books Gid. Электронная библиотека.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль в процессе проведения устного опроса, практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы контроля и оценки результатов обучения.
Умения:		
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	Умеет предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	Тестирование. Наблюдение и оценивание выполнения заданий при решении ситуационных задач. Оценивание ответов на дифференцированном зачете.
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	Умеет использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	Наблюдение и оценивание выполнения заданий при решении ситуационных задач. Оценивание ответов на дифференцированном зачете.
- применять первичные средства пожаротушения	Умеет применять первичные средства пожаротушения	Наблюдение и оценивание выполнения заданий на практическом занятии №1. Тестирование. Оценивание ответов на дифференцированном зачете.
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности	Умеет ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	Оценивание самостоятельной работы. Оценивание контрольной работы. Оценивание ответов на дифференцированном зачете.
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью	Умеет применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	Оценивание самостоятельной работы. Оценивание контрольной работы. Оценивание ответов на дифференцированном зачете.
- оказывать первую помощь пострадавшим	- оказывать первую помощь пострадавшим	Наблюдение и оценивание выполнения заданий при решении ситуационных задач. Тестирование. Оценивание устного опроса. Оценивание ответов на дифференцированном зачете.

<p><i>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.</i></p>	<p>Умеет организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций</p>	<p>Наблюдение и оценивание выполнения заданий при решении ситуационных задач. Оценивание ответов на дифференцированном зачете.</p>
<p>Знания:</p>		
<p>- 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</p>	<p>Знает 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</p>	<p>Наблюдение и оценивание выполнения заданий при решении ситуационных задач. Тестирование. Оценивание ответов на дифференцированном зачете.</p>
<p>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации</p>	<p>Знает основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации</p>	<p>Тестирование. Наблюдение и оценивание выполнения заданий при решении ситуационных задач. Оценивание ответов на дифференцированном зачете.</p>
<p>- основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны</p>	<p>Знает основы военной службы и обороны государства Знает задачи и основные мероприятия гражданской обороны</p>	<p>Оценивание устного опроса. Оценивание контрольной работы. Оценивание ответов на дифференцированном зачете.</p>
<p><i>- способы защиты населения от оружия массового поражения</i></p>	<p>Знает способы защиты населения от оружия массового поражения</p>	<p>Тестирование. Наблюдение и оценивание выполнения заданий при решении ситуационных задач Оценивание ответов на дифференцированном зачете.</p>
<p>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах</p>	<p>Знает меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах</p>	<p>Наблюдение и оценивание выполнения заданий при решении ситуационных задач. Тестирование. Наблюдение и оценивание выполнения заданий на практическом занятии №1. Оценивание ответов на дифференцированном зачете.</p>

<p>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке</p>	<p>Знает организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке</p>	<p>Оценивание устного опроса. Оценивание контрольной работы. Оценивание ответов на дифференцированном зачете.</p>
<p>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p>	<p>Знает область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы</p>	<p>Оценивание самостоятельной работы. Оценивание контрольной работы. Оценивание ответов на дифференцированном зачете.</p>
<p>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	<p>Знает порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	<p>Наблюдение и оценивание выполнения заданий при решении ситуационных задач. Тестирование. Оценивание устного опроса. Оценивание ответов на дифференцированном зачете.</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол №11 от «05» июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024г.

Рабочая программа учебной дисциплины Физическая культура разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.12.2016 г. № 1569 и социально-экономического профиля профессионального образования.

Положения о разработке рабочей программы учебной дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 № 67;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОП.09 Физическая культура составлена с учетом примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 повар, кондитер, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № 3 от 21.07.2015 г., регистрационный № 376.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Королева Наталья Евгеньевна, преподаватель физической культуры ГБПОУ РО «КТСиА».

Рецензенты:

Савельев Вячеслав Андреевич, преподаватель высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Полиенко Евгений Георгиевич, преподаватель высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский химико-механический техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина Физическая культура является обязательной частью цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина Физическая культура обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся осваивают

Код компетенции	Умения	Знания
ОК 04 ОК 08	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) <i>- организовывать работу коллектива и команды;</i> <i>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</i>	- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - об основах здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения <i>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</i> <i>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</i>

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	52
в т.ч. в форме практической подготовки	6
в том числе:	
теоретическое обучение	4
лабораторные и практические занятия	48
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме зачета (7 семестр), в форме дифференцированного зачета (8 семестр)	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формируемых которыми способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические сведения		4	
1. Роль и место физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека		1	
2. Техника безопасности на занятиях физической культурой		1	
3. Роль физической культуры в сохранении и укреплении здоровья		1	
4. <i>Самостоятельное составление комплексов упражнений на различные группы мышц</i>		1	
Раздел 2 Легкая атлетика		23	
Раздел 2.1 Бег на короткие дистанции	Содержание учебного материала:		ОК 04 ОК 08
	1. Техника бега на короткие дистанции		
	Практические занятия:	4	
	<i>Спринтерский бег с низкого старта.</i>	<i>1</i>	
	Спринтерский бег с низкого старта. Зачет в беге на 30 м.	1	
	Бег на дистанции на отрезках 40 – 80м. Зачет в беге на 60 м.	1	
	Бег по дистанции, финиширование Зачет в беге на 100 м.	1	
Тема 2.2 Бег на средние и длинные дистанции	Содержание учебного материала:		ОК 04 ОК 08
	1. Техника бега на средние дистанции		
	2. Техника бега на длинные дистанции		
	Практические занятия:	4	
	Бег по виражу в беге на средние дистанции. Зачет в беге на 400 м.	1	
	<i>Бег по дистанции на отрезках 500 – 600 м.</i>	<i>1</i>	

	Бег по дистанции на отрезках 1200-1600 м.	1	
	Бег по прямой и виражу. Зачет в беге на 3000м.	1	
Тема 2.3 Метание гранаты (юноши 700 гр.)	Содержание учебного материала:		ОК 04 ОК 08
	1. Техника метания гранаты		
	Практические занятия:	2	
	Метание гранаты с разбега в целом.	1	
	Зачет по метанию гранаты с разбега из-за головы через плечо.	1	
Тема 2.4 Прыжки в длину с разбега	Содержание учебного материала:		
	1. Прыжки в длину с разбега		
	Практические занятия:	2	
	Прыжок в длину с разбега.	1	
	Зачет по прыжкам в длину с разбега.	1	
Раздел 3 Кроссовая подготовка		18	
Тема 3.1 Преодоление препятствий	Содержание учебного материала:		ОК 04 ОК 08
	1. Бег с преодолением препятствий		
	2. Бег спиной вперед		
	Практические занятия:	6	
	Бег в спортивном зале с преодолением препятствий различной высоты.	1	
	<i>Различные способы преодоления препятствия.</i>	1	
	Бег по залу различными способами. Зачет по 15 минутному бегу через невысокие препятствия.	1	
	Зачет по бегу спиной вперед.	1	
	Бег по залу различными способами. Зачет	1	
Зачет по комбинированной полосе препятствий.	1		
Раздел 4 Гимнастика		8	
Тема 4.1 Строевые упражнения	Содержание материала:		ОК 04 ОК 08
	1. Строевые упражнения на месте и в движении		
	Практические занятия:	2	
	Строевые упражнения на месте и в движении.	1	
	Зачет по строевым упражнениям.	1	

Тема 4.2 Акробатика	Содержание материала:		OK 04
	1. Техника длинных кувырков с места		
	2. Техника стойки на лопатках		OK 08
	Практические занятия:	4	
	Длинные кувырки с места из И.П. упор «присев»	1	
	Стойка на лопатках перекатом назад из И. П. упор «присев».	1	
	<i>Акробатическая комбинация в целом.</i>	<i>1</i>	
Зачет по акробатической комбинации.	1		
Тема 4.3 Опорные прыжки	Содержание материала:		OK 04
	1. Опорный прыжок через козла «прогнувшись».		
	Практические занятия:	2	OK 08
	Опорный прыжок через козла «прогнувшись».	1	
Зачет по прыжку через козла «прогнувшись».	1		
Раздел 5 Спортивные игры		12	
Тема 5.1 Баскетбол	Содержание материала:		OK 04
	1. Ведение и передачи мяча		
	2. Броски мяча		OK 08
	Практические занятия:	4	
	<i>Передача двумя руками от груди, одной от плеча</i>	<i>1</i>	
	Штрафные броски. Зачет по штрафным броскам.	1	
	Ведение 2 шага – бросок в кольцо	1	
Трёхочковые броски. Зачет по ведению – 2 шагам и броску в кольцо	1		
Тема 5.2 Волейбол	Содержание материала:		OK 04
	1. Передачи мяча		
	2. Подача мяча		
	3. Нападающий удар и блокирование		OK 08
	Практические занятия	4	
	<i>Прямая верхняя подача</i>	<i>1</i>	
	<i>Техника нападающего удара</i>	<i>1</i>	
	Зачет по подаче снизу, сверху	1	
Зачет по технике нападающего удара	1		

