

**Министерство образования и молодежной политики
Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**

СОГЛАСОВАНО:

08 апреля 2024 г.



ИП Л.Н. Ландышева

УТВЕРЖДЕНО

**Приказом директора колледжа
от 08 апреля 2024 г. № 101-ОД**



В.В. Малашкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального
цикла по профессии «Повар, кондитер»

Протокол № 8 от 05 апреля 2024 г.

Председатель:  Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной
работе

05 апреля 2024 г.

 О.С. Юрманова

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, разработана на основе примерной программы учебной дисциплины и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Т.В. Семёнова, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рецензенты:



Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».
Л.Н. Ландышева, ИП Ландышева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 17, 20, 22, 27, 29	<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;–загрязнения–проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;–рассчитывать энергетическую ценность блюд;–рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	<ul style="list-style-type: none">–основные понятия и термины микробиологии;–основные группы микроорганизмов,–микробиология основных пищевых продуктов;–правила личной гигиены работников организации питания;–классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;–правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;–основные пищевые инфекции и пищевые отравления;–возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции–методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

	<p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Активно применять полученные знания на практике. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>	<ul style="list-style-type: none"> –пищевые вещества и их значение для организма человека; –суточную норму потребности человека в питательных веществах; –основные процессы обмена веществ в организме; –суточный расход энергии; –состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; –физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; –усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; –нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; –назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; –методики составления рационов питания, составления текстов –основы сохранения культурных и природных ресурсов, –культуру общения
--	---	---

1.1.1. Общие компетенции:**Таблица № 1**

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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 20	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 27	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ЛР 29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия	
практические занятия	36
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	ДЗ

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<i>Введение</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17, 20, 22, 27, 29
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		
<i>Раздел 1</i>	Основы микробиологии в пищевом производстве		ОК 1-7, 9,10
<i>Тема 1.1</i> Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ЛР 17, 20, 22, 27, 29 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.		
	2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.		
	3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.		
	<i>Тематика практических занятий</i>		ОК 1-7, 9,10
	1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	8	ЛР 17, 20, 22, 27, 29
	<i>Тематика практических работ</i>		ПК 1.1-1.5
	1. Изучение под микроскопом микроорганизмов	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<i>Тема 1.2</i> Основные пищевые инфекции и пищевые	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17, 20, 22, 27, 29
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности		
	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и		

отравления	др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.		<i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения		
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития		
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		
	Самостоятельная работа Схема микробиологического контроля	2	
	Тематика практических занятий		
1. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	4		
Раздел 2	Основы физиологии питания		
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ЛР 17, 20, 22, 27, 29</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	2	
	2. Самостоятельная работа Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	Тематика практических занятий		<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ЛР 17, 20, 22, 27, 29</i> <i>ПК 1.1-1.5</i>
1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2		

			<p>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
<p>Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p>	4	<p>ОК 1-7, 9,10 ЛР 17, 20, 22, 27, 29 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
	<p>1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения</p>		
	<p>2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи</p>		
	<p><i>Тематика практических занятий</i></p>		
	<p>1. Изучение схемы пищеварительного тракта.</p> <p>2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи</p>	2	2
<p>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p>	4	<p>ОК 1-7, 9,10 ЛР 17, 20, 22, 27, 29 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>Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека</p>		
	<p>Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда</p>		
	<p><i>Тематика практических занятий</i></p>		
	<p>1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.</p> <p>2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)</p>	2	2
<p>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p>	4	<p>ОК 1-7, 9,10 ЛР 17, 20, 22, 27, 29 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</p>
	<p>1. 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</p>		

<i>населения</i>	2. 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		<i>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	<i>Тематика практических занятий</i>		
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	4	
<i>Раздел 3</i>	<i>Санитария и гигиена в пищевом производстве</i>		
<i>Тема 3.1 Личная и производственная гигиена</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	<i>ОК 1-7, 9,10 ЛР 17, 20, 22, 27, 29 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</i>
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
<i>Тема 3.2 Санитарно- гигиенические требования к помещениям</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	<i>ОК 1-7, 9,10 ЛР 17, 20, 22, 27, 29 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</i>
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.		
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	<i>Тематика практических занятий</i>		
	1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	4	<i>ОК 1-7, 9,10 ЛР 17, 20, 22, 27, 29 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5</i>

			<i>ПК 5.1-5.5</i>
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ЛР 17, 20, 22, 27, 29</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		
	2. 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		
	<i>Тематика практических занятий</i>		
	1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	4	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ЛР 17, 20, 22, 27, 29</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	4	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ЛР 17, 20, 22, 27, 29</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация		
	2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
Промежуточная аттестация		<i>ДЗ</i>	
Всего:		<i>72</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. 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. 2015-01-01. - 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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены учебник. для студ. учреждений сред. проф. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

12. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. учебник для сред. проф. образования М.: ; Изд.центр «Академия», 2019 г. 256 с
13. А.А.Королёв, Ю.В.Несвижский, Е.И. Никитенко – Микробиология , физиология питания , санитария и гигиена. учебник для среднего проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 253с.
14. Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение организаций питания. М-Издательский центр «Академия»2017 г. 240 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus

13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
15. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: **Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.**
16. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Г.Г Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение организаций питания. Учебник Москва Издательский центр « Академия » 2017,238с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

<p>питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; информационных технологий в профессиональной деятельности, применение полученных знаний на практике; Содействия сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективных действий в чрезвычайных ситуациях. Проявления доброжелательности к окружающим, деликатность, чувства такта и готовности оказания услуг каждому кто в них нуждается.</p>		
<p>Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/</p>

<p>требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Активно применять полученные знания на практике. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>	<p><i>заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><i>лабораторным занятиям;</i></p> <p><i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
--	--	---

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины ОП.01 «Основы
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
по профессии «Повар, кондитер»

Автор – Т.В. Семёнова, преподаватель первой квалификационной
категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рабочая программа по дисциплине ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана на основе примерной программы ФГОС СПО и с учетом требований профессионального стандарта.

Рабочая программа содержит набор знаний, умений и практический опыт, позволяющий измерить освоение выпускником профессиональных компетенций. Знания и умения отражают требования к квалификации.

Структура рабочей программы включает общие и профессиональные компетенции, тематический план и содержание дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» с распределением часов по темам, указаны практические занятия и темы на самостоятельное изучение.

В программе описаны условия реализации дисциплины. Материально-техническое обеспечение дисциплины включает наличие кабинета и его оборудование, которые позволяют освоить профессиональные компетенции. Информационное обеспечение включает перечень новейших печатных и электронных изданий.

Отражены требования к кадровому обеспечению по образовательной программе. Рабочая программа завершается разделом «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (профессионального модуля)», где даны критерии и методы оценки на общие и профессиональные компетенции, что позволяет оценить квалификацию выпускника.

Заключение: Рабочая программа может быть рекомендована к использованию в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер».

Рецензент:



ИП Л.Н. Ландышева

**Министерство образования и молодежной политики
Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**



ИП Л.Н. Ландышева

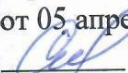


В.В. Малашкин


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального
цикла по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 8 от 05 апреля 2024 г.
Председатель:  Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной
работе
05 апреля 2024 г.
 О.С. Юрманова

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, разработана на основе примерной программы учебной дисциплины и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Т.И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК», А.Н. Дудукина, мастер производственного обучения ГБПОУ ВО «СИГК».

Рецензенты:



Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».
Л.Н. Ландышева, ИП Ландышева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Основы товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 15, 17, 18, 20-22, 29	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 планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках; применять полученные знания	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития; устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. Использование информационных технологий в профессиональной деятельности; пользование профессиональной документацией на государственном и иностранном языках; применение полученных

	на практике. проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	знаний на практике: проявление доброжелательности к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказание услуг каждому кто в них нуждается.
--	--	--

1.2.1 Общие компетенции:

Таблица № 1

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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 18	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Мин просвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР 20	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ЛР 21	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Мин просвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	104
Объем образовательной программы	108
в том числе:	
теоретическое обучение	50
лабораторные занятия	
практические занятия	54
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	ДФК

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10 ЛР 15, 17, 18, 20-22, 29 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. 2. Энергетическая ценность пищевых продуктов		
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ЛР 15, 17, 18, 20-22, 29 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация продовольственных товаров. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7,9,10 ЛР 15, 17, 18, 20-22, 29 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. 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 2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Тематика практических работ	8	ОК 1-7,9,10 ЛР 15, 17, 18, 20-22, 29 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	8	

			<i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	<i>Содержание учебного материала</i>	6	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ЛР 15, 17, 18, 20-22, 29</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.		
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	<i>Тематика практических работ</i>	6	
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	6	
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	<i>Содержание учебного материала</i>	6	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ЛР 15, 17, 18, 20-22, 29</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров		
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	<i>Тематика практических работ</i>	8	
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	8	
Тема 6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	6	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ЛР 15, 17, 18, 20-22, 29</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		

	Тематика практических работ	8	<i>ОК 1-7,9,10 ЛР 15, 17, 18, 20-22, 29 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</i>
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	8	
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	8	<i>ОК 1-7,9,10 ЛР 15, 17, 18, 20-22, 29 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</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. 2. Условия. Сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	Тематика практических работ	8	
	1. Органолептическая оценка качества мяса	8	
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	6	<i>ОК 1-7,9,10 ЛР 15, 17, 18, 20-22, 29 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</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		
	Самостоятельная работа Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	2	
	Тематика практических работ	8	<i>ОК 1-7,9,10 ЛР 15, 17, 18, 20-22, 29 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</i>
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. 2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	8	

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7,9,10 ЛР 15, 17, 18, 20-22, 29 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		
	Самостоятельная работа Условия и сроки хранения	2	
	Тематика практических работ	8	
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	8	
Промежуточная аттестация		ДЗ	
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования - М.: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.
5. Т.А.Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. - М.: Академия, 2017 г. – 240 с.,

3.2.2. Электронные издания:

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

3.2.3. Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2016. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2016. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2016 стереотипное.
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб. заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2015. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб. заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2016. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб. заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2016. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2017. – 236 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знания: ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития; устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. Использования информационных технологий в профессиональной деятельности; пользование профессиональной документацией на государственном и иностранном языках; применение полученных знаний на практике: проявление доброжелательности к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказание услуг каждому кто в них нуждается.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>

<p>Умения: 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. планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках; применять полученные знания на практике. проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>Точность оценки</i> <i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
--	---	---

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины ОП.02 «Основы
товароведения продовольственных товаров» по профессии «Повар,
кондитер»

Автор – Т. И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной
категории, А.Н.Дудукина, мастер производственного обучения.

Рабочая программа по дисциплине ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе примерной программы ФГОС СПО и с учетом требований профессионального стандарта.

Рабочая программа содержит набор знаний, умений и практический опыт, позволяющий измерить освоение выпускником профессиональных компетенций. Знания и умения отражают требования к квалификации.

Структура рабочей программы включает общие и профессиональные компетенции, тематический план и содержание дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» с распределением часов по темам, указаны практические занятия и темы на самостоятельное изучение.

В программе описаны условия реализации дисциплины. Материально-техническое обеспечение дисциплины включает наличие кабинета и его оборудование, которые позволяют освоить профессиональные компетенции. Информационное обеспечение включает перечень новейших печатных и электронных изданий.

Отражены требования к кадровому обеспечению по образовательной программе. Рабочая программа завершается разделом «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (профессионального модуля)», где даны критерии и методы оценки на общие и профессиональные компетенции, что позволяет оценить квалификацию выпускника.

Заключение: Рабочая программа может быть рекомендована к использованию в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер».

Рецензент:



ИП Л.Н. Ландышева

**Министерство образования и молодежной политики
Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**

СОГЛАСОВАНО:

08 апреля 2024 г.



ИП Л.Н. Ландышева

УТВЕРЖДЕНО

**Приказом директора колледжа
от 08 апреля 2024 г. № 101-ОД**



В.В. Малашкин

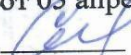
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины


**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего
места**

Суздаль, 2024

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального
цикла по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 8 от 05 апреля 2024 г.
Председатель:  Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной
работе
05 апреля 2024 г.
 О.С. Юрманова

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, разработана на основе примерной программы учебной дисциплины и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Т.В. Семёнова, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рецензенты:



Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».
Л.Н. Ландышева, ИП Ландышева

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 17, 18,20, 22,23, 27,29	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <p>осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747);</p> <p>использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; активно применяющий полученные знания на практике способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;</p> <p>содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению;</p> <p>эффективно действовать в</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p> <p>основы устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p> <p>Основы информационных</p>

	<p>чрезвычайных ситуациях. проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>	<p>технологий в профессиональной деятельности; основы сохранения окружающей среды, ресурсосбережения, эффективных действий в чрезвычайных ситуациях; культуру поведения.</p>
--	--	--

1.1.1 Общие компетенции:

Таблица № 1

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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 18	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР 20	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 23	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения
ЛР 27	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ЛР 29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия	-
практические занятия	36
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	ДЗ

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	32	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	2	ОК 1-7, 9, 10 ЛР 17, 18, 20, 22, 23, 27, 29 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 1. 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. 2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов 3. Характеристика способов кулинарной обработки 4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. 5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях 6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. 7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе 8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	10	ОК 1-7, 9, 10 ЛР 17, 18, 20, 22, 23, 27, 29 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 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	2	
	Тематика практических занятий	18	<i>ОК 1-7, 9, 10 ЛР 17, 18, 20, 22, 23, 27, 29 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</i>
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	6	
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	6	
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	6	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	40	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	10	<i>ОК 1-7, 9, 10 ЛР 17, 18, 20, 22, 23, 27, 29 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	1. 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		
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	Самостоятельная работа Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2	
	Тематика практических занятий	6	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	6	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы		
Тема 2.2 Тепловое	Содержание учебного материала	4	<i>ОК 1-7, 9, 10 ЛР 17, 18, 20,</i>
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику		

<i>оборудование</i>	тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		22, 23, 27, 29 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	6	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	6	
2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.			
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10 ЛР 17, 18, 20, 22, 23, 27, 29 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, без машинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации			
2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены			
Тематика практических занятий	6		
1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	6		
Промежуточная аттестация		ДЗ	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,
наименование кабинета из указанных в п.б.1 ПООП

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/ «Шоколатье»
7. З.П.Матюхина Товароведение пищевых продуктов: учебное пособие для студ. учреждений среднего проф. образования; М.Издательский центр «Академия»2019г
8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г. – 240 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2017 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2016,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2017 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2017 – 162 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания;</p> <p>устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>использование знаний по финансовой грамотности;</p> <p>планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747);</p> <p>использования информационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>применение полученных знаний</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>

<p>на практике анализа производственной ситуации, быстроты принятия решения; сохранения окружающей среды, ресурсосбережения, эффективных действий в чрезвычайных ситуациях; проявления доброжелательности к окружающим, деликатности, чувства такта и готовности оказывать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>		
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации: осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747); использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; активно применяющий полученные знания на практике</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

<p>способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения; содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению: эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>		
--	--	--

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины ОП.03 «Техническое
оснащение и организация рабочего места» по профессии «Повар,
кондитер»

Автор – Т.В. Семёнова, преподаватель первой квалификационной
категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рабочая программа по дисциплине ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе примерной программы ФГОС СПО и с учетом требований профессионального стандарта.

Рабочая программа содержит набор знаний, умений и практический опыт, позволяющий измерить освоение выпускником профессиональных компетенций. Знания и умения отражают требования к квалификации.

Структура рабочей программы включает общие и профессиональные компетенции, тематический план и содержание дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» с распределением часов по темам, указаны практические занятия и темы на самостоятельное изучение.

В программе описаны условия реализации дисциплины. Материально-техническое обеспечение дисциплины включает наличие кабинета и его оборудование, которые позволяют освоить профессиональные компетенции. Информационное обеспечение включает перечень новейших печатных и электронных изданий.

Отражены требования к кадровому обеспечению по образовательной программе. Рабочая программа завершается разделом «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (профессионального модуля)», где даны критерии и методы оценки на общие и профессиональные компетенции, что позволяет оценить квалификацию выпускника.

Заключение: Рабочая программа может быть рекомендована к использованию в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер».

Рецензент:



ИП Л. Н. Ландышева

**Министерство образования и молодежной политики
Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**

СОГЛАСОВАНО:

08 апреля 2024 г.



ИП Л.Н. Ландышева

УТВЕРЖДЕНО

**Приказом директора колледжа
от 08 апреля 2024 г. № 101-ОД**



В.В. Малашкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

**ОП.04 Экономические и правовые основы
профессиональной деятельности**

Суздаль, 2024

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального
цикла по профессии «Повар, кондитер»

Протокол № 8 от 05 апреля 2024 г.

Председатель:  Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной
работе

05 апреля 2024 г.

 О.С. Юрманова

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, разработана на основе примерной программы учебной дисциплины и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Мартынова В.С., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рецензенты:



Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».
Л.Н. Ландышева, ИП Ландышева Л.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной *Основы калькуляции и учета*

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 13-18, 20, 22, 24, 27, 29	<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травм безопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747);</p> <p>планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>работать в коллективе и команде,</p>	<p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной;</p> <p>гражданско-патриотической позиции, осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей стандартов антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747);</p> <p>планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития.</p> <p>работая в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>

	<p>эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере; использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; применять полученные знания на практике; проявлять терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию; содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>	<p>клиентами. устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; финансовой грамотности, планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере; использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; применять полученные знания на практике; проявлять терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию; содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>
--	---	--

1.1.1 Общие компетенции:

Таблица № 1

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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР.13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР.14	Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР.15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР.16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР.17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ЛР 18	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР 20	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 24	Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию
ЛР 27	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ЛР 29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	94
в том числе:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	48
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	зачёт

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности			
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	8	
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов		
	2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11 LP 13-18, 20, 22, 24, 27, 29	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается содержание домашних заданий) Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития. Источники информации Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru , http:// bibliotekar. ru	1	
Тема 1.2 Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	12	
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.		
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации,		OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,

	краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.		<i>OK11 ЛР 13-18, 20, 22, 24, 27, 29</i>
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.		<i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11 ЛР 13-18, 20, 22, 24, 27, 29</i>
	Практические занятия 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	<i>12</i>	<i>OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK1 ЛР 13-18, 20, 22, 24, 27, 291</i>
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» Источники информации 1.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru , http:// bibliotekar. ru	<i>1</i>	
Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда			
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие	Содержание учебного материала	<i>12</i>	<i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11 ЛР 13-18, 20, 22,</i>
	1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.		

<i>трудовые отношения</i>			24, 27, 29 OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11 LP 13-18, 20, 22, 24, 27, 29
	2. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		
	Практические занятия 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	12	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11 LP 13-18, 20, 22, 24, 27, 29
	Практические занятия 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	12	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11 LP 13-18, 20, 22, 24, 27, 29
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение и анализ раздела 3, глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи. Источники информации Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос.Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).	1	
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) решение ситуационных правовых задач.	1	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11 LP 13-18, 20, 22, 24, 27, 29	
Тема 2.2 Механизм формирования и формы оплаты	Содержание учебного материала	10	
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной		OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11

<i>труда</i>	платы.		<i>ЛР 13-18, 20, 22, 24, 27, 29</i>
	2.Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.		
	3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		
	<i>Практические занятия 4.</i> Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	<i>12</i>	<i>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 13-18, 20, 22, 24, 27, 29</i>
Промежуточная аттестация		Зачёт	
<i>Всего:</i>		<i>96</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос.Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос.Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-ММосква, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. –336с.
10. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

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

3.2.2. Дополнительные источники (печатные издания):

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. - 464с.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., исп. - Мн.: Новое знание, 2018. - 348с.
3. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. – М.: Издательский центр «Академия», 2019г.
4. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб.п особое/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.: Гардарики, 2019г.
5. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В. Солдатенков.: М.ЗАО. Издательский дом Ресторанные ведомости,2015. -192с.
6. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред. проф. образования. / В.В. Румынина – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017г.
7. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательный учреждений. Базовый и профильный уровни: в 2 частях – 4-е изд. – М. ООО «ТИД «Русское слово-РС», 2018г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> -принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -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 	<ul style="list-style-type: none"> <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 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 зачета в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.

<p>отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>		
<p>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -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. -выполнять профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела; -проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747) -планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. -работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

<p>-осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>-использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)</p> <p>-использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>-применять полученные знания на практике;</p> <p>-проявлять терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию.</p> <p>-содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>-проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>		
--	--	--

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и
правовые основы профессиональной деятельности»
по профессии «Повар, кондитер»

Автор – Мартынова В.С, преподаватель высшей квалификационной
категории

Рабочая программа по дисциплине ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» разработана на основе примерной программы ФГОС СПО и с учетом требований профессионального стандарта.

Рабочая программа содержит набор знаний, умений и практический опыт, позволяющий измерить освоение выпускником профессиональных компетенций. Знания и умения отражают требования к квалификации.

Структура рабочей программы включает общие и профессиональные компетенции, тематический план и содержание дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» с распределением часов по темам, указаны практические занятия и темы на самостоятельное изучение.

В программе описаны условия реализации дисциплины. Материально-техническое обеспечение дисциплины включает наличие кабинета и его оборудование, которые позволяют освоить профессиональные компетенции. Информационное обеспечение включает перечень новейших печатных и электронных изданий.

Отражены требования к кадровому обеспечению по образовательной программе. Рабочая программа завершается разделом «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (профессионального модуля)», где даны критерии и методы оценки на общие и профессиональные компетенции, что позволяет оценить квалификацию выпускника.

Заключение: Рабочая программа может быть рекомендована к использованию в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер».

Рецензент:



ИП Л.Н. Ландышева

**Министерство образования и молодежной политики
Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**

СОГЛАСОВАНО:

08 апреля 2024 г.