Тема 5.3 Футбол	Содержание материала:		ОК 04 ОК 08
	1. Введение мяча		
	2. Передачи мяча		
	3. Вбрасывание мяча		
	Практические занятия:	4	
	<i>Ведение мяча с изменением направления. Пробитие «пенальти»</i>	1	
	Передачи мяча на короткие и длинные расстояния. Зачет по технике пробития «пенальти»	1	
	<i>Вбрасывание мяча из-за боковой линии на дальность</i>	1	
Зачет по вбрасыванию мяча из-за боковой линии на дальность	1		
Раздел 2 Легкая атлетика		4	
Тема 2.5 Толкание ядра	Содержание материала:		ОК 04
	1. Толкание ядра		
	Практические занятия:	2	ОК 08
	Обучение технике толкания ядра, стоя лицом в сектор	1	
Зачет по толканию ядра с места, стоя лицом в сектор	1		
Тема 2.6 Прыжки в высоту с разбега	Содержание материала:		ОК 04
	1. Прыжки в высоту с разбега		
	Практические занятия:	2	ОК 08
	Обучение технике прыжка в целом	1	
Зачет по прыжкам в высоту способом «перешагивание»	1		
Раздел 6 Профессионально-прикладная физическая подготовка			
Тема 6.1 Упражнения в перемещениях по нестандартному оборудованию	Содержание материала:		ОК 04
	1. Упражнения в перемещениях по нестандартному оборудованию		
	Практические занятия:	2	ОК 08
	<i>Передвижение на перекладинах приставным хватом (10м)</i>	1	
Зачет по перемещению на перекладинах приставным хватом	1		
<i>Вид промежуточной аттестации: зачет</i>		2	
дифференцированный зачет		2	
Всего:		52	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

спортивный зал, оснащенный оборудованием:

- игровой зал для занятий спортивными играми размером 30 м на 18 м;
- тренажерный зал размером 10х7 - с тренажерами;
- фойе - где размещены два теннисных стола;
- зал атлетической гимнастики;
- две раздевалки;
- душ;
- площадка для мини-футбола;
- волейбольная и баскетбольная площадки;
- гимнастическая площадка;
- спортивный инвентарь по игровым видам ;

Должны быть предусмотрены технические средства: электронное табло; ручное табло; видеоаппаратура;

аудиоаппаратура.

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий:

- футбольное поле;
- мини-футбольное поле;
- беговая дорожка;
- сектор для метания;
- яма для прыжков в длину;
- полоса препятствий;
- турники.

Должно быть предусмотрено спортивное оборудование:

- гимнастическое оборудование (перекладина, брусья параллельные (разновысокие) канат подвесной, стеллажи гимнастические, конь гимнастический, козел гимнастический, мостик деревянный, маты гимнастические, мяч набивной, скамейка гимнастическая, канат для перетягивания, скакалки, обручи;
- легкоатлетический инвентарь (флажки судейские, гранаты учебные 500 гр., гранаты учебные 700 гр., эстафетные палочки, секундомер);
- оборудование и инвентарь для спортивных игр (форма футбольная, насос механический, футболки с номерами, шашки, щиты баскетбольные, стойки баскетбольные, сетки волейбольные, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, мячи волейбольные, ракетки для бадминтона, воланы для бадминтона, мячи футбольные, иглы для мячей, столы для настольного тенниса, сетки для настольного тенниса, ракетки для настольного тенниса).

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

- 1.Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования — М., 2020.

Электронные издания:

1. Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации. www.minstm.gov.ru;
2. Федеральный портал «Российское образование». www.edu.ru;
3. Официальный сайт Олимпийского комитета России. www.olympic.ru;
4. Наставление по физической подготовке в Вооружённых Силах Российской Федерации (НФП-2014): учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». www.goup32441.narod.ru.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Виленский М. Я., Горшков А. Г. Физическая культура. Учебник. М.: КноРус, 2020. 216 с.
2. Бишаева А.А., Малков А.А. Физическая культура. Учебник. М.: КноРус, 2020. 312 с.
3. Кузнецов В. С., Колодницкий Г. А. Теория и история физической культуры. М.: КноРус, 2020. 448 с.

Электронные издания:

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

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем через текущий контроль в процессе проведения практических занятий, тестирования, сдачи контрольных нормативов, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также промежуточную аттестацию в форме зачетов и дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения: Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности при выполнении работ</p>	<p>Демонстрирует навыки владения, тактикой в спортивных играх; владеет техниками выполнения двигательных действий; Выполняет тактико-технические действия в игре; Выполняет требуемые элементы; Применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Использует средства профилактики перенапряжения характерными для данной специальности при выполнении работ</p>	<p>Наблюдение за овладением техниками двигательных умений и навыков изучаемых видов спорта, тактикой спортивных игр, техническими приемами спортивных игр, умением применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, умением использовать средства профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности Мониторинг освоения техники двигательных умений и навыков Мониторинг сдачи контрольных нормативов в изучаемых разделах программы</p>

<p>Знания: Применять знания в области здорового образа жизни, профилактике профзаболеваний при проведении работ</p>	<p>Демонстрирует системные знания в области основ здорового образа жизни и роли физической культуры в гармоничном развитии личности человека. Владеет информацией о регулярных физических нагрузках в выбранной специальности и способах профилактики профзаболеваний</p>	<p>Оценивание устного ответа. Оценивание знаний в области здорового образа жизни, роли физической культуры в гармоничном развитии человека. Оценивание степени владения информацией о пользе регулярных физических нагрузках и профилактике профзаболеваний, на дифференцированном зачете.</p>
---	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол №11 от «05» июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024г.

Рабочая программа дисциплины «Основы профессиональной деятельности» разработана на основе требований:

Постановления Правительства Ростовской области от 17.10.2018 № 646 «Об утверждении государственной программы Ростовской области «Развитие образования» (с изменениями от 29.05.2023);

Направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей;

Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148. 3-й уровни квалификации;

Профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н, зарегистрированного в Минюсте России 21 сентября 2015 г. N 38940. 3-й уровни квалификации;

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА» утвержденным приказ от 25.05.2023 г. № 102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Селезнева Людмила Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Бажкова Ольга Михайловна, замдиректора ООО «Лакомка»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Основы профессиональной деятельности

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и относится к общепрофессиональному циклу.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы дисциплины обучающиеся осваивают

Код компетенции	Умения	Знания
ОК 01	– анализировать и использовать средства трудоустройства;	– основные понятия и термины, используемые на рынке труда;
ОК 02	– подготовиться к собеседованию;	– основные квалификационные характеристики по профессии Повар, кондитер;
ОК 03	– правильно составлять документы, необходимые для поступления на работу;	– психологические особенности трудовой деятельности работников сферы обслуживания;
ОК 04	– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	– основы трудового Законодательства;
ОК 05	– планировать профессиональную карьеру.	– основы Управление развитием отрасли общественного питания;
ОК 06		– понятия профессиональная пригодность, профессиональная адаптация, профессиональная карьера.
ОК 07		
ОК 09		
ОК 10		
ОК 11		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной программы	38
в т.ч. в форме практической подготовки	34
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные и практические занятия	10
курсовой проект/работа (при наличии)	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме зачета	2

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (теоретическое обучение), лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Количество часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Введение	Содержание учебного материала: Цели и задачи дисциплины. Требования к результатам освоения. Понятие профессиональной деятельности, ее особенности для работников предприятий питания. Готовность к работе в коллективе.	1	1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Раздел 1 Личность и её индивидуальные особенности		10	8	
Тема 1.1 Введение в психологию	Содержание учебного материала: Личность и индивидуальность. Ценности и потребности человека. Эмоциональный мир личности. Понятие темперамента и его типы. Связь темперамента с типом высшей нервной деятельности. Стрессы. Управление стрессами. Уверенное поведение. Стратегии поведения. Структура характера по типам отношений. Направление личности. Способности.	4	3	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ №1 Определение темперамента и индивидуальных качеств личности.	2	2	
Тема 1.2 Психологические аспекты делового общения	Содержание учебного материала: Психологические особенности трудовой деятельности работников сферы обслуживания. Имидж современного человека. Аспекты делового общения. Общение, как основа человеческого бытия. Нормы общения. Классификация общения. Культура общения. Общение в коллективе. Деловое общение. Успех делового общения. Коммуникативные навыки общения.	4	3	
Раздел 2 Профессиональная деятельность и карьера		25	23	

Тема 2.1 Сферы деятельности	Содержание учебного материала: Сферы профессиональной деятельности. Факторы, которые влияют на эффективное выполнение профессиональной деятельности. Квалификационные характеристики профессии. Понятие профессиональных стандартов. Понятие профессиональной деятельности и ее функции. Основы профессиональной этики работников сферы услуг. Мотивы профессиональной деятельности. Персональные качества и навыки.	6	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ОК 10 ОК 11
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 2 Определение потребностей и ценностей в профессиональной деятельности.	2	2	
Тема 2.2. Работа и карьера	Содержание учебного материала: Рынок труда. Понятие рынка труда. Факторы, влияющие на рынок труда. Навыки и принципы организации поиска работы. Определение важных и значимых принципов в профессиональной деятельности. Техника и технология поиска работы. Место поиска работы. Государственная поддержка безработным. Резюме. Содержание, правила написания. Устройство на работу и адаптация в коллективе. Поведение и манеры общения в коллективе. Сроки и условия успешной адаптации. Организация карьеры. Организация карьерного роста. Организация бизнеса.	9	7	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
	Самостоятельная работа: подготовка сообщения на тему: «Моя работа – моя карьера».	2	2	
	Практические занятия:	6	6	
	ПЗ № 3 Изучение требований рынка труда и условий приема на работу.	2	2	
	ПЗ № 4 Составление резюме.	2	2	
	ПЗ № 5 Составление технологической карты карьерного роста.	2	2	
	ПЗ № 5 Составление технологической карты карьерного роста.	2	2	
Вид промежуточной аттестации: зачёт	2	2		
Всего:	38	34		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Технология кулинарного производства».

Оборудование учебного кабинета:

- ученические столы и стулья (по количеству обучающихся);
- шкафы книжные;
- интерактивная доска;
- письменный стол преподавателя, стул;
- раздаточные дидактические материалы, электронные плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- средства аудиовизуализации;
- медиапроектор;
- точка доступа к сети Интернет.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Этика и психология профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. И. Рогов [и др.] ; под общей редакцией Е. И. Рогова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 509 с.

Электронные издания:

1. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение: учебник и практикум для среднего профессионального образования — Москва: Издательство Юрайт, 2024 (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/441921>.

1. Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Основы этики и психологии профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений нач. проф. образования / Г. М. Шеламова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013;

2. Деловая культура и психология общения, учебник для НПО – М: ИЦ Академия, 2015.

3. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение: учебник и практикум для среднего профессионального образования — Москва: Издательство Юрайт, 2019

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. <http://pravo.gov.ru>;

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

3. Учебные материалы. <http://works.doklad.ru> ;
4. Соционауки, <http://www.socionauki.ru/journal>;
5. Единое окно доступа к образовательным ресурсам, <http://window.edu.ru>
6. Этика профессионально деятельности, <http://personal-ua.com>;
7. Карта карьерного роста, <http://gbconsulting.ru>;
8. Про – персонал, <http://www.pro-personal.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль в виде устного опроса, тестирования, защиты практических занятий, выполнения обучающимися самостоятельной работы, а также в процессе промежуточной аттестации в форме зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
– анализировать и использовать средства трудоустройства;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям выполнения практических заданий.	Текущий контроль: Оценка умений в процессе выполнения и защиты практических занятий № 1-5.
– подготовиться к собеседованию;		
– правильно составлять документы, необходимые для поступления на работу;		
– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;		
– планировать профессиональную карьеру.		
Знания:		
– основные понятия и термины, используемые на рынке труда;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов при письменном, устном опросе. Адекватность результатов поставленным целям при выполнении практических заданий. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при выполнении задания во время промежуточной аттестации не менее 75 %.	Текущий контроль при проведении: -письменного, устного опроса, тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы; - оценка выполнения практических заданий. Промежуточная аттестация: Оценка освоения знаний во время зачета в виде устных ответов на вопросы билетов экзамена.
– основные квалификационные характеристики по профессии Повар, кондитер;		
– психологические особенности трудовой деятельности работников сферы обслуживания;		
– основы трудового Законодательства;		
– основы Управление развитием отрасли общественного питания;		
– понятия профессиональная пригодность, профессиональная адаптация, профессиональная карьера.		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Психология общения и социальная адаптация

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2024

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол №11 от «05» июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024г.

Рабочая программа дисциплины ОП.11 «Психология общения и социальная адаптация» разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 и естественно-научного профиля профессионального образования.

Положения о разработке рабочей программы учебной дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.22. № 67;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (далее ГБПОУ РО «КТСиА»).

Разработчик:

Еременко Елена Анатольевна, преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Рецензенты:

Лебединская Елена Валерьевна, преподаватель высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Бондарева Татьяна Васильевна, преподаватель высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский педагогический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ И СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.11 «Психология общения и социальная адаптация» входит в вариативную часть циклов ОПОП по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00. «Промышленная экология и биотехнологии» и «Сервис и туризм»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09,	- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	- взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ И СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов¹
Объём образовательной программы	34
в т.ч. в форме практической подготовки	6
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные и практические занятия	6
курсовой проект/работа (при наличии)	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме зачета	2

¹ Во всех ячейках со звездочкой (*) следует указать количество часов

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		4
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину		1		
Введение	Содержание учебного материала Назначение дисциплины. Основные понятия. Требования к изучаемой дисциплине. Роль общения в профессиональной деятельности человека	1		ОК 01, ОК 02
Раздел 2. Психология общения		16		
Тема 2.1. Общение – основа человеческого бытия	Содержание учебного материала Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения. Единство общения и деятельности.	1		ОК 01, ОК 02, ОК 05
Тема 2.2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	Содержание учебного материала Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №1. Самодиагностика. Тест доминирующей перцептивной модальности С. Ефремцева «Визуал, аудиал или кинестетик». Анализ результатов.	1	1	
Тема 2.3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Содержание учебного материала Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль и взаимодействие как организация совместной деятельности.	3	3	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 2.4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	Содержание учебного материала Основные элементы коммуникации. Ролевые игры. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры. Невербальная коммуникация. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.	3		
	Контрольная работа по теме «Психологические аспекты общения»	1		

Тема 2.5. Формы делового общения и их характеристики	Содержание учебного материала Ролевые игры, направленные на навыки постановки вопросов, на навыки корректного ведения диспута, развитие навыков публичного выступления, а умения аргументировать и убеждать Деловая беседа. Формы постановки вопросов. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация.	3	1	ОК 05, ОК 09
	Практическая работв №2. Деловая игра. Собеседование. Отработка навыков ведения деловых дискуссий. Решение ситуативных задач.	2	2	
Раздел 3. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения		9		
Тема 3.1. Конфликт: его сущность и основные характеристики	Содержание учебного материала Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов.	5		ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Практическая работа № 3 Самодиагностика: тест: «Твоя конфликтность»; «Стратегии поведения в конфликтах К. Томаса. Анализ своего поведения на основании результатов диагностики. Анализ производственных конфликтов. Составление алгоритма выхода из конфликтной ситуации	1		
Тема 3.2. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Содержание учебного материала Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации	2		ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практическая работа № 4 Составить рекомендации как вести себя в конфликтной ситуации.	1	1	
Раздел 4. Этические формы общения		4		
Тема 4.1. Общие сведения об этической культуре	Содержание учебного материала Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений Категории этики. Нормы морали. Основа эффективного общения. Деловой этикет в профессиональной деятельности и деловых отношений.	3		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Практическая работа № 5 Разработка этических норм своей профессиональной деятельности.	1	1	

	Самостоятельная работа обучающихся. Работа с литературой в библиотеке. Работа в сети Интернет. Изучение литературы по теме. Подготовка сообщений по теме: «Общение с трудными людьми»	2		
	Контрольная работа по теме «Этика и психология общения»	1		
	Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	2		
Всего:		34	6	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащённый оборудованием:

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место обучающегося: стол ученический, стул ученический;
- рабочее место преподавателя: стол письменный, стул;
- аудиторная доска;
- мебельная стенка;
- стенды, шкаф с нормативной документацией;
- комплект оценочных средств (материалы текущей и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета)
- методические указания и рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся; опорные конспекты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основная литература:

Печатные издания:

1. Бороздина Г.В., Кормнова Н.А. Психология общения. Учебник и практикум для СПО, 2022 – 463 с.

3.2.2. Дополнительная литература

1. Жарова М.Н. Психология общения. – Москва: Академия, 2017. – 256 с.
2. Шеламова Г.М. Психология общения: учебник/ Г.М. Шеламова. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. *Бороздина Г.В.* Психология общения: учебник и практикум для СПО / Г.В. Бороздина, Н.А. Кормнова; под общ. ред. Г.В. Бороздиной. — М.: Издательство Юрайт, 2021 — 463 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/17E15D39-446E-4D42-9C60-E5345C07660A#page/1>

2. *Коноваленко М.Ю.* Психология общения: учебник для СПО / М.Ю. Коноваленко, В.А. Коноваленко. — М.: Издательство Юрайт, 2018 — 468 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/CEDDEA43-487E-4BDB-B4AA-D1F6CE06FF8D#page/1>

3. Психология общения. Практикум по психологии: Учебное пособие / Ефимова Наталия Сергеевна. - Москва; Москва: Издательский Дом "ФОРУМ": ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 192 с. - для учащихся ПТУ и студентов средних специальных учебных заведений. - ISBN 978-5-8199-0249-
<http://znanium.com/go.php?id=410246>.