ИП Л.Н. Ландышева

УТВЕРЖДЕНО

**Приказом директора колледжа
от 08 апреля 2024 г. № 101-ОД**



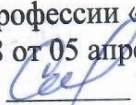
В.В. Малашкин


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

ОП.05 Основы калькуляции и учета

Суздаль, 2024

РАССМОТРЕНО
цикловой комиссией профессионального
цикла по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 8 от 05 апреля 2024 г.
Председатель:  Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по учебной
работе
05 апреля 2024 г.
 О.С. Юрманова

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета, разработана на основе примерной программы учебной дисциплины и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Т.В. Семёнова, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рецензенты:



Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».
Л.Н. Ландышева, ИП Ландышева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ЛР 14, 17, 18, 22, 29	<ul style="list-style-type: none"> -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по 	<ul style="list-style-type: none"> -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок

	<p>платежам.</p> <p>-проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</p> <p>-применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747);</p> <p>-осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>-использовать знания по финансовой грамотности;</p> <p>-планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).</p> <p>-применять полученные знания на практике.</p> <p>-проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>	<p>составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,</p> <p>реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>- порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>- виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>-гражданско-патриотической позиции, осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</p> <p>-применения стандартов антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747);</p> <p>-устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>
--	---	--

		<p>-использования знания по финансовой грамотности;</p> <p>-планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747);</p> <p>-проявления доброжелательности к окружающим, деликатности, чувства такта и готовности оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>
--	--	--

1.1.1 Общие компетенции:

Таблица № 1

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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание

	необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 14	Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Мин просвещения России от 17.12.2020 N 747).
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 18	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Мин просвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	96
Объем образовательной программы	100
в том числе:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	50
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	ДЗ

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

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	8	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 14, 17, 18, 22, 29
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета		
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности		
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов 4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	8	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 14, 17, 18, 22, 29
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания		
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления		
	5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий Самостоятельная работа Составление технико-технологических карт	2	
Тематика практических занятий и лабораторных работ		18	
Практические занятия 1-3 1. Работа со Сборником рецептур,		10	ПК 1.2-1.5

	<p>- расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья</p> <p>2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.</p>		<p>2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 14, 17, 18, 22, 29</p>
	<p>Практические занятия 4-5 1 Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. 2. Оформление калькуляционных карточек.</p>	8	
<p>Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	6	
	<p>1. 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</p> <p>2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление</p>		<p>ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 14, 17, 18, 22, 29</p>
<p>Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	6	
	<p>1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятиях общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков</p> <p>2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой</p>		<p>ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 14, 17, 18, 22, 29</p>
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	10	ПК 1.2-1.5

	Практические занятия №6 . Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	10	2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 14, 17, 18, 22, 29
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятия ми общественно го питания	Содержание учебного материала	10	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10 ЛР 14, 17, 18, 22, 29
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	2	
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции		
	Самостоятельная работа		
	3. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	22	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 14, 17, 18, 22, 29
	4. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
Тематика практических занятий и лабораторных работ	22	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 14, 17, 18, 22, 29	
лабораторная работа №1- 3	22		
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	8	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 14, 17, 18, 22, 29
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам		
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		
	3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.		
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		

<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>ДЗ</i>	
<i>Всего:</i>	<i>100</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос.Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос.Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: 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 Р31987-2012 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 Р30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
11. Потапова И.И. Основы калькуляция и учет: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования. М.: - Издательский центр «Академия»; 2019,- 192с

1.2.2. Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
7. *Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.*
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
8. *Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.*
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
9. <http://economy.gov.ru>
10. <http://www.consultant.ru>

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<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; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных това- 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования.

<p>ров;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -гражданско-патриотической позиции, осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей; -применения стандартов антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747); -устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; -использования знания по финансовой грамотности; -планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747). -применения полученных знания на практике. 		
--	--	--

<p>-проявления доброжелательности к окружающим, деликатности, чувства такта и готовности оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам -проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; -применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747); 	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность расчетов</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям НД и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

<p>-осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>-использовать знания по финансовой грамотности;</p> <p>-планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).</p> <p>-применять полученные знания на практике.</p> <p>-проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>		
--	--	--

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
ОП.05 «Основы калькуляции и учета» по профессии «Повар,
кондитер»

Автор – Т.В. Семёнова, преподаватель первой квалификационной
категории, ГБПОУ ВО «СИГК»

Рабочая программа по дисциплине ОП.05 «Основы калькуляции и учета» разработана на основе примерной программы ФГОС СПО и с учетом требований профессионального стандарта.

Рабочая программа содержит набор знаний, умений и практический опыт, позволяющий измерить освоение выпускником профессиональных компетенций. Знания и умения отражают требования к квалификации.

Структура рабочей программы включает общие и профессиональные компетенции, тематический план и содержание дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета» с распределением часов по темам, указаны практические занятия и темы на самостоятельное изучение.

В программе описаны условия реализации дисциплины. Материально-техническое обеспечение дисциплины включает наличие кабинета и его оборудование, которые позволяют освоить профессиональные компетенции. Информационное обеспечение включает перечень новейших печатных и электронных изданий.

Отражены требования к кадровому обеспечению по образовательной программе. Рабочая программа завершается разделом «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (профессионального модуля)», где даны критерии и методы оценки на общие и профессиональные компетенции, что позволяет оценить квалификацию выпускника.

Заключение: Рабочая программа может быть рекомендована к использованию в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер».

Рецензент:



ИП Л.Н. Ландышева

**Министерство образования и молодежной политики
Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**



СОГЛАСОВАНО:

08 апреля 2024 г.

ИП Л.Н. Ландышева



УТВЕРЖДЕНО

**Приказом директора колледжа
от 08 апреля 2024 г. № 101-ОД**

В.В. Малашкин

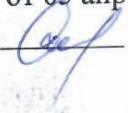
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

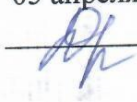
ОП.06 Охрана труда

Суздаль, 2024

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального
цикла по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 8 от 05 апреля 2024 г.
Председатель:  Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной
работе
05 апреля 2024 г.
 О.С. Юрманова

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда, разработана на основе примерной программы учебной дисциплины и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Г.В. Мажукина, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рецензенты:



Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».
Л.Н. Ландышева, ИП Ландышева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 13, 14, ЛР 16, 1 ЛР 20, ЛР 22, 23 ЛР 27-29	<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; -выполнять профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела; -проявляющий гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; -применять стандарты антикоррупционного поведения (в 	<ul style="list-style-type: none"> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной; -профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела; -гражданско-патриотической позиции, осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей; - стандартов антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747). -работы в коллективе и команде, эффективного взаимодействия с

	<p>ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).</p> <ul style="list-style-type: none"> -работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; -осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; -использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; -применяющий полученные знания на практике; -анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения; -содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; -использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; - проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается. 	<p>коллегами, руководством, клиентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> -устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; -информационных технологий в профессиональной деятельности; -анализа производственных ситуаций, быстрого принятия решения; -содействия сохранения окружающей среды, ресурсосбережения, эффективных действий в чрезвычайных ситуациях; -использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; -проявления доброжелательности к окружающим, деликатности, чувства такта и готовности оказать услугу каждому кто в ней нуждается.
--	--	--

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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР.13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела

ЛР 14	Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 20	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 23	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения
ЛР 27	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ЛР 28	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ЛР 29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
Объем образовательной программы	42
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные занятия	18
практические занятия	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация другая форма контроля	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<i>Введение</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 13, 14, 16, 17, 20, 22, 23, 27-29
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли		
<i>Раздел 1</i>	<i>Нормативно - правовая база охраны труда</i>		
<i>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 13, 14, 16, 17, 20, 22, 23, 27-29 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения		
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	<i>Тематика лабораторных занятий</i>	4	
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	4	
<i>Тема 1.2 Обеспечение</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление		

<i>охраны труда</i>	охраной труда		<i>ЛР 13, 14, 16, 17, 20, 22, 23, 27-29</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		
	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
<i>Тема 1.3.</i> <i>Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	4	<i>ОК 1-7, ОК 9,10</i> <i>ЛР 13, 14, 16, 17, 20, 22, 23, 27-29</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
<i>Раздел 2</i>	<i>Условия труда на предприятиях общественного питания</i>		<i>ОК 1-7, ОК 9,10</i>
<i>Тема 2.1</i> <i>Основы понятия условия труда.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	<i>ЛР 13, 14, 16, 17, 20, 22, 23, 27-29</i>
	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.		

Опасные и вредные производственные факторы	Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм		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
	2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	Тематика лабораторных занятий	4	
	1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	4	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 13, 14, 16, 17, 20, 22, 23, 27-29
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	Тематика лабораторных занятий	4	
	1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	4	
Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность		
Тема 3.1	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 13, 14, 16,
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы,		

	<p>влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)</p> <p>2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования</p> <p>3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p> <p>4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p> <p>5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</p>		<p>17, 20, 22, 23, 27-29</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>
<p>Тема 3.2</p> <p>Пожарная безопасность</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции</p> <p>2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров</p> <p>3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения</p> <p>4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности</p>	2	<p>ОК 1-7, ОК 9,10</p> <p>ЛР 13, 14, 16, 17, 20, 22, 23, 27-29</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>

	устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	Тематика лабораторных занятий	6	
	1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	6	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 13, 14, 16, 17, 20, 22, 23, 27-29 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	2. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	3. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.		
	4. Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация		ДФК	
Всего:		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания

Нормативные документы:

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

Основная литература:

1. 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», 2016. –320с.

1.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

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

3.2.3. Дополнительные источники:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; -профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела; -гражданско-патриотической позиции, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; -применения стандартов антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747). -работы в коллективе и команде, эффективного взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами; -устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; -информационных технологий в профессиональной деятельности; -анализа производственных ситуаций, быстрого принятия решения; -содействия сохранения окружающей 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p><i>в форме дифференцированного зачета в виде:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/устных ответов, -тестирования. <p>Итоговый контроль</p>

<p>среды, ресурсосбережения, эффективных действий в чрезвычайных ситуациях; -использования средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; -проявления доброжелательности к окружающим, деликатности, чувства такта и готовности оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>		
<p>Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень 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; -выполнять профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела; -проявляющий гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; -применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747). -работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; -осуществлять устную и письменную</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

<p>коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <ul style="list-style-type: none">-использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;-применяющий полученные знания на практике;-анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;-содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;-использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; -проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.		
---	--	--

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
ОП.06 «Охрана труда» по профессии «Повар, кондитер»

Автор – Мажукина Г.В., преподаватель высшей квалификационной
категории

Рабочая программа по дисциплине ОП.06 «Охрана труда» разработана на основе примерной программы ФГОС СПО и с учетом требований профессионального стандарта.

Рабочая программа содержит набор знаний, умений и практический опыт, позволяющий измерить освоение выпускником профессиональных компетенций. Знания и умения отражают требования к квалификации.

Структура рабочей программы включает общие и профессиональные компетенции, тематический план и содержание дисциплины ОП.06 «Охрана труда» с распределением часов по темам, указаны практические занятия и темы на самостоятельное изучение.

В программе описаны условия реализации дисциплины. Материально-техническое обеспечение дисциплины включает наличие кабинета и его оборудование, которые позволяют освоить профессиональные компетенции. Информационное обеспечение включает перечень новейших печатных и электронных изданий.