4. *Садовская В.С.* Психология общения: учебник и практикум для СПО / В.С. Садовская, В.А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2020. — 209 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/5D5ABB2E-892A-4A9B-B894-3AC2FC97A471#page/1>

3.2.3. Дополнительные источники

1. *Панфилова А.П.* Культура речи и деловое общение в 2 ч. Часть 1: учебник и практикум для СПО / А.П. Панфилова, А.В. Долматов; под общ. ред. А.П. Панфиловой. — М.: Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/82FA4372-C48B-4106-88BC-0E2650246585#page/1>

2. *Панфилова А.П.* Культура речи и деловое общение в 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для СПО / А.П. Панфилова, А. В. Долматов. — М.: Издательство Юрайт, 2020. — 258 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/D6B82178-F5C5-4091-8AA0-AECF4E1482FE#page/1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль в процессе проведения устного опроса, практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также промежуточную аттестацию в форме зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать взаимосвязь общения и деятельности; - анализировать механизмы взаимопонимания в общении; - воспроизводить техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - понимать этические принципы общения; - оперировать основными понятиями психологии общения; - правильно и точно описывать методики и техники убеждения, слушания, способы разрешения конфликтных ситуаций 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного и письменного опроса; - тестирования; - оценки результатов выполнения практических занятий; - решения ситуационных задач
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно применять техники и приемы делового общения в профессиональной деятельности; - уметь использовать приемы саморегуляции поведения в процессе общения; - анализировать источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов - разрешать смоделированные конфликтные ситуации 	<p>Оценка результатов выполнения практических занятий</p> <p>Анализ ролевых ситуаций</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол №11 от «05» июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024г.

Рабочая программа дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» разработана на основе требований:

Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА» утвержденным приказом от 25.05.2023 г. № 102/1 с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей и реализуется за счет часов вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569. Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. Регистрационный № 44898).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Собчук Галина Владимировна, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Мироненко Татьяна Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Цай Игорь Герасимович, директор ООО «Аккорд»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и относится к общепрофессиональному циклу.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы дисциплины обучающиеся осваивают

Код компетенции	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 01-07, 09-11	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню; - прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подача блюд и напитков разными способами; - расчет с потребителями; - обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания; - складывание салфеток разными способами; - соблюдение личной гигиены; - прием заказа на блюда и напитки; - оформление и передача заказа на производство, в бар, в буфет; - подача алкогольных и безалкогольных напитков, блюд различными способами; - соблюдение очередности и владение техникой подачи блюд и напитков; - замена использованной посуды и приборов; - составление и оформление меню, - обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; - эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания. 	<ul style="list-style-type: none"> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -основные положения законодательства об охране труда женщин и молодежи; -гарантии и компенсации по условиям труда; -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); -требования безопасности при организации рабочего места; -информационное обеспечение безопасности технологического оборудования; -обеспечение безопасности в аварийных ситуациях; -специальные требования безопасности при эксплуатации всех видов оборудования, в т.ч. работающего под избыточным давлением; -производственный риск; -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной; -порядок организации и проведения медицинских осмотров работников

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем часов учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	44
в том числе:	
теоретическое обучение	38
лабораторные и практические занятия	10
курсовая проект /работа (при наличии)	-
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме зачета	2

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (теоретическое обучение), лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Количество часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала: Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Требования к обслуживающему персоналу Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания.	2	-	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
Тема 2 Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала: Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Взаимосвязь производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания. Сервизная, назначение, оснащение. Правила размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение.	2	2	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

Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала: Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом.	6	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
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 1 Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2	2	
Тема 4 Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала: Средства информации. Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карты напитков: чай, кофе. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.	4	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
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 2 Составление и художественное оформление меню	2	2	
Тема 5 Этапы организации обслуживания	Самостоятельная работа: Ответы на контрольные вопросы по темам	2	2	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
	Содержание учебного материала: Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Порядок получения и подготовки посуды, приборов и столового белья. Подготовка персонала к обслуживанию. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива.	4	2	
Тема 6 Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала: Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток. Материал салфеток. Кольца для салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.	4	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
	Практические занятия:	4	4	

	ПЗ № 3 Отработка приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2	2	
	ПЗ № 4 Отработка приемов предварительной и дополнительной сервировки стола	2	2	
Тема 7 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала: Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Расчет с потребителями.	6	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
Тема 8 Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала: Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы. Составление списка приглашенных, порядок размещения за столом. Гостевые карты и сеты. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Кофе-брейк. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.	6	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
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 5 Тематическая сервировка стола и отработка приемов обслуживания на банкетах и приемах	2	2	
Тема 9 Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала: Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий. Характеристика особенностей некоторых иностранных кухонь. Особенности обслуживания туристов, в том числе иностранных, пассажиров на различных видах транспорта. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.	4	2	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 ОК 11

	Самостоятельная работа: Подготовка к зачету.	2	2	
Вид промежуточной аттестации: зачет		2	2	
Всего:		54	44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Организации обслуживания»

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная,
- рабочее место преподавателя,
- столы, стулья (по числу обучающихся),
- шкафы для хранения инвентаря, приборов, посуды и белья,
- раздаточный дидактический материал,
- натуральные образцы посуды, столовых приборов и белья.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- средства аудиовизуализации;
- медиапроектор.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. учебник. (для СПО) ТОП-50 М: Академия, 2020
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

Электронные издания:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513242>

3.2.2. Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
3. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

4. Затуливетров А.Б. [Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению](#), Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.

5. Богатова Наталья. [Современный ресторан. Книга успешного управляющего](#), Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.

6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

Электронные издания:

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

2. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем через формы текущего контроля: устного и письменного опроса, тестирования, защиты практических занятий, выполнения обучающимися самостоятельной работы, а также промежуточную аттестацию в форме зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню; – прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подача блюд и напитков разными способами; – расчет с потребителями; – обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания; – складывание салфеток разными способами; – соблюдение личной гигиены; – прием заказа на блюда и напитки; – оформление и передача заказа на производство, в бар, в буфет; – подача алкогольных и безалкогольных напитков, блюд различными способами; – соблюдение очередности и владение техникой подачи блюд и напитков; – замена использованной посуды и приборов; – составление и оформление меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; – эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям выполнения практических заданий.</p>	<p>Текущий контроль: Оценка умений в процессе выполнения и защиты практических занятий № 1-5.</p>
<p>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; – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировка столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов при письменном, устном опросе. Адекватность результатов поставленным целям при выполнении практических заданий. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при выполнении задания во время промежуточной аттестации не менее 75 %.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного, устного опроса, тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы; - оценка выполнения практических заданий.</p> <p>Промежуточная аттестация: Оценка освоения знаний во время зачета в виде устных ответов на вопросы билетов зачета.</p>

<p>классов;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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;– очередность и технику подачи блюд и напитков;– кулинарную характеристику блюд, правила сочетаемости напитков и блюд;– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;– способы замены использованной посуды и приборов;– правила составления и оформления меню		
---	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1569 и социально-экономического профиля профессионального образования;

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 610н;

Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н;

Положением о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2022 г. № 322;

Положения о разработке рабочей программы профессионального модуля в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г. № 67;

Положения о разработке рабочей программы практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденной приказом от 12.04.2022 г. № 67;

Рабочая программа ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента составлена с учетом примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО №П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 33.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчики:

Селезнева Людмила Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Мироненко Татьяна Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Цай Игорь Герасимович, директор ООО «Аккорд»

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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:

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций соответствующий виду деятельности

Код	Наименование 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.

1.1.3В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>иметь практический опыт:</p>	<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.
<p>уметь:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; – 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; – <i>владеть техникой фигурной нарезки овощей и фруктов (элементы карвинга);</i> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; – проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; – <i>выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело»</i>
<p>знать:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; – требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных овощей, грибов, <i>плодов и фруктов</i>, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методам обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, <i>фаршей и начинок для фаршированных полуфабрикатов;</i> – <i>нормирование потерь способы их сокращения при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</i> – <i>критерии оценивания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело»</i>

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - **310 часов**,

в т.ч. в форме практической подготовки—310,

из них на освоение МДК – 130 часов

самостоятельная работа – 8 часов.

на практики, в том числе:

учебную - **72** часа,

производственную—**108** часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, ч				
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, ч				Самостоятельная работа
				Обучение по МДК, час.		Практики		
				всего, часов	в том числе	Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий								
ПК 1.1.-1.2. ОК01-07, 09,10	Раздел 1 Обработка, подготовка к использованию, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей.	36	36	34	8			2
ПК 1.1.-1.3 ОК 01-07, 09,10	Раздел 2 Обработка, подготовка к использованию, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	46	46	44	10			2
ПК 1.1, 1.2, 1.4 ОК 01-07, 09,10	Раздел3 Обработка, подготовка к использованию, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	48	48	44	14			4
ПК 1.1-1.4 ОК01-07, 09,10	Учебная и производственная практики	180	180			72	108	-
	Всего:	310	310	122	32	72	108	8

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, ч
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Раздел I Обработка, подготовка к использованию, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей		36
МДК. 01.01 Организация и процессы приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1 Обработка, подготовка к использованию и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов	<p>Содержание учебного материала: Технологический цикл обработки овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов из них. Последовательность, характеристика этапов. Организация рабочих мест в овощном цехе. Последовательность и поточность технологических операций, определение контролируемых этапов технологических операций. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки овощей, грибов, приготовления полуфабрикатов из них с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки овощей, грибов, приготовления полуфабрикатов экзотических фруктов и овощей. Способы сокращения потерь при обработке овощей, грибов и приготовлении полуфабрикатов. Контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения. Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка для транспортирования.</p>	26
	Лабораторные и практические занятия:	8
	ПЗ № 1. Решение ситуационных задач на организацию рабочего места при обработке овощей.	2
	ПЗ № 2. Решение задач на нормирование отходов и выход полуфабрикатов при обработке овощей и грибов в зависимости от способа обработки и сезона.	2
	ЛР № 1. Обработка, нарезка овощей, в том числе с элементами карвинга, приготовление и упаковка полуфабрикатов.	4
	Самостоятельная работа обучающихся: оформление таблицы «Требования к качеству овощей в соответствии с ГОСТ»	2

Раздел 2 Обработка, подготовка к использованию, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		46
МДК. 01.01 Организация и процессы приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов		
Тема 2.1 Обработка и подготовка к использованию рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала: Технологический цикл обработки и подготовка к использованию рыбы и нерыбного водного сырья. Последовательность, характеристика этапов. Организация рабочих мест в рыбном заготовочном цехе. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Последовательность и поточность технологических операций, определение контролируемых этапов технологических операций. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и подготовки к использованию рыбы и нерыбного водного сырья. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки и подготовки к использованию рыбы и нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь при обработке и подготовке к использованию рыбы и нерыбного водного сырья. Контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ. Правила составления заявки на сырье. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.	10
	Лабораторные и практические занятия:	4
	ПЗ № 3. Решение ситуационных задач на организацию рабочего места при обработке рыбы и нерыбного водного сырья.	2
	ПЗ № 4. Решение задач на нормирование отходов при обработке рыбы.	2
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала: Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья. Упаковка для транспортирования. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	22

	Лабораторные и практические занятия:	6
	ПЗ № 5. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы. Определение контрольных точек производства на основе принципов ХАССП.	2
	ЛР № 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.	4
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка презентации на тему «Рыба и нерыбное водное сырье Ростовской области».	2
Контрольная работа по темам разделов 1,2		2
Раздел 3 Обработка, подготовка к использованию, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		48
МДК. 01.01 Организация и процессы приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов		
Тема 3.1 Обработка и подготовка к использованию мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала: Технологический цикл обработки и подготовка к использованию мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Организация рабочих мест в мясном заготовочном цехе. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Последовательность и поточность технологических операций, определение контролируемых этапов технологических операций. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и подготовки к использованию мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки и подготовки к использованию мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Способы сокращения потерь при обработке и подготовке к использованию мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ. Правила составления заявки на сырье. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	10
	Лабораторные и практические занятия:	2
	ПЗ № 6. Решение ситуационных задач на организацию рабочего места при обработке мяса и домашней птицы.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: – оформление таблицы «Требования к качеству различных видов мяса в соответствии с ГОСТ»	2
Тема 3.2 Приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала: Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение. Классификация,	20

	<p>ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
	Лабораторные и практические занятия	12
	ПЗ № 7. Решение задач на выход полуфабрикатов при разделке туш говядины, свинины, баранины.	2
	ПЗ № 8. Решение задач на выход полуфабрикатов при разделке домашней птицы.	2
	ЛР № 3. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	4
	ЛР № 4. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	4
	Самостоятельная работа обучающихся: составление таблицы «Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и птицы»	2
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления полуфабрикатов из овощей; – соблюдение санитарно-гигиенического состояния рабочих мест; – подготовка овощей и грибов к кулинарному использованию; – нарезка овощей и грибов различными способами; – подготовка овощей и грибов к фаршированию; – приготовление полуфабрикатов из овощей; – интенсивное охлаждение овощей; комплектование и вакуумирование полуфабрикатов из овощей; организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; – соблюдение санитарно-гигиенического состояния рабочих мест; – подготовка рыбы и нерыбного водного сырья к кулинарному использованию; – приготовление различных полуфабрикатов из рыбы; – интенсивное охлаждение полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; – комплектование и вакуумирование полуфабрикатов; – организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; – соблюдение санитарно-гигиенического состояния рабочих мест; – <i>обработка и подготовка мяса и мясных продуктов; приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов;</i> – <i>интенсивное охлаждение полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов; комплектование и вакуумирование полуфабрикатов;</i> – организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; – соблюдение санитарно-гигиенического состояния рабочих мест; 		72

<ul style="list-style-type: none"> – обработка и подготовка домашней птицы, дичи и кролика; – приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика; – интенсивное охлаждение полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика; – комплектование и вакуумирование полуфабрикатов. 	
<p>Производственная практика ПМ 01</p> <p>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 перед началом работы. – организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты – обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. – нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. – подготовка к хранению (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. – порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него, упаковка на вынос или для транспортирования. – ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос. 	108
Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК	
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю	
Всего, часов	310

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья ученические (по числу обучающихся);
- доска учебная (интерактивная);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря);
- раздаточный дидактический материал (в том числе проверочные и контрольные материалы);
- технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, DVD с фильмами, мультимедийные пособия).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.1 Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ РО «КТСиА».

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1 Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ РО «КТСиА».

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования. – 3-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2020

Электронные издания:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-

01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

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

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2015.544с.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

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

14. 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].

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов <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. 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/
5. 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/
6. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
7. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
8. 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].
9. 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.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
12. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля осуществляется педагогами через текущий контроль в форме устных опросов на занятиях, тестирования, выполнения практических заданий и лабораторных работ, оценке контрольной работы, а также промежуточную аттестацию по МДК.01.01 в форме экзамена и экзамена по модулю.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 01-07 ОК 09-10</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; – 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 согласно инструкциям и регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека: соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка устных ответов обучающихся, выполнения контрольных работ и в процессе выполнения и защиты: практических занятий и лабораторных работ. Выполнение заданий по учебной и производственной практикам.</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; выполнения заданий экзамена по модулю.</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 и распознавание основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов для приготовления полуфабрикатов;– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов;– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям и регламентам;– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:– корректное использование цветных разделочных досок;– 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, чистота на рабочем месте и в холодильнике);– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;– 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.	
--	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 и социально-экономического профиля профессионального образования.;

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н;

Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положения о разработке рабочей программы профессионального модуля в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г. № 67;

Положения о разработке рабочей программы практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г. № 67.

Рабочая программа ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента составлена с учетом примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 33.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Селезнева Людмила Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории
ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Мироненко Татьяна Николаевна – преподаватель высшей квалификационной категории
ГБПОУ РО «КТСиА»

Цай Игорь Герасимович – директор ООО «Аккорд»

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

1.1 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций соответствующий виду деятельности

Код	Наименование профессиональных компетенций
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

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>иметь практический опыт:</p>	<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 и безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных и национальных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; <i>использование направления ZERO WASTE (безотходная кухня) при обработке продуктов;</i> - оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.
<p>уметь:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - <i>применять современные способы технология приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, фудпейринга;</i> - <i>организовывать презентацию авторских блюд;</i> - <i>составлять калькуляцию на блюда, закуски и кулинарные изделия;</i> - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; <i>вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</i> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - <i>выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело»;</i> - <i>использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, оформления заданий..</i>
<p>знать:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецепты, 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 и национальных; <i>процессы и режимы приготовления блюд, закусок и кулинарных изделий;</i> - <i>пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, закусок и кулинарных изделий;</i>

	<ul style="list-style-type: none">- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;- <i>правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд и кулинарных изделий;</i>- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;- <i>требования к знаниям, умениям и навыкам, согласно КОД для ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».</i>
--	---

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 804

в том числе в форме практической подготовки – 804 часа;

Из них на освоение МДК 264 часа,

в том числе самостоятельная работа – 12;

практики, в том числе учебной 252 часа, производственной – 288 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т. ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, ч					Самостоятельная работа		
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, ч				Консультации (к экзамену)		Практики	
				Обучение по МДК, час.			Учебная			Производственная	
				всего, часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов						
ПК 2.1.-2.4. ОК01-07, 09	Раздел 1 Приготовление супов и соусов	66	66	64	14				2		
ПК 2.1., 2.5. ОК 01-07, 09,10	Раздел 2 Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	36	36	34	8				2		
ПК 2.1., 2.6. ОК 01-07, 09,10	Раздел 3 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки	34	34	34	12				-		
ПК 2.1., 2.5., 2.7. ОК 01-07, 09,10	Раздел 4 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	38	38	36	8	2			2		
ПК 2.1., 2.5., 2.8. ОК 01-07, 09,10	Раздел 5 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	90	90	84	26	4			6		
ПК 2.1. – 2.8.	Учебная и производственная практики	540	540				252	288	-		
	Промежуточная аттестация	12									
	Всего:	804	804	252	68	6	252	288	12		

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля, МДК	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1 Приготовление супов и соусов		66
МДК. 02.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
<p>Тема 1.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</p>	<p>Содержание учебного материала: Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, процессу их хранения. Подготовка рабочих мест и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос. Требования к качеству, условиям и срокам хранения бульонов и отваров.</p>	8
Лабораторные и практические занятия		2
ПЗ № 1 Составление технологических схем приготовления бульонов, отваров.		2
<p>Тема 1.2 Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала: Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению супов различного ассортимента, процессу их хранения. Подготовка рабочих мест и техническое оснащение работ по приготовлению супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании различных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.</p>	22