Отражены требования к кадровому обеспечению по образовательной программе. Рабочая программа завершается разделом «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (профессионального модуля)», где даны критерии и методы оценки на общие и профессиональные компетенции, что позволяет оценить квалификацию выпускника.

Заключение: Рабочая программа может быть рекомендована к использованию в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер».

Рецензент:



ИП Л.Н. Ландышева

**Министерство образования и молодежной политики
Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**

СОГЛАСОВАНО:

08 апреля 2024 г.



ИП Л.Н. Ландышева

УТВЕРЖДЕНО

**Приказом директора колледжа
от 08 апреля 2024 г. № 101-ОД**



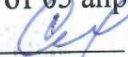
В.В. Малашкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА


**дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной
деятельности**

Суздаль, 2024

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального
цикла по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 8 от 05 апреля 2024 г.
Председатель:  Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной
работе
05 апреля 2024 г.
 О.С. Юрманова

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности, разработана на основе примерной программы учебной дисциплины и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Н.В. Князева, Д.Ю. Смирнова, преподаватели высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК».

Рецензенты:

Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».



Л.Н. Ландышева, ИП Ландышева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.2.Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-5,9,10 ЛР 15, 17, 20-22, 29	<p><i>Общие умения</i></p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><i>Диалогическая речь</i></p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>обращаться за разъяснениями;</p> <p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <p>завершать общение;</p> <p><i>Монологическая речь</i></p>	<p>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила 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 <i>und, aber</i>;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>артикуль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p>

	<p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации;</p> <p>в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i> понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. пользоваться полученными знаниями для общения на иностранных языках, читать документацию, проявлять себя в профессиональной деятельности, проявлять деликатность и доброжелательность</p>	<p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях.</p> <p>Наречия.Местоименные наречия: значение и употребление.</p> <p>Глагол, понятие глагола-связки. Значение, употребление и спряжение глагола в Präsens, Präteritum, Perfekt, Plusquamperfekt, Futurum;</p> <p>правила поведения в деловой и профессиональной сфере</p>
--	---	--

1.1.1 Общие компетенции:

Таблица № 1

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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 20	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ЛР 21	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	72
практические занятия	68
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	ДФК

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
<p>Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки</p>	<p>Содержание учебного материала Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки». Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Падеж. Неопределенные местоимения. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым; - 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.</p>	20	<p>ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 15, 17, 20-22, 29</p>
<p>Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала</p>	<p>Содержание учебного материала Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p>	8	<p>ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 15, 17, 20-22, 29</p>

Тема 3. Составление меню. Названия блюдов	Содержание учебного материала	8	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 15, 17, 20-22, 29
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 15, 17, 20-22, 29
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.		
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Содержание учебного материала	4	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 15, 17, 20-22, 29
	Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Präsens, Präteritum		

Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала	8	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 15, 17, 20-22, 29
	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей. Грамматический материал: Наречия.Местоименные наречия.		
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 15, 17, 20-22, 29
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал по теме: Perfekt, Plusquamperfekt.		
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	4	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 15, 17, 20-22, 29
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Местоименные наречия.		

Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блю	Содержание учебного материала	12	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 15, 17, 20-22, 29
	Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Грамматический материал: Futurum. Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентации по национальным кухням (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 9 чтение, перевод текстов.	4	
	Всего	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания

1. Н.И.Щербакова, Н.С.Звенигородская. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Л.И.Жебит. Немецкий язык в сфере общественного питания: учебное пособие. – Минск: Высшая школа, 2015.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знать: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами und, aber; 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.</p>	<p><i>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</i> <i>Владение лексическим и грамматическим минимумом</i> <i>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

<p>Местоименные наречия: значение и употребление. Глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глагола в Präsens, Präteritum, Perfekt, Plusquamperfekt, Futurum.</p>		
<p><i>Общие умения</i> использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><i>Диалогическая речь</i> 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><i>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд</i> <i>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)</i></p> <p><i>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</i> <i>-Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</i> <i>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</i> <i>-Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</i></p>	

<p><i>Монологическая речь</i> делают 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><i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i> понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p><i>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</i> <i>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</i> <i>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</i> <i>Объем высказывания не менее 7-8 фраз</i></p> <p><i>Сформированность умений: отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</i></p> <p><i>-Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.</i></p> <p><i>- Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности</i> <i>-Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по</i></p>	
--	---	--

	<p><i>словообразовательным элементам и т.п.)</i></p> <ul style="list-style-type: none"><i>- Умение выявлять логические связи между частями текста.</i><i>- Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.</i>	
--	---	--

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»
по профессии «Повар, кондитер»

Автор – Князева Н.В., Смирнова Д. Ю., преподаватели высшей
квалификационной категории

Рабочая программа по дисциплине ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе примерной программы ФГОС СПО и с учетом требований профессионального стандарта.

Рабочая программа содержит набор знаний, умений и практический опыт, позволяющий измерить освоение выпускником профессиональных компетенций. Знания и умения отражают требования к квалификации.

Структура рабочей программы включает общие и профессиональные компетенции, тематический план и содержание дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» с распределением часов по темам, указаны практические занятия и темы на самостоятельное изучение.

В программе описаны условия реализации дисциплины. Материально-техническое обеспечение дисциплины включает наличие кабинета и его оборудование, которые позволяют освоить профессиональные компетенции. Информационное обеспечение включает перечень новейших печатных и электронных изданий.

Рабочая программа завершается разделом «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (профессионального модуля)», где даны критерии и методы оценки на общие и профессиональные компетенции, что позволяет оценить квалификацию выпускника.

Заключение: Рабочая программа может быть рекомендована к использованию в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер».

Рецензент:



Л.Н. Ландышева,
ИП Ландышева

**Министерство образования и молодежной политики
Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**

СОГЛАСОВАНО:

08 апреля 2024 г.

Ландышева
Людмила
Някибова

ИП Л.Н. Ландышева



УТВЕРЖДЕНО

**Приказом директора колледжа
от 08 апреля 2024 г. № 101-ОД**

В.В. Малашкин

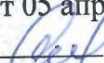


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

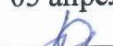
дисциплины

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального
цикла по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 8 от 05 апреля 2024 г.
Председатель:  Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной
работе
05 апреля 2024 г.
 О.С. Юрманова

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности, разработана на основе примерной программы учебной дисциплины и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Е.Г. Коробихин, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рецензенты:



Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».
Л.Н. Ландышева, ИП Ландышева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 16, 17, 20, 22, 23, 27- 29	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим; работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; -осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и 	<ul style="list-style-type: none"> - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозы национальной безопасности России; -основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации; -основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; -способы защиты населения от оружия массового поражения; -меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; -организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; -основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные профессиям НПО; -область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; -порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим; -работы в коллективе и команде,

	<p>культурного контекста; -использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; -анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения; -содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; -использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; -проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>	<p>эффективного взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами; -устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; -информационных технологий в профессиональной деятельности; -анализа производственной ситуации, быстроты принятия решения; -сохранения окружающей среды, ресурсосбережения, эффективных действий в чрезвычайных ситуациях; -использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; -проявления доброжелательности к окружающим, деликатности, чувства такта и готовности оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>
--	--	---

1.1.1. Общие компетенции:

Таблица № 1

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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 20	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике.
ЛР 23	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 27	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ЛР 28	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ЛР 29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия	-
практические занятия	36
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	Зачёт, ДФК

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
1	2	3	4
Раздел 1	Основы комплексной безопасности		
Тема 1.1 Организация защиты объектов экономики и населения в условиях чрезвычайных ситуаций.	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10 ЛР 16, 17, 20, 22, 23, 27-29 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
	Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики. Прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозы национальной безопасности России. Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.		
	Тематика практических занятий	4	
	Разработка отдельных положений плана гражданской обороны сельскохозяйственных предприятий.		
Тема 1.2 Обеспечение личной безопасности в повседневной жизни.	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10 ЛР 16, 17, 20, 22, 23, 27-29 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
	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту.		
	Самостоятельная работа Применение первичных средств пожаротушения.	2	
	Тематика практических занятий	4	
	Отработка действий в составе формирований гражданской обороны училища (группа эвакуации, звено пожаротушения, звено первой медицинской помощи, пост радиационной и химической разведки, группа охраны общественного порядка).		
Тема 1.3. Первая медицинская помощь при неотложных	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10 ЛР 16, 17, 20, 22, 23, 27-29 ПК 1.1-1.5
	Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.		
	Тематика практических занятий	4	
	Оказание первой помощи пострадавшим. Отработка приёмов остановки кровотечений.		

<i>состояниях.</i>	Наложение повязок на раны. Имобилизация повреждённых конечностей. Транспортировка раненых. Проведение реанимационных мероприятий.		<i>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
Раздел 2	<i>Основы военной службы и обороны государства</i>		
Тема 2.1 <i>Прохождение военной службы.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	6	<i>ОК 1-7, 9, 10 ЛР 16, 17, 20, 22, 23, 27-29 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке. Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. Ориентирование в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельное определение среди них родственной полученной профессии.		
	<i>Тематика практических занятий</i>	6	
	Разработка алгоритмов: а) порядок призыва на военную службу; б) порядок поступления на военную службу в добровольном порядке.		
Тема 2.2 <i>Вооружение и техническое оснащение подразделений Вооружённых Сил Российской Федерации и воинских формирований, не входящих в состав Вооружённых Сил.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	4	<i>ОК 1-7, 9, 10 ЛР 16, 17, 20, 22, 23, 27-29 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные профессиям НПО.		
	<i>Тематика практических занятий</i>	6	
	Посещение расположения воинских частей, дислоцированных в гарнизоне; ознакомление с вооружением, военной техникой и специальным снаряжением.		
Тема 2.3 <i>Основные виды воинской</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	4	<i>ОК 1-7, 9, 10 ЛР 16, 17, 20, 22, 23, 27-29</i>
	Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.		

деятельности и требования к профессиональным и индивидуальным качествам военнослужащего.	Применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий	6	
	Посещение расположения воинских частей, дислоцированных в гарнизоне; ознакомление с организацией продовольственного снабжения военнослужащих, проходящих военную службу по призыву, условиями приготовления и приёма пищи с использованием стационарного оборудования в столовой воинской части и с использованием походной кухни.		
Тема 2.4. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны.	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10 ЛР 16, 17, 20, 22, 23, 27-29 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
	Способы защиты населения от оружия массового поражения. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от воздействия поражающих факторов оружия массового поражения.		
	Самостоятельная работа Задачи и основные мероприятия гражданской обороны.	2	
	Тематика практических занятий	6	
	Отработка нормативов по надеванию средств индивидуальной защиты; преодоление "участка заражения"; проведение частичной санитарной обработки и снятие установленным порядком средств индивидуальной защиты.		
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности», по основам безопасности жизнедеятельности и основам военной службы (ОБЖ/ОВС), укомплектованного в соответствии с требованиями приказа Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 года № 96/134 "Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах",

оборудованная площадка для проведения занятий по строевой подготовке;

участок местности с элементами полосы препятствий для проведения занятий по огневой и тактической подготовке;

оборудованное место для стрельбы из пневматической винтовки;

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

Основные источники:

1. "Основы безопасности жизнедеятельности" учебник для 10-го класса (А.Т. Смирнов, Б.О. Хренников) Москва "Просвещение" 2016;
2. "Основы безопасности жизнедеятельности" учебник для 11-го класса (А.Т. Смирнов, Б.И. Мишин, В.А. Васнев) Москва "Просвещение" 2016;
3. "Основы военной службы" учебно – методическое пособие для преподавателей ОБЖ. г. Владимир 2016 год.
4. "Основы медицинских знаний" учебно – практическое пособие по оказанию первой медицинской помощи на месте происшествия после несчастного случая на дороге, в быту или на производстве, после катастрофы или теракта. (В.Г.Бубнов, Н.В.Бубнова) "издательство АСТ «издательство Астрель" Москва 2016.