	<p>Ассортимент, 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. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления.</p> <p>Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка пюреобразных супов для отпуска на вынос.</p> <p>Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.</p>	
	Лабораторные и практические занятия	8
	ПЗ № 2 Решение задач на необходимое количество сырья для приготовления заправочных супов.	2
	ПЗ № 3 Решение задач на необходимое количество сырья для приготовления заправочных супов.	2
	ЛР № 1 Приготовление и подача супов различного ассортимента.	4
	Самостоятельная работа обучающихся: – подготовка электронной презентации «Национальные супы русской кухни».	2
<p>Тема 1.3 Приготовление и подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам.</p> <p>Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.</p>	18

	<p>Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса грибного, молочного, сметанного и их производных.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках.</p> <p>Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.</p>	
	Лабораторные и практические занятия	4
	ЛР № 2 Приготовление, подача и оформление тарелки различными соусами.	4
	Контрольная работа по темам раздела 1.	2
Раздел 2 Приготовление	блюдов и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	36
МДК. 02.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
<p>Тема 2.1</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд и гарниров из овощей и грибов на вынос.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.</p> <p>Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.</p>	12

	<p>Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	
	Лабораторные и практические занятия	4
	ЛР № 3 Приготовление, оформление и подача блюд из овощей и грибов.	4
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий на вынос.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.</p> <p>Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение.</p> <p>Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>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. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов</p> <p>Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	12

	Лабораторные и практические занятия	4
	ЛР № 4 Приготовление, оформление и подача блюд из круп и бобовых и макаронных изделий.	4
Самостоятельная работа обучающихся: – подготовка электронной презентации «Итальянские пасты».		2
Контрольная работа по темам раздела 2		2
Раздел 3 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки		34
МДК. 02.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание учебного материала: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению блюд из яиц, творога, сыра. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска блюд из яиц, творога, сыра с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению блюд из яиц, творога, сыра, процессу хранения и подготовки к реализации. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для блюд из яиц, творога, сыра. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра. Приготовление 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. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления.	10

	Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	Лабораторные и практические занятия	6
	ПЗ № 4 Решение задач на взаимозаменяемость продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра.	2
	ЛР № 5 Приготовление, оформление и подача блюд из яиц, творога, сыра.	4
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению блюд из муки. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска блюд из муки с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых блюд из муки на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению блюд из муки, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для блюд из муки.</p> <p>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки.</p> <p>Подбор, подготовка пряностей и приправ.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.</p> <p>Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ для блюд из муки. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	10
	Лабораторные и практические занятия	6
	ПЗ № 5 Решение задач на необходимое количество сырья для различных блюд из муки.	2
	ЛР № 6 Приготовление, оформление и подача блюд из муки (блинчики с различными фаршами).	4
Контрольная работа по темам раздела 3		2

Раздел 4 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья		38
МДК. 02.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 4.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, процессу хранения и подготовки к реализации. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа. Выбор методов приготовления горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) Приготовление блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	26
	Лабораторные и практические занятия	8
	ПЗ № 6 Решение задач на необходимое количество сырья для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2
	ПЗ № 7 Составление технологических карт и схем для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2
	ЛР № 7 Приготовление, оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	4
	Самостоятельная работа обучающихся: – подготовка электронной презентации «Донские блюда из рыбы».	2
Контрольная работа по темам раздела 4		2

Раздел 5 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика		90
МДК. 02.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
<p>Тема 5.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из мяса, мясных продуктов</p>	<p>Содержание учебного материала: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, процессу хранения и подготовки к реализации. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. Правила выбора мяса, мясных продуктов и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд и закусок в меню организаций питания различного типа. Выбор методов приготовления горячих блюд и закусок из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару), припущенных, жареных, тушеных, запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд и закусок из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	36
	Лабораторные и практические занятия	18
	ПЗ № 8 Решение задач на необходимое количество сырья для приготовления блюд и закусок из мяса, мясных продуктов.	2
	ЛР № 8 Приготовление, оформление и подача закусок из мяса, мясных продуктов:.	4
	ЛР № 9 Приготовление, оформление и подача блюд из мяса, мясных продуктов: жареных порционным куском.	4
	ЛР № 10 Приготовление, оформление и подача блюд из мяса, мясных продуктов: жаренных мелким куском.	4
	ЛР № 11 Приготовление, оформление и подача блюд из мяса, мясных продуктов: из рубленой и котлетной массы.	4

	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сообщение на тему «Блюда из мяса диких животных»; – подготовка электронной презентации «Блюда и закуски из мяса». 	4
<p>Тема 5.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика: раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика на вынос.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).</p> <p>Приготовление блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика: отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика для различных форм обслуживания, типов питания</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.</p> <p>Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	22
	Лабораторные и практические занятия	8
	ЛР № 12 Приготовление, оформление и подача закусок из домашней птицы.	4
	ЛР № 13 Приготовление, оформление и подача блюд из птицы и кролика.	4
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сообщение на тему «Приготовление блюд из дичи (региональные рецепты)». 	2
<p>Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. – Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. – Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. – Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 	252	

<ul style="list-style-type: none"> – Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. – 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. – 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. – Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. – Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. – Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. – 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. – Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. – Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. – Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. – Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. – Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. – 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). – 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. – 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> <ul style="list-style-type: none"> – Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. – Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). – Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 	288

<ul style="list-style-type: none"> – Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. – Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. – Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. – Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. – Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. – Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). – Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	
<p>Промежуточная аттестация по МДК в форме экзамена</p>	
<p>Промежуточная аттестация по ПМ в форме экзамена по модулю</p>	
<p>Всего</p>	804

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья ученические (по числу обучающихся);
- доска учебная (интерактивная);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря);
- раздаточный дидактический материал (в том числе проверочные и контрольные материалы);
- технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, DVD с фильмами, мультимедийные пособия).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.1 Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ РО «КТСиА».

Оснащенные базы практики, в соответствии с п.6.1 Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ РО «КТСиА».

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020

Электронные издания:

Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022— (Профессиональное образование) - Текст: электронный//ЭБС Юрайт [сайт] — URL: <https://urait.ru/book/organizaciya-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-509291>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1 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.

Электронные издания:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

2 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3 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>

4 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/

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 Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

8 Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля осуществляется педагогами через текущий контроль в форме устных опросов на занятиях, тестирования, выполнения практических заданий и лабораторных работ, оценке контрольных работ, а также промежуточную аттестацию по МДК.02.01 в форме экзамена и экзамена по модулю.

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>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>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); – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам; <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; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка устных ответов обучающихся, выполнения контрольной работы и в процессе выполнения и защиты: практических занятий и лабораторных работ. Выполнение заданий по учебной и производственной практикам.</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; экспертная оценка устных ответов на экзамене по МДК, выполнения заданий экзамена по модулю.</p>

<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, 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"> – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП; – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов); – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре; – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос. 	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</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 устных ответов обучающихся, выполнения</p>

<p>применительно к различным контекстам.</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>контрольной работы и в процессе выполнения и защиты: практических занятий и лабораторных работ; заданий самостоятельной работы.</p>
<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>Выполнение заданий 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>Промежуточная аттестация: оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам;</p>
<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>экспертная оценка устных ответов на экзамене по МДК, выполнения заданий экзамена по модулю.</p>
<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-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии. 	

<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. 	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа финансовых ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – адекватность интерпретации полученной информации о ценообразовании и финансах в контексте профессиональной деятельности. 	

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 и естественнонаучного профиля профессионального образования;

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н;

Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положения о разработке рабочей программы профессионального модуля в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г. № 67;

Положения о разработке рабочей программы практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г. № 67.

Рабочая программа ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента составлена с учетом примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 33.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Селезнева Людмила Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Миرونенко Татьяна Николаевна – преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Цай Игорь Герасимович – директор ООО «Аккорд»

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 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:

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций соответствующих виду

деятельности

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся

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; - <i>применять правильные методы обработки для каждого ингредиента и блюда;</i> - <i>применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</i> - <i>адаптировать и презентовать холодные блюда и закуски для шведского стола и самообслуживания;</i>
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - составлять калькуляцию на блюда, закуски и кулинарные изделия; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело»; - использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур.
знать:	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных и национальных; процессы и режимы приготовления блюд, закусок и кулинарных изделий; - пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении холодных блюд, закусок и кулинарных изделий; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд и кулинарных изделий; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - требования к знаниям, умениям и навыкам, согласно КОД для ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 422

в том числе в форме практической подготовки – 422 часа;

Из них на освоение МДК 170 часов,

в том числе самостоятельная работа – 8;

практики, в том числе учебной 144 часа,

производственной – 108 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т. ч. в форме практик подготовки	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
				Обучение по МДК, час.		Практики		
				всего, часов	В том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная	
ПК 3.1, 3.2 ОК 1-7,9,10	Раздел 1 Организация процессов приготовления, приготовление, подготовка к реализации холодных супов и соусов разнообразного ассортимента	38	38					36
ПК 3.1- 3.4 ОК 1-7,9,10	Раздел 2 Организация процессов приготовления, приготовление, подготовка к реализации бутербродов и салатов разнообразного ассортимента	48	48	46	16			2
ПК 3.1, 3.2, 3.4-3.6 ОК 1-7,9,10	Раздел 3 Организация процессов приготовления, приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	84	84	80	26	-	-	4
ПК 3.1-3.6 ОК 1-7,9,10	Учебная и производственная практика	252	252			144	108	
	Промежуточная аттестация	12						
	Всего:	422	422	162	54	144	108	8