1.2.2. Электронные издания:

1. Интернет-сайт safety04@mail.ru

1.2.3. Дополнительные источники:

1. "ОБЖ. Основы безопасности жизни"- научно – методический и информационный журнал.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знание: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозы национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные профессиям НПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим;</p> <p>работы в коллективе и команде, эффективного взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами;</p> устной и письменной	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.</p>

<p>коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; информационных технологий в профессиональной деятельности. Активного применения полученных знаний на практике; анализа производственной ситуации, быстроты принятия решения; содействию сохранения окружающей среды, ресурсосбережения, эффективных действий в чрезвычайных ситуациях; использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; проявления доброжелательности к окружающим, деликатности, чувства такта и готовности оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>		
<p>Умение: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту; ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от массового поражения, применять</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>первичные средства пожаротушения; оказывать первую помощь пострадавшим; работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Активно применять полученные знания на практике; анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения; содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>		
--	--	--

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»
по профессии «Повар, кондитер»

Автор – Коробихин Е.Г., преподаватель высшей
квалификационной категории

Рабочая программа по дисциплине ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» разработана на основе примерной программы ФГОС СПО и с учетом требований профессионального стандарта.

Рабочая программа содержит набор знаний, умений и практический опыт, позволяющий измерить освоение выпускником профессиональных компетенций. Знания и умения отражают требования к квалификации.

Структура рабочей программы включает общие и профессиональные компетенции, тематический план и содержание дисциплины ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» с распределением часов по темам, указаны практические занятия и темы на самостоятельное изучение.

В программе описаны условия реализации дисциплины. Материально-техническое обеспечение дисциплины включает наличие необходимых объектов и его оборудование, которые позволяют освоить профессиональные компетенции. Информационное обеспечение включает перечень новейших печатных и электронных изданий.

Отражены требования к кадровому обеспечению по образовательной программе. Рабочая программа завершается разделом «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (профессионального модуля)», где даны критерии и методы оценки на общие и профессиональные компетенции, что позволяет оценить квалификацию выпускника.

Заключение: Рабочая программа может быть рекомендована к использованию в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер».

Рецензент:



ИП Ландышева Л.Н.

Министерство образования и молодежной политики
Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»



СОГЛАСОВАНО:

08 апреля 2024 г.

Ландышева
Людмила
Някиборова

ИП Л.Н. Ландышева



УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора колледжа
от 08 апреля 2024 г. № 101-ОД

В.В. Малашкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

ОП.09 Физическая культура

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального
цикла по профессии «Повар, кондитер»

Протокол № 8 от 05 апреля 2024 г.

Председатель:  Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной
работе

05 апреля 2024 г.

 О.С. Юрманова

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура,
разработана на основе примерной программы учебной дисциплины и Федерального
государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар,
кондитер

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-
гуманитарный колледж».

Разработчик: Д.А.Жильцова, преподаватель первой квалификационной
категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рецензенты:



Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».
Л.Н. Ландышева, ИП Ландышева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 16, 17, 22, 28, 29	<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; -работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; -осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; -активно применять полученные знания на практике; -использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня 	<ul style="list-style-type: none"> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной; -работы в коллективе и команде, эффективного взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами; -устной и письменной коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; -использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; -проявления доброжелательность к окружающим, деликатности, чувства такта и готовности оказания

	физической подготовленности; -проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	услуг каждому кто в ней нуждается.
--	--	------------------------------------

1.1.1. Общие компетенции:

Таблица № 1

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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике.
ЛР 28	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ЛР 29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	134
Объем образовательной программы	142
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные занятия	-
практические занятия	134
самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация	ДЗ

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	"Лёгкая атлетика и спортивные игры"		
Тема 1.1 Спортивные игры	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9, 10 ЛР 16, 17, 22, 28, 29
	Роль физической культуры в общекультурном и социальном развитии человека.		
	Самостоятельная работа Настольный теннис: подачи слева и справа, прием мяча, нападающий удар слева и справа.	2	
	Тематика практических занятий 1. Использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья. 2. Баскетбол: ведение мяча, остановки, передачи, броски мяча в кольцо. 3. Волейбол: передача мяча сверху и снизу, прием мяча с подачи, подачи нижняя прямая и боковая. 4. Настольный теннис: подачи слева и справа, прием мяча, нападающий удар слева и справа. Футбол: ведение, остановки и передачи мяча, удары по мячу ногами, удары головой	34	
Тема 1.2 Легкая атлетика	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9, 10 ЛР 16, 17, 22, 28, 29
	Значение легкой атлетики для формирования основ здорового образа жизни.		
	Самостоятельная работа Совершенствование скоростно-силовых качеств.	4	
	Тематика практических занятий 1. Развитие быстроты, скоростной и общей выносливости. 2. Совершенствование скоростно-силовых качеств. 3. Прыжки в длину и в высоту с разбега. 4. Метание теннисного мяча. 5. Спортивная ходьба. 6. Толкание ядра.	34	

	Бег 100 м, 200 м, 400 м, 800 м (юноши).		
Раздел 2	"Атлетическая гимнастика ППФП"		
Тема 2.1 Атлетическая гимнастика	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9, 10 ЛР 16, 17, 22, 28, 29
	Значение атлетических упражнений для формирования гармоничного развитого тела. Правила безопасности на занятиях в тренажерном зале.		
	Самостоятельная работа Выполнение комплексов упражнений с гантелями, гирями, обручами, скалками, роликами.	2	
	Тематика практических занятий	34	
	Выполнение комплексов упражнений на тренажерах, с гантелями, гирями, обручами, скалками, эстакадами, роликами.		
Тема 2.2 ППФП (профессионально-прикладная физическая подготовка)	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9, 10 ЛР 16, 17, 22, 28, 29
	Задачи профессионально-прикладной физической подготовки (ППФП) и средства ППФП. Техника безопасности при проведении занятиях.		
	Тематика практических занятий	32	
	1. Преодоление полосы препятствий. 2. Лабиринт. 3. Барьерный бег. 4. Выполнение упражнений в равновесии. 5. Лазание по канату, лестнице. 6. Брусья средние (юноши). 7. Перекладина высокая.		
Всего:		142	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

«Спортивный зал», «Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий», «Тренажерный зал»

оборудованная площадка для проведения занятий по физической подготовке.

Оборудование тренажерного зала:

- тренажеры;
- штанги, гири, гантели, эспандеры, ролики;
- гимнастическое бревно.

Оборудование спортивного зала:

- лестница;
- канат;
- перекладины, брусья;
- гимнастические маты, скакалки, обручи, палки;
- баскетбольные кольца, волейбольная сетка, мячи, ракетки для настольного тенниса, бадминтона, дартс;
- гимнастический конь и козел.

Оборудование открытой стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий:

брусья;

- рукоход;
- шведская стенка;
- турники;
- ворота.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

Основные источники:

1. "Физическая культура" учебное пособие, М.: Издательский центр "Академия", 2017 г.
2. В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий "Силовая подготовка", М.: "Издательство НИЦЭНАС", 2018 г.
3. «Средне профессиональное образование». Ежемесячный теоретический и научно-методический журнал, 2006-2017
4. «Специалист». Ежемесячный теоретический и научно-методический журнал, 2007-2017
5. «Физкультура в школе». Научно-методический журнал. Издательство «Школьная пресса», Москва, 2006-2017

1.2.2. Электронные издания:

1. Интернет-сайт

1.2.3. Дополнительные источники:

1. Журнал "Физическая культура в школе", 2010-2017 года.
2. Журнал "Спорт в школе", 2010-2017 года.
3. В.С. Кузнецов, Г.А. Колодничкий "Прикладная физическая подготовка", М.: "Владоспресс", 2014 г.
4. «Меры безопасности на уроках физической культуры». В.Ю. Давыдов. Издательство «Советский спорт. 2007.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - работы в коллективе и команде, эффективного взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами; - устной и письменной коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; - активного применения полученных знаний на практике; - использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; - проявления доброжелательности к окружающим, деликатности, чувства такта и готовности оказания услуг каждому кто в ней нуждается. 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; -осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; -активно применять полученные знания на практике; 	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкции,</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за выполнением практических занятий и их оценка; - участие в соревнованиях; - посещение спортивных секций; <p>Промежуточная аттестация</p> <p><i>в форме дифференцированного зачета в виде:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - сдачи нормативов занятий; - экспертная оценка

<p>-использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>-проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>	<p><i>регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><i>выполнения практических заданий на зачете</i></p>
--	---	---

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
ОП.09 «Физическая культура»
по профессии «Повар, кондитер»

Автор – Жильцова Д.А., преподаватель первой квалификационной
категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рабочая программа по дисциплине ОП.09 «Физическая культура» разработана на основе примерной программы ФГОС СПО и с учетом требований профессионального стандарта.

Рабочая программа содержит набор знаний, умений и практический опыт, позволяющий измерить освоение выпускником профессиональных компетенций. Знания и умения отражают требования к квалификации.

Структура рабочей программы включает общие и профессиональные компетенции, тематический план и содержание дисциплины ОП.09 «Физическая культура» с распределением часов по темам, указаны практические занятия и темы на самостоятельное изучение.

В программе описаны условия реализации дисциплины. Материально-техническое обеспечение дисциплины включает наличие необходимых объектов и его оборудование, которые позволяют освоить профессиональные компетенции. Информационное обеспечение включает перечень новейших печатных и электронных изданий.

Отражены требования к кадровому обеспечению по образовательной программе. Рабочая программа завершается разделом «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (профессионального модуля)», где даны критерии и методы оценки на общие и профессиональные компетенции, что позволяет оценить квалификацию выпускника.

Закключение: Рабочая программа может быть рекомендована к использованию в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер».

Рецензент:



ИП Ландышева Л.Н.

**Министерство образования и молодежной политики
Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**

СОГЛАСОВАНО:

08 апреля 2024 г.



ИП Л.Н. Ландышева

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора колледжа

от 08 апреля 2024 г. № 101-ОД



В.В. Малашкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА


дисциплины ОП.10 Торговые вычисления

Суздаль, 2024

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального
цикла по профессии «Повар, кондитер»

Протокол № 8 от 05 апреля 2024 г.

Председатель:  Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной
работе

05 апреля 2024 г.

 О.С. Юрманова

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Торговые вычисления, разработана на основе примерной программы учебной дисциплины и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Т.И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК», А.Н. Дудукина, мастер производственного обучения ГБПОУ ВО «СИГК».

Рецензенты:



Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».
Л.Н. Ландышева, ИП Ландышева

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП 05. Основы калькуляции и учета.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

ПК, ОК, ЛР	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 ЛР 14, 17, 18, 22, 29	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником 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	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары

	<p>при расчетах с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам; -проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, -применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Мин просвещения России от 17.12.2020 N 747); -осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Мин просвещения России от 17.12.2020 N 747); проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается. 	<p>материально-ответственными лицами,</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -гражданско-патриотической позиции, осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей, -применения стандартов антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Мин просвещения России от 17.12.2020 N 747); устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; -финансовой грамотности, планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Мин просвещения России от 17.12.2020 N 747); -проявления доброжелательности к окружающим, деликатности, чувства такта и готовности оказать услугу каждому кто в ней нуждается.
--	--	---

1.1.1 Общие компетенции:

Таблица № 1

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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 14	Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 18	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать

	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике.
ЛР 29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	104
Объем образовательной программы	108
в том числе:	
теоретическое обучение	50
лабораторные занятия	-
практические занятия	54
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	ДЗ

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем и	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Торговые вычисления			ОК1 – ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 14, 17, 18, 22, 29
Тема 1.1. Задачи и содержание предмета.	Содержание учебного материала 1 Задачи и содержание предмета «Торговые вычисления». Характеристика особенностей вычислительных работ в торговле. Понятие числа. Действия над именованными числами.	8	
Тема 1.2. Понятие о цене, денежные банкноты и монеты.	Содержание учебного материала		ОК1 – ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 14, 17, 18, 22, 29
	1 Метрическая система мер. Понятие о цене, виды торговли, виды цен. Денежные банкноты и монеты. Отличительные особенности монет Банка России.	8	
	Практические занятия	10	
	Составить таблицу «Отличительные особенности банкнот образца 1997 года»		
Тема 1.3. Сокращенные приемы устных вычислений.	Содержание учебного материала		ОК1 – ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 14, 17, 18, 22, 29
	1 Методика устного подсчета стоимости товара. Правила подсчета стоимости товара. Правила подсчета стоимости товара при использовании отвесов и отмеров. Правила	10	
	Практические занятия	12	
	Вычислить устно стоимость покупок и данные внести в таблицу. Решение задач по подсчету стоимости покупок. (Данные занести в таблицу)		

Тема 1.4. Процентные вычисления. Средние величины. Товарооборачиваемость.	Содержание учебного материала		8	ОК1 – ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 14, 17, 18, 22, 29
	1	Понятие об абсолютных и относительных величинах и процентах. Их назначение в хозяйственной деятельности.		
	2	Виды процентных вычислений : Проценты «со 100», проценты «на 100» и «во 100»		
	3	Понятие о средних величинах. Товарооборачиваемость и способы ее вычисления.		

	Практические занятия Выполнение действий на микрокалькуляторе.		10	
Тема 1.5. Вычислительные средства, применяемые в торговле.	Содержание учебного материала			ОК1 – ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 14, 17, 18, 22, 29
	1	История микрокалькуляторов. Классификация и устройство микрокалькуляторов. Процентные вычисления на микрокалькуляторе	8	
	Самостоятельная работа - Работа на калькуляторе в режиме Память		2	
	Практические занятия Выполнение действий на микрокалькуляторе.		12	ОК1 – ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 14, 17, 18, 22, 29
Тема 1.6. Товарные вычисления.	Содержание учебного материала			
	1	Приемка товаров. Определение массы «брутто» и «нетто» товара. Завес тары и его вычисление.	8	
	Самостоятельная работа - Ознакомление с правилами приёмки товаров по количеству		2	
	Практические занятия Выполнение действий на микрокалькуляторе		10	
Промежуточная аттестация -			<i>ДЗ</i>	
Всего:			<i>108</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

И.И. Потапова Основы калькуляции и учёта Москва издательский центр «Академия». 2019- 192с.

Т.С. Голубкина Торговые вычисления Москва издательский центр «Академия». 2017г, стереотипно

Электронный учебник Повар, кондитер (ПМ.01 – ПМ.08): лицензионный учебно-методический компьютерный комплекс – Саратов: Диполь, 2016

Дополнительные источники:

И.И. Потапова Торговые вычисления для официантов Москва издательский центр «Академия».2016

Периодическое издание: журнал «Питание и общество».

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания; гражданско-патриотической позиции, осознанного поведения на</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>

<p>основе традиционных общечеловеческих ценностей, применения стандартов антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747); устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747). Активного применения полученных знаний на практике; проявления доброжелательности к окружающим, деликатности, чувства такта и готовности оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>		
<p>Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей:</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747); осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747). Активно применять полученные знания на практике; проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>		
---	--	--

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
ОП.10 «Торговые вычисления» (вариативная часть)
по профессии «Повар, кондитер»

Автор – Т. И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории, А.Н.Дудукина, мастер производственного обучения.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Торговые вычисления» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер», входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм соответствии с учебным планом образовательного учреждения. Рабочая программа разработана с учетом требований профессионального стандарта.

Рабочая программа содержит набор знаний, умений и практический опыт, позволяющий измерить освоение выпускником профессиональных компетенций. Знания и умения отражают требования к квалификации.

Структура рабочей программы включает общие и профессиональные компетенции, тематический план и содержание дисциплины ОП.10 «Торговые вычисления» с распределением часов по темам, указаны практические занятия и темы на самостоятельное изучение.

В программе описаны условия реализации дисциплины. Материально-техническое обеспечение дисциплины включает наличие кабинета и его оборудование, которые позволяют освоить профессиональные компетенции. Информационное обеспечение включает перечень новейших печатных и электронных изданий.

Отражены требования к кадровому обеспечению по образовательной программе. Рабочая программа завершается разделом «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (профессионального модуля)», где даны критерии и методы оценки на общие и профессиональные компетенции, что позволяет оценить квалификацию выпускника.

Заключение: Рабочая программа может быть рекомендована к использованию в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер».

Рецензент:



ИП Л.Н. Ландышева

Министерство образования и молодежной политики
Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»



СОГЛАСОВАНО:

08 апреля 2024 г.

Людмила
Някибина

ИП Л.Н. Ландышева



УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора колледжа
от 08 апреля 2024 г. № 101-ОД


В.В. Малашкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

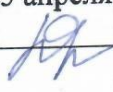
дисциплины **ОП.11 Информационные технологии в профессиональной
деятельности**

Суздаль, 2024

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального
цикла по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 8 от 05 апреля 2024 г.
Председатель:  Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной
работе
05 апреля 2024 г.
 О.С. Юрманова

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности, разработана на основе примерной программы учебной дисциплины и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Иванова С.И., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рецензенты:



Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».
Л.Н. Ландышева, ИП Ландышева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код ПК, ОК, ЛР	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 ЛР 4, 6, 8,10	<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; - 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 - проявлять и демонстрировать уважение к людям труда, осознавать ценность собственного труда. формировать в сетевой среде личностный и профессиональный конструктивный «цифровой след»; - проявлять уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и 	<ul style="list-style-type: none"> -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

	<p>волонтерских движениях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; <p>-заботиться о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - уважение к людям труда, ценности собственного труда, формирование в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»; -уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях; -уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства; -забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
--	---	--

1.1.1 Общие компетенции:

Таблица № 1

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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР.4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР.6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР.8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных

	<p>групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p>
ЛР 10	<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные занятия	-
практические занятия	40
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация Другие формы контроля	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Техническое, программное обеспечение информационно-коммуникационных технологий			
Тема 1.1 Информационные и коммуникационные технологии	Содержание учебного материала	2	<i>ПК</i> 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <i>ОК1-5, 9, 10</i> <i>ЛР 4, 6, 8, 10</i>
	1. Понятие информационных и коммуникационных технологий, их классификация и роль в обработке информации	2	
Тема 1.2 Технические средства автоматизированного рабочего места	Содержание учебного материала	4	<i>ПК</i> 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <i>ОК1-5, 9, 10</i> <i>ЛР 4, 6, 8, 10</i>
	1. Назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения.	2	
	2. Технические средства: классификация компьютеров, периферийных устройств компьютера	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	
	1. Описание роли и значения информационных технологий в освоении материала профессиональных модулей. 2. Подготовка сообщения на тему «Принципы и параметры выбора персонального компьютера для профессиональной деятельности»	2	
Тема 1.3 Программное обеспечение вычислительной техники	Содержание учебного материала	2	<i>ПК</i> 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <i>ОК1-5, 9, 10</i> <i>ЛР 4, 6, 8, 10</i>
	1. Программное обеспечение: классификация, назначение. Операционная система: функции, состав, основные виды. Файловая структура организации данных.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	
	1. «Программы – утилиты» 2. «Классификация персональных компьютеров»	2	
Тема 1.4 Обработка информации. Методы и средства защиты	Содержание учебного материала	4	<i>ПК</i> 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5
	1. Размещение, обработка, поиск, хранение и передача информации. Защита информации от несанкционированного доступа 2. Антивирусные средства защиты информации	4	
	Практическая работа:	2	

информации	Защита информации	2	5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 4, 6, 8, 10
Раздел 2. Коммуникационные технологии обработки информации			
Тема 2.1. Коммуникационные технологии в обработке информации	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 4, 6, 8, 10
	1. Основные компоненты компьютерных сетей. Компьютерные сети. Сетевые технологии обработки информации	2	
Раздел 3. Технологии обработки и преобразования информации			
Тема 3.1. Обработка текстовой информацией	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10 ЛР 4, 6, 8, 10
	1. Назначение текстового процессора. Создание, редактирование, сохранение документа. Форматирование документа. Использование шаблонной. Создание и обработка таблиц. Вставка объектов	2	
	Практические работы:	8	
	1. Создание и форматирование текстового документа	2	
	2. Создание и форматирование таблиц	2	
	3. Рисование в документе. Вставка объектов	2	
	4. Работа с документом сложной структуры	2	
Тема 3.2. Обработка числовой информации	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10 ЛР 4, 6, 8, 10
	1. Организация, структура электронных таблиц. Ввод данных. Оформление таблицы. Выполнение расчетов с использованием формул и функций. Построение графиков и диаграмм	2	
	Практические работы:	8	
	1. Создание, оформление электронной таблицы	2	
	2. Проведение расчетов	2	
	3. Обработка данных таблицы	2	
	4. Построение графиков и диаграмм	2	