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, ч
1	2	3
Раздел 1 Организация процессов приготовления, приготовление, подготовка к реализации холодных супов и соусов разнообразного ассортимента		38
МДК. 03.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		
Введение	<p>Содержание учебного материала: Значение холодных блюд и закусок в питании. Ассортимент продукции на предприятиях питания. Санитарные требования к организации процессов приготовления холодных блюд и закусок различного ассортимента. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.</p>	2
Тема 1.1 Организация приготовления и приготовление холодных супов	<p>Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент холодных супов их значение в питании. Организация работ по приготовлению холодных супов. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Технологический цикл подготовки полуфабрикатов для холодных супов. Приготовление крошек, свекольников, ботвинников, холодных щей и борщей. Характеристика, последовательность этапов. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления, подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve. Контроль качества готовой продукции с учетом ККТ ХАССП.</p>	10
	Лабораторные и практические занятия	6
	ПЗ № 1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных супов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	2
	ЛР № 1 Приготовление, оформление и отпуск холодных супов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: - подготовка компьютерных презентаций «Холодные супы Донской кухни»</p>	2

Тема 1.2 Организация приготовления и приготовление холодных соусов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Организация работ по приготовлению холодных соусов. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.). Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. Контроль качества готовой продукции с учетом ХАССП.	12
	Лабораторные и практические занятия	6
	ПЗ № 2 Составление технологических карт и схем приготовления холодных соусов.	2
	ЛР № 2 Приготовление, оформление и кулинарное использование холодных соусов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
Раздел 2 Организация процессов приготовления, приготовление, подготовка к реализации бутербродов и салатов разнообразного ассортимента		48
МДК. 03.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		
Тема 2.1 Организация приготовления и приготовление бутербродов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Организация работ по приготовлению бутербродов. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, подача. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Комплектование, упаковка бутербродов для отпуска на вынос.	10
	Лабораторные и практические занятия	8
	ПЗ № 3 Расчет количества сырья, выхода бутербродов.	2
	ПЗ № 4 Решение задач на пищевую и энергетическую ценность бутербродов различного ассортимента.	2
ЛР № 3 Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	

Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Организация работ по приготовлению салатов. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	18
	Лабораторные и практические занятия	8
	ЛР № 4 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
	ЛР № 5 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
	Самостоятельная работа обучающихся: - подготовка технологической карты и органолептических показателей качества фирменного салата (по выбору обучающихся).	2
Контрольная работа по темам разделов 1,2		2
Раздел 3 Организация процессов приготовления, приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		84
МДК. 03.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		
Тема 3.1 Организация приготовления и приготовления холодных закусок разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала: Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Организация работ по приготовлению холодных закусок различного ассортимента. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении закусок с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок. Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	20

	<p>Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</p> <p>Комплектование, упаковка гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.</p>	
	Лабораторные и практические занятия	14
	ЛР № 6 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
	ЛР № 7 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
	ЛР № 8 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
	ПЗ № 5 Расчет количества сырья для приготовления закусок различного ассортимента.	2
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	<p>Содержание учебного материала: Ассортимент, значение в питании холодных блюд различного ассортимента. Значение блюд в питании. Организация работ по приготовлению холодных блюд. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд. Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.). Правила хранения и требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Комплектование, упаковка холодных блюд различного ассортимента для отпуска на вынос.</p>	34
	Лабораторные и практические занятия	12
	ЛР № 9 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
	ЛР № 10 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
	ПЗ № 6 Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	2
	ПЗ № 7 Расчет стоимости холодных блюд. Заполнение калькуляционных карточек.	2
	Самостоятельная работа при изучении раздела 2: - подготовка сообщения новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных блюд; - подготовка иллюстрированного альбома «Холодные блюда из мяса: варианты оформления».	4
	Учебная практика по 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	144

<p>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</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</p> <p>Виды работ:</p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>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.</p>	<p>108</p>
<p>Промежуточная аттестация по МДК в форме экзамена</p>	
<p>Промежуточная аттестация по ПМ в форме экзамена по модулю</p>	
<p>Всего:</p>	<p>422</p>

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Для реализации рабочей программы профессионального модуля предусмотрены специальные помещения

Кабинеты:

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

- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья ученические (по числу обучающихся);
- доска учебная (интерактивная);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря);
- раздаточный дидактический материал (в том числе проверочные и контрольные материалы);
- технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, DVD с фильмами, мультимедийные пособия).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.1 Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ РО «КТСиА».

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1 Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ РО «КТСиА».

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020

Электронные издания:

Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022 — (Профессиональное образование) - Текст: электронный//ЭБС Юрайт [сайт] — URL: <https://urait.ru/book/organizaciya-obslyuzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-509291>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1 Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Учебник СПО.- «Академия», 2020.

Электронные издания:

1 CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

2 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3 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>

4 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/

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 Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

8 Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля осуществляется педагогами через текущий контроль в форме устных опросов на занятиях, тестирования, выполнения практических заданий и лабораторных работ, оценке контрольной работы, а также промежуточную аттестацию по МДК.03.01 в форме экзамена и экзамена по модулю.

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>	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка устных ответов обучающихся, выполнения контрольной работы и в процессе выполнения и защиты: практических занятий и лабораторных работ. Выполнение заданий по учебной и производственной практикам.</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; выполнения заданий экзамена по модулю.</p>

	<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 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 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка устных ответов обучающихся, выполнения контрольной работы и в процессе выполнения и защиты: практических занятий и лабораторных работ. Выполнение заданий по учебной и производственной практикам.</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; выполнения заданий экзамена по модулю.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов); - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре; - эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос. 	
<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; - 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>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка устных ответов обучающихся, выполнения контрольных работ и в процессе выполнения и защиты: практических занятий и лабораторных работ.</p> <p>Выполнение заданий по учебной и производственной практикам.</p>
<p>ОК02 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: оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; выполнения заданий экзамена по модулю.</p>
<p>ОК03 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>ОК05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на</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 	

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1569 и социально-экономического профиля профессионального образования;

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 610н;

Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н;

Положением о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2022 г. № 322;

Положения о разработке рабочей программы профессионального модуля в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г. № 67;

Положения о разработке рабочей программы практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденной приказом от 12.04.2022 г. № 67;

Рабочая программа ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента составлена с учетом примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО №П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 33.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчики:

Селезнева Людмила Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Мироненко Татьяна Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Цай Игорь Герасимович, директор ООО «Аккорд»

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций соответствующих виду деятельности

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

1.1.2 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>иметь практический опыт:</p>	<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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковки, складирования неиспользованных продуктов; – порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведения расчетов с потребителями
<p>уметь:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; - <i>применять современные способы технология приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фуднеиринга;</i> - <i>сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</i> - <i>заполнять бракеражный журнал готовой продукции;</i> – <i>выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело»</i>
<p>знать:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной 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; – <i>разрешенные СанПиН дезинфицирующие средства для обработки оборудования, инструментов и инвентаря;</i> – 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; - <i>критерии оценивания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело»</i>

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **454**,

в т.ч. в форме практической подготовки - 454

из них на освоение

МДК - 166 часов,

в т.ч. самостоятельная работа - 10 часов

на практики, в том числе:

учебную – 144 часа

производственную – 144 часа,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, ч				
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				самостоятельная работа
				Обучение по МДК, час.		Практики		
				всего, часов	в т.ч.	учебная	производственная часов	
лабораторных и практических занятий								
4.1-4.6 1-7, 9,10	Раздел 1 Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	30	30	26	6	-	-	4
4.2.-4.3 1-7, 9,10	Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	76	76	72	12	-	-	4
4.4.-4.5 1-7, 9,10	Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков	60	60	58	14	-	-	2
4.1-4.6	Учебная и производственная практика	288	288			144	144	-
	Всего:	454	454	156	32	144	144	10

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, ч
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Раздел 1 Организация процессов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		30
МДК. 04.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала: Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	4
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	16
	Лабораторные и практические занятия:	6
	ПЗ № 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2

	ПЗ № 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2
	ПЗ № 3. Составление схем расстановки оборудования в цехе для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента с учетом мощности предприятия.	2
Самостоятельная работа обучающихся: изучение нормативной документации: требования СанПин		2
изучение нормативной документации: требования ГОСТ		2
Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		76
МДК 04.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	28
	Лабораторные и практические занятия:	6
	ЛР № 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4
	ПЗ № 4. Расчет сырья для приготовления холодных сладких блюд.	2

	Контрольная работа по темам разделов 1, 2	2
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	30
	Лабораторные и практические занятия:	6
	ПЗ № 5. Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд	2
	ЛР № 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	4
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка компьютерной презентаций «Холодные десерты Донской кухни»; подготовка компьютерной презентаций «Горячие десерты Донской кухни».	2 2	
Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков		60
МДК 04.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		

<p>Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	<p>22</p>
	<p>Лабораторные и практические занятия:</p>	<p>6</p>
	<p>ЛР № 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков</p>	<p>4</p>
	<p>ПЗ № 6. Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков</p>	<p>2</p>
<p>Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	<p>22</p>
	<p>Лабораторные и практические занятия:</p>	<p>8</p>
	<p>ПЗ № 7. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков</p>	<p>2</p>
	<p>ПЗ № 8. Составление технологических схем приготовления горячих напитков</p>	<p>2</p>

	ЛР № 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	4
Самостоятельная работа обучающихся: - подготовка компьютерной презентации «Холодные и горячие напитки Донской кухни»		2
Учебная практика 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 		144

<p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>20. 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.</p> <p>21. 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>	
<p>Производственная практика ПМ. 04 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. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд.десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	<p>144</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК</p>	
<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю</p>	
<p>Всего, часов</p>	<p>454</p>

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 и Технологии кулинарного производства, оснащенные оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья ученические (по числу обучающихся);
- доска учебная (интерактивная);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря);
- раздаточный дидактический материал (в том числе проверочные и контрольные материалы);
- технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, DVD с фильмами, мультимедийные пособия).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.1 Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ РО «КТСиА».