Тема 3.3. Работа в системах управления базами данных (СУБД)	Содержание учебного материала	2	ПК
	1. Основные элементы баз данных, режимы работы. Создание форм, заполнение. Организация запросов	2	1.2-1.5 2.2-2.5
	Практические работы:	6	3.2-3.5
	1. Создание и заполнение таблиц БД	2	4.2-4.5
	2. Работа с данными при помощи запросов	2	5.2-5.5
	3. Создание отчетов по информации БД	2	ОК1-5, 9, 10 ЛР 4, 6, 8, 10
Тема 3.4. Обработка графической информации	Содержание учебного материала	2	ПК
	1. Графические редакторы: назначение, основные функции создания и редактирования графического изображения	2	1.2-1.5 2.2-2.5
	Практические работы:	4	3.2-3.5
	1. Создание графического изображения	2	4.2-4.5
	2. Форматирование и редактирование графического изображения	2	5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 4, 6, 8, 10
Тема 3.5. Мультимедийные технологии	Содержание учебного материала	2	ПК
	1. Назначение мультимедийных технологий. Компьютерная презентация: порядок создания и оформления. Создание видеороликов	2	1.2-1.5 2.2-2.5
	Практическая работа:	6	3.2-3.5
	1. Создание компьютерной мультимедийной презентации	2	4.2-4.5
	2. Создание видеоролика	2	5.2-5.5
	3. Озвучивание видеоролика	2	ОК1-5, 9, 10 ЛР 4, 6, 8, 10
Раздел 4. Коммуникационные технологии в автоматизированной обработке информации			
Тема 4.1. Коммуникационные технологии в автоматизированной обработке информации	Содержание учебного материала	2	ПК
	1. Назначение и возможности информационно-поисковых систем. Методы разработки, создания и сопровождения сайта. Коллективная деятельность в сетях	2	1.2-1.5 2.2-2.5
	Практическая работа:	4	3.2-3.5
	1. Использование информационно-поисковых систем Работа с электронной почтой	2	4.2-4.5
	2. Разработка и создание сайта. Редактирование и сопровождение сайта	2	5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 4, 6, 8, 10
	Всего:	72	
	Промежуточная аттестация - зачет		
	Итоговая аттестация - дифференцированный зачет		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного компьютерного кабинета.

Оборудование компьютерного кабинета: рабочий стол преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся.

Технические средства – персональный компьютер, интерактивная доска, мультимедийный проектор, принтер, сканер.

Программное обеспечение: операционная система Windows 2007, MicrosoftOffice 2007.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2014, 287 с.
2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В.Михеева. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
3. Филимонова Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. –Ростов на Дону: 2014, 315 с.

Дополнительные источники:

1. Трофимова В.В. Информационные технологии: учебник – М.: Юрайт-Издат., 2013
2. Партыка Т.Л., Попов И.И. Информационная безопасность. Учебное пособие – Гриф МО, 2015

Электронные ресурсы:

1. MS Office 2010 Электронный видео учебник. Форма доступа: <http://gigasize.ru>.
2. Российское образование. Федеральный портал. Форма доступа: <http://www.edu.ru/fasi>.
3. Лаборатория виртуальной учебной литературы. Форма доступа: <http://www.gaudeamus.omskcity.com>.
4. Справочная информационно-правовые система «Консультант Плюс».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Основные понятия автоматизированной обработки информации	Знание назначения и применения автоматизированной обработки информации	Тестирование, практическая работа, самостоятельная работа по темам, диф. зачет.
Общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем	Знание характеристик аппаратного и программного обеспечение.	Тестирование, практическая работа, самостоятельная работа по темам (конспектирование, написание докладов), диф. зачет.
Состав, функции и возможности информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Назначение коммуникационных служб Интернета. Понимать, что есть поисковый каталог, поисковый указатель, прикладные протоколы.	Тестирование, практическая работа, самостоятельная работа по темам (конспектирование, написание докладов), диф. зачет.
Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	Знание основных методов	Тестирование, практическая работа, самостоятельная работа по темам (конспектирование, написание докладов), диф. зачет.
Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Знание работы основных прикладных программ	Тестирование, практическая работа, самостоятельная работа по темам (конспектирование, написание докладов), диф. зачет.
Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	Знание способов защиты информации и антивирусной защиты	Тестирование, практическая работа, самостоятельная работа по темам (конспектирование, написание докладов),

		диф. зачет.
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных системах	Создание информационных объектов сложной структуры.	Выполнение практических работ
Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения	Использование прикладного программного обеспечения	Выполнение практической работы
Применять компьютерные и телекоммуникационные средства	Использование ресурсов Интернета	Выполнение практической работы
<u>Компетенции:</u>		
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Демонстрация возможности использования ИКТ	Беседа, наблюдение, выводы.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Демонстрация поиска информации в различных информационных ресурсах и выполнения заданий с использованием ИКТ.	Беседа, наблюдение, выводы.
ОК 3. Планирование и реализовывать собственное и личностное развитие	Понимание путей повышения качества и конкурентоспособности продукции, механизма функционирования организации.	Беседа, наблюдение, выводы, анализ.
ОК 9. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрация использования ИКТ и выполнения заданий с использованием ИКТ.	Тестирование, практическая работа, контрольная работа, самостоятельная работа по темам (конспектирование, написание докладов, творческая работа). Выполнение и защита практической работы, творческого проекта, диф. зачет
Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета		

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
ОП.11 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»
по профессии «Повар, кондитер»

Автор – Иванова С.И., преподаватель высшей квалификационной
категории

Рабочая программа по дисциплине ОП.11 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» разработана на основе примерной программы ФГОС СПО и с учетом требований профессионального стандарта.

Рабочая программа содержит набор знаний, умений и практический опыт, позволяющий измерить освоение выпускником профессиональных компетенций. Знания и умения отражают требования к квалификации.

Структура рабочей программы включает общие и профессиональные компетенции, тематический план и содержание дисциплины ОП.11 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» с распределением часов по темам, указаны практические занятия и темы на самостоятельное изучение.

В программе описаны условия реализации дисциплины. Материально-техническое обеспечение дисциплины включает наличие кабинета и его оборудование, которые позволяют освоить профессиональные компетенции. Информационное обеспечение включает перечень новейших печатных и электронных изданий.

Отражены требования к кадровому обеспечению по образовательной программе. Рабочая программа завершается разделом «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (профессионального модуля)», где даны критерии и методы оценки на общие и профессиональные компетенции, что позволяет оценить квалификацию выпускника.

Заключение: Рабочая программа может быть рекомендована к использованию в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер».

Рецензент:



ИП Л.Н. Ландышева

**Министерство образования и молодежной политики
Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**

СОГЛАСОВАНО:

08 апреля 2024 г.



ИП Л.Н. Ландышева

УТВЕРЖДЕНО

**Приказом директора колледжа
от 08 апреля 2024 г. № 101-ОД**




В.В. Малашкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**учебной
дисциплины**

ОП.12 Введение в товароведение (вариативная часть)


РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального
цикла по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 8 от 05 апреля 2024 г.
Председатель:  Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной
работе

05 апреля 2024 г.

 О.С. Юрманова

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Введение в
товароведение (вариативная часть), разработана на основе примерной
программы учебной дисциплины и Федерального государственного
образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Т.И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной
категории ГБПОУ ВО «СИГК», А.Н. Дудукина, мастер производственного
обучения ГБПОУ ВО «СИГК».

Рецензенты:



Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».
Л.Н. Ландышева, ИП Ландышева

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	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 ЛР 15, 17, 18, 20- 22, 29	<ul style="list-style-type: none"> -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником 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; -планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; -осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 	<ul style="list-style-type: none"> -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;

	<p>17.12.2020 N 747);</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; -пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747); -применять полученные знания на практике; -проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается. 	<ul style="list-style-type: none"> -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; -планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития; -устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; -финансовой грамотности, планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747); -информационных технологий в профессиональной деятельности; -профессиональной документации на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747); -доброжелательности к окружающим, деликатности, чувства такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.
--	--	---

1.1.1. Общие компетенции:**Таблица № 1**

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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 18	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).
ЛР 20	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ЛР 21	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N

	747).
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике.
ЛР 29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	34
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	зачёт

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Раздел 1. Общая часть введения в товароведение				ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 15, 17, 18, 20-22, 29
Тема 1.1. Предмет и задачи	Содержание учебного материала		2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 15, 17, 18, 20-22, 29
1	Предмет и задачи товароведения. Понятие о товаре. Понятие об ассортименте и товарном сорте.			
Тема 1.2. Химический состав и качество пищевых продуктов.	Содержание учебного материала		4	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 15, 17, 18, 20-22, 29
1	Химический состав пищевых продуктов. Значение в питании. Энергетическая ценность. Калорийность продуктов.			
2	Определение понятия качества. Факторы, влияющие на качество сырья, способы и условия производства, упаковку, транспортировку и хранение.			
3	Методы определения качества продуктов : органолептические и лабораторные			
Практические занятия			6	
Определение качества продуктов.				
Расчет энергетической ценности				
Расчет калорийности				
Тема 1.3. Стандартизация и штрихоекодирование.	Содержание учебного материала		4	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 15, 17, 18,
1	Стандартизация и ее значение. Виды стандартов. Идентификация и фальсификация продуктов питания.			
2	Маркировка товаров. Штриховое кодирование.			

Практические занятия Составление таблицы «Товарные обозначения»	4	20-22, 29
Составление таблицы « Средства фальсификации»		
Решение задач по определению штрих кодов.		

Тема 1.4. Хранение пищевых продуктов.	Содержание учебного материала		4	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 15, 17, 18,
	1	Хранение пищевых продуктов, условия хранения, и факторы, влияющие на качество продуктов: температура, влажность, вентиляция, свет, упаковка, товарное соседство, микроорганизмы.		
	Практические занятия Составление таблицы «Методы хранения»		4	
	Самостоятельная работа Факторы, влияющие на сохранность продуктов		2	
Тема 1.5. Консервирование пищевых продуктов.	Содержание учебного материала		2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 15, 17, 18, 20-22, 29
		Консервирование пищевых продуктов и его значение для расширения ассортимента, сохранения и улучшения их качества. Естественная убыль при хранении и		
	Практические занятия Составление таблицы: «Методы консервирования»		4	
	Промежуточная аттестация		зачёт	
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведение продовольственных товаров»,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

З.П. Матюхина Товароведение пищевых продуктов, Москва, издательский центр «Академия» 2019,-336с

Т.А.Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Москва, издательский центр «Академия» 2017,-240 с.

Электронный учебник Повар, кондитер (ПМ.01 – ПМ.08): лицензионный учебно-методический компьютерный комплекс – Саратов: Диполь, 2015

Дополнительные источники:

Т.А. Качурина Контрольные материалы по профессии «Повар» Москва издательский центр «Академия» 2019., стереотипно.

Н.И Дубровская Кулинария, лабораторный практикум Москва издательский центр «Академия» 2015

А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Москва издательский центр «Академия» 2017г, 256 с.

Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина Товароведение пищевых продуктов рабочая тетрадь Москва издательский центр «Академия» 2016г.

Периодическое издание:

журнал «Гастроном».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания: ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития; устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; финансовой грамотности, планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747); информационных технологий в профессиональной деятельности; профессиональной документации на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747); доброжелательности к окружающим, деликатности, чувства такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<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</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических</p>

<p>планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747); использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747); применять полученные знания на практике; проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>	<p>последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	--	---

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
ОП.12 «Введение в товароведение»
по профессии «Повар, кондитер»

Автор – Т. И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории, А.Н. Дудукина, мастер производственного обучения.