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1 Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ РО «КТСиА».

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. А.В.Синицына, Е.И.Соколова, Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования– М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с.

Электронные издания:

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный //

Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Рензеева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензеева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

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

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

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

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

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. 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.
9. 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.

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. 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
5. 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»].
6. 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем через следующие формы текущего контроля-через текущий контроль в форме устных опросов на занятиях, тестирования, выполнения практических заданий и лабораторных работ, оценке контрольной работы, оценке заданий для самостоятельной работы; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, а также промежуточную аттестацию по МДК.04.01 в форме экзамена и экзамена по модулю.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	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: <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, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка устных ответов обучающихся, выполнения контрольной работы и в процессе выполнения и защиты практических занятий и лабораторных работ; заданий самостоятельной работы.</p> <p>Выполнение заданий по учебной и производственной практикам.</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; выполнения заданий экзамена по модулю.</p>
	и здоровья человека (соблюдение температурного режима,	

	<p>товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <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 продуктах, полуфабрикатах;– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам <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;• 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);• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;<ul style="list-style-type: none">– 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	
--	---	--

	<p>требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none">• 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	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1569 и естественнонаучного профиля профессионального образования;

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 610н;

Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н;

Положением о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2022 г. № 322;

Положения о разработке рабочей программы профессионального модуля в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г. № 67;

Положения о разработке рабочей программы практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденной приказом от 12.04.2022 г. № 67;

Рабочая программа ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента составлена с учетом примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО №П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 33.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчики:

Селезнева Людмила Петровна - преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Миرونенко Татьяна Николаевна – преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Мрыхина Инна Григорьевна – мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Бажкова Ольга Михайловна – замдиректора ООО «Лакомка»

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
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 разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; – приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; – ведении расчетов с потребителями
уметь:	<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;

	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; - <i>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку низкокалорийных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</i> - <i>проводить оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, проверять их качество перед отпуском, упаковкой на вынос;</i> - <i>заполнять бракеражный журнал готовой продукции;</i> – выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело»;
знать:	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной 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, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - <i>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения низкокалорийных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</i> – <i>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации низкокалорийных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</i> – <i>технологии приготовления низкокалорийных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</i> – <i>разрешенные СанПиН дезинфицирующие средства для обработки оборудования, инструментов и инвентаря;</i> – <i>требования к знаниям, умениям и навыкам, согласно КОД для ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».</i>

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 706

в том числе в форме практической подготовки – 706 часа;

Из них на освоение МДК 238 часа,

в том числе самостоятельная работа – 10;

практики, в том числе учебной 252 часа, производственной – 216 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час				
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
				Обучение по МДК, час.		Практики		
				всего, часов	в т.ч.	Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий								
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	Раздел 1 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	24	24	22	4	-	-	2
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	Раздел 2 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42	42	42	16	-	-	-
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Раздел 3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	52	52	50	16	-	-	2
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Раздел 4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	64	64	60	6	-	-	4
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	Раздел 5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	56	56	54	20	-	-	2
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	468	468			252	216	
	Всего:	706	706	228	62	252	216	10

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		24
МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала: Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала: Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
	Лабораторные и практические занятия	2
	ПЗ № 1. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2
Тема 1.3 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание учебного материала: Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	10
	Лабораторные и практические занятия	2
	ПЗ № 2. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщения «Современные кондитерские материалы для оформления»		2

Раздел 2 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		42
Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала: Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	2
Тема 2.2 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание учебного материала: Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	Лабораторные и практические занятия	4
	ЛР № 1. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	4
Тема 2.3 Приготовление глазури	Содержание учебного материала: Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
	Лабораторные и практические занятия	2
	ПЗ № 3. Решение ситуационных задач на необходимое количество сырья для приготовления сиропов и глазури.	2

Тема 2.4 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание учебного материала: Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	Лабораторные и практические занятия	6
	ПЗ № 4. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2
	ЛР № 2. Приготовление кремов	4
Тема 2.5 Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание учебного материала: Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	4
	Лабораторные и практические занятия	4
	ЛР № 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов: мастика, марципан.	4
Тема 2.6 Приготовление посыпок и крошки	Содержание учебного материала: Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
Тема 2.7 Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание учебного материала: Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
	Контрольная работа по темам разделов 1,2	2
Раздел 3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		52
Тема 3.1 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2

Тема 3.2 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала: Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	6
	Лабораторные и практические занятия	4
	ПЗ № 5. Составление технологических схем приготовления фаршей и начинок	2
	ПЗ № 6. Расчет сырья для приготовления фаршей и начинок	2
Тема 3.3 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала: Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	8
	Лабораторные и практические занятия	2
	ПЗ № 7. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2
Тема 3.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала: Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	18
	Лабораторные и практические занятия	10
	ЛР № 4. Приготовление изделий из дрожжевого безопасного теста.	4
	ЛР № 5. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста.	6
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка компьютерной презентации «Варианты оформления праздничного хлеба».		2
Раздел 4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		64
Тема 4.1 Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание учебного материала: Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	16

Тема 4.2 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала: Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	36
	Лабораторные и практические занятия	6
	ПЗ №8. Расчет сырья для приготовления изделий из бездрожжевого теста	2
	ЛР № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	4
	Самостоятельная работа обучающихся: - подготовка сообщения «Национальные изделия из пресного теста»; - оформление ТК на изделия из слоеного теста (по заданию преподавателя).	2 2
	Контрольная работа	2
Раздел 5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		56
Тема 5.1 Изготовление и оформление пирожных	Содержание учебного материала: Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	16
	Лабораторные и практические занятия	8
	ЛР № 7. Приготовление бисквитных пирожных	4
	ЛР № 8. Приготовление песочных пирожных	4

<p>Тема 5.2 Изготовление и оформление тортов</p>	<p>Содержание учебного материала: Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полумонокрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p>	<p>18</p>
	<p>Лабораторные и практические занятия</p>	<p>12</p>
	<p>ЛР № 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов (бисквитных, песочных)</p>	<p>6</p>
	<p>ЛР № 10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов (воздушных и воздушно-ореховых)</p>	<p>6</p>
<p>Самостоятельная работа обучающихся: подготовка компьютерной презентации «Торты и пирожные: варианты оформления с применением современных отделочных полуфабрикатов»</p>		<p>2</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК</p>		
<p>Учебная практика Виды работ:</p>	<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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 	<p>256</p>

<p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Производственная практика по ПМ. 05</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	<p style="text-align: right;">216</p>

<p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. 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>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю</p>	
<p>Всего, часов</p>	<p>706</p>

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья ученические (по числу обучающихся);
- доска учебная (интерактивная);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря);
- раздаточный дидактический материал (в том числе проверочные и контрольные материалы);
- технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, DVD с фильмами, мультимедийные пособия).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.1 Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ РО «КТСиА».

Оснащенные базы практики, в соответствии с п.6.1 Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ РО «КТСиА».

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

Электронные издания:

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург;

2. [Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>](https://profspo.ru/books/97306)

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 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 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. 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.
9. 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.

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. 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
5. 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:
6. 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»].

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем через следующие форма текущего контроля-через текущий контроль в форме устных опросов на занятиях, тестирования, выполнения практических заданий и лабораторных работ, оценке контрольной работы, оценке заданий для самостоятельной работы; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, а также промежуточную аттестацию по МДК.05.01 в форме экзамена и экзамена по модулю.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1 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 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, 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; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка устных ответов обучающихся, выполнения контрольной работы и в процессе выполнения и защиты практических заданий и лабораторных работ; заданий самостоятельной работы. Выполнение заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация: оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; выполнения заданий экзамена по модулю.</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка устных ответов обучающихся, выполнения</p>

<p>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>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) - дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: - гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос. 	<p>контрольной работы и в процессе выполнения и защиты практических занятий и лабораторных работ; заданий самостоятельной работы.</p> <p>Выполнение заданий по учебной и производственной практикам.</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; выполнения заданий экзамена по модулю.</p>
<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; - правильность оценки рисков на каждом шагу; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка устных ответов обучающихся, выполнения контрольной работы</p>

	– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	и в процессе выполнения и защиты практических занятий и лабораторных работ; заданий самостоятельной работы. Выполнение заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация: оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; выполнения заданий экзамена по модулю.
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	–грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; –толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06 Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	–понимание значимости своей профессии	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	–точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	–адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); –адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; –точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); –правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	