Рабочая программа по дисциплине ОП.12 «Введение в товароведение» разработана на основе примерной программы ФГОС СПО и с учетом требований профессионального стандарта.

Рабочая программа содержит набор знаний, умений и практический опыт, позволяющий измерить освоение выпускником профессиональных компетенций. Знания и умения отражают требования к квалификации.

Структура рабочей программы включает общие и профессиональные компетенции, тематический план и содержание дисциплины ОП.12 «Введение в товароведение» с распределением часов по темам, указаны практические занятия и темы на самостоятельное изучение.

В программе описаны условия реализации дисциплины. Материально-техническое обеспечение дисциплины включает наличие кабинета и его оборудование, которые позволяют освоить профессиональные компетенции. Информационное обеспечение включает перечень новейших печатных и электронных изданий.

Отражены требования к кадровому обеспечению по образовательной программе. Рабочая программа завершается разделом «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (профессионального модуля)», где даны критерии и методы оценки на общие и профессиональные компетенции, что позволяет оценить квалификацию выпускника.

Заключение: Рабочая программа может быть рекомендована к использованию в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер».

Рецензент:



ИП Л.Н. Ландышева

**Министерство образования и молодежной политики
Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**

СОГЛАСОВАНО:

08 апреля 2024 г.



ИП Л.Н. Ландышева

УТВЕРЖДЕНО

**Приказом директора колледжа
от 08 апреля 2024 г. № 101-ОД**



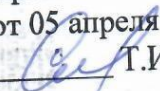
В.В. Малашкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**учебной
дисциплины**

**ОП.13 Современные технологии приготовления
кулинарных блюд (вариативная часть)**

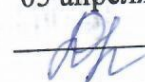
РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального
цикла по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 8 от 05 апреля 2024 г.
Председатель:  Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной
работе

05 апреля 2024 г.

 О.С. Юрманова

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Современные технологии приготовления кулинарных блюд (вариативная часть), разработана на основе примерной программы учебной дисциплины и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Т.И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК», А.Н. Дудукина, мастер производственного обучения ГБПОУ ВО «СИГК».

Рецензенты:



Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».
Л.Н. Ландышева, ИП Ландышева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 13-19, 21-23, 27, 29	проверять органолептическим способом качество мясных продуктов, домашней птицы, рыбных продуктов, плодов, овощей, грибов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять холодные, первые, вторые, сладкие блюда зарубежной кухни; выполнять профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела; проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747); планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; использовать знания по	ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов мясных продуктов, домашней птицы, рыбных продуктов, плодов, овощей, грибов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, рыбных продуктов, плодов, овощей, грибов, яиц; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров зарубежной кухни, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела; гражданско-патриотической позиции, осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей, стандартов антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747); планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития; работы в коллективе и команде, эффективного взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами;

	<p>финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере; применять полученные знания на практике; анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения; содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>	<p>устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; финансовой грамотности, планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере; анализа производственной ситуации, быстрого принятия решения; содействия сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективных действий в чрезвычайных ситуациях; проявление доброжелательности к окружающим, деликатности, чувства такта и готовности оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>
--	--	--

1.1.1 Общие компетенции:

Таблица № 1

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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.
ЛР 14	Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).
ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 18	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР 19	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике.
ЛР 23	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 27	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ЛР 29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство

	такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.
--	--

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	114
Объем образовательной программы	120
в том числе:	
теоретическое обучение	54
лабораторные занятия	
практические занятия	60
самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация -	ДЗ

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Приготовление, оформление и подача сложных блюд национальной и зарубежной кухни.	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10 ЛР 13-19, 21-23, 27, 29
	1. Кулинарная характеристика блюд национальной и зарубежной кухни	2	
	2. Технологический цикл приготовления блюд национальной и зарубежной кухни. Современный взгляд на приготовление блюд национальной и зарубежной кухни и их кулинарное использование.	2	
	Тематика практических работ	6	ОК 1-7,9,10 ЛР 13-19, 21-23, 27, 29 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
1. Приготовление, оформление и подача блюда: суп «Министра», суп «Харчо», суп «Буайбес». Оценка качества блюда.	6		
Тема 2. Приготовление, оформление и подача сложных блюд: супов – пюре, супов – кремов.	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7,9,10 ЛР 13-19, 21-23, 27, 29
	1. Кулинарная характеристика блюд : супов – пюре, супов – кремов.	4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Технологический цикл приготовления блюд: супы – пюре, супы – кремы. Современный взгляд на приготовление блюд супов – пюре, супов – кремов и их кулинарное использование.	4	
	Тематика практических работ	6	ОК 1-7,9,10 ЛР 13-19, 21-23, 27, 29 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
1. Приготовление, оформление и подача блюда: суп -пюре из тыквы, суп- крем «Капучино», суп -крем «Дюбари» суп – крем из шампиньонов. Оценка качества блюда.	6		

			ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 3. Приготовление, оформление и подача сложных соусов	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7,9,10 ЛР 13-19, 21-23, 27, 29 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Кулинарная характеристика сложных соусов	4	
	2.Технологический цикл приготовления сложных соусов. Современный взгляд на приготовление сложных, горячих соусов и их производных. Кулинарное использование соусов.	4	
	Тематика практических работ	6	
	1. Приготовление, оформление и подача соусов: «Бешамель», «Нантюа», «апельсиновый», «Голландский». Оценка качества блюда.	6	
Самостоятельная работа обучающихся Составление технологических карт на соусы яично – масляный «Голландский» и «Бешамель». Решение ситуационной задачи	6		
Тема 4 Приготовление, оформление и подача сложных блюд из овощей и грибов.	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7,9,10 ЛР 13-19, 21-23, 27, 29 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Кулинарная характеристика сложных блюд из овощей и грибов.	4	
	2.Технологический цикл приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Современный взгляд на приготовление сложных блюд из овощей и грибов и их кулинарное использование .	4	
	Тематика практических работ	6	
1. Приготовление, оформление и подача блюд: кабачки по – провансальски, крокеты картофельные и грибы фаршированные. Оценка качества блюда.	6		
Тема 5.	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7,9,10

Приготовление, оформление и подача сложных блюд из рыбы и морепродуктов.	1.Кулинарная характеристика сложных блюд из рыбы и морепродуктов.	4	ЛР 13-19, 21-23, 27, 29 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
	2.Технологический цикл приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Современный взгляд на приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов и их кулинарное использование .	4	
	Тематика практических работ	10	
	1. Приготовление, оформление и подача блюд: «Судак с пряностями и цитрусовым салатом», «Норвежская семга», приготовленная в фольге с картофелем, яблоками, луком и укропом, «Креветки в сырном соусе». Оценка качества блюда.	10	
Тема 6. Приготовление, оформление и подача сложных блюд из субпродуктов.	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7,9,10 ЛР 13-19, 21-23, 27, 29 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Кулинарная характеристика сложных блюд из субпродуктов.	2	
	2.Технологический цикл приготовления сложных блюд из субпродуктов. Современный взгляд на приготовление сложных блюд из субпродуктов и их кулинарное использование .	4	
	Тематика практических работ	10	
	2. Приготовление, оформление и подача блюд из субпродуктов: «Почки по – русски», «Мясо свиных голов в соусе». Оценка качества блюда.	10	
Тема 7. Приготовление, оформление и подача сложных горячих блюд из птицы (фаршированных) .	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7,9,10 ЛР 13-19, 21-23, 27, 29 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1.Кулинарная характеристика сложных блюд из птицы (фаршированных) .	2	
	2.Технологический цикл приготовления сложных блюд из птицы(фаршированных) .Современный взгляд на приготовление сложных блюд из птицы (фаршированных) и их кулинарное использование .	4	

			ПК 5.1-5.5
	Тематика практических работ	8	
	3. Приготовление, оформление и подача блюд: «Котлеты по – киевски», «Котлеты из филе курицы фаршированные. Оценка качества блюда.	8	ОК 1-7,9,10 ЛР 13-19, 21-23, 27, 29 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 8. Приготовление, оформление и подача сложных горячих блюд из рубленного мяса	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7,9,10 ЛР 13-19, 21-23, 27, 29 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Кулинарная характеристика сложных блюд из рубленного мяса.	2	
	2.Технологический цикл приготовления сложных блюд из рубленного мяса. Современный взгляд на приготовление сложных блюд из рубленного мяса и их кулинарное использование .	4	
	Тематика практических работ	8	
	Приготовление, оформление и подача блюд: «Люля – кебаб, «Бифштекс рубленный». Оценка качества блюда.	8	
Промежуточная аттестация		ДЗ	
Всего :		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»,
наименование кабинета из указанных в п.б.1 ПООП

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы

Основные источники:

- Г.П Семичева Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Москва издательский центр «Академия». 2020 г,-256 с
- Г.П. Семичева Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Москва издательский центр «Академия». 2018 г,-240 с
- С.В. Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента издательский центр «Академия». 2018 г,-336 с.
- Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение организаций питания издательский центр «Академия». 2017г,-240 с
- А.В. Сеницына, Е.И. Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. М. издательский центр «Академия». 2018г,-304 с.
- Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. М издательский центр «Академия». 2018 г,-256 с.
- Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. М издательский центр «Академия». 2018 г,-176 с. Лабораторный практикум.

- И.И. Потапова Основы калькуляции и учёта учебник для студ. учреждений сред, проф, образования Москва издательский центр «Академия». 2019г,-192с
- Электронный учебник Повар, кондитер (ПМ.01 – ПМ.08): лицензионный учебно-методический компьютерный комплекс – Саратов: Диполь, 2015
- З.П. Матюхина Товароведение пищевых продуктов, Москва, издательский центр «Академия» 2019г.-336 с
- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Москва издательский центр «Академия» 2015
- Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены. Москва издательский центр «Академия» 2017г-240 с.
- И.Н Иванова Рисование и лепка. Москва издательский центр «Академия» 2014
- В.М. Калинина Охрана труда в организациях питания. Учебник. Москва издательский центр «Академия» 2017 г. -320 с.
-

Нормативные документы:

- Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
- Москва издательский центр «Академия». 2015
- М.П. Могильный Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства Москва ДеЛи плюс

Дополнительные источники:

- А.С. Новикова «Большая кулинарная энциклопедия» Москва, 2015
- А.В. Похлебкин «Русская кухня», Москва 2015
- Л.Л. Татарская, Н.А Анфимова «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров» Москва «Академия» 2016, 2015
- И.И. Потапова, Н.В. Корнеева Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий- учебное пособие Москва «Академия» 2015
- В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко Производственное обучение профессии «Повар» в 4-х частях. Москва издательский центр «Академия» 2015.
- В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е Еськова Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2-х частях
- Москва издательский центр «Академия» 2015

- Т.А. Качурина Контрольные материалы по профессии «Повар» Москва издательский центр «Академия» 2015.
- Моррис Салли, ДеТа-Сюнь «Практическая энциклопедии азиатской кухни», издательство «Аркаим», 2015
- Н.И Дубровская Кулинария, лабораторный практикум Москва издательский центр «Академия» 2015
- Т.Г. Семиряжко. М.Ю.Дерюгина Кулинария контрольные материалы Москва издательский центр «Академия» 2015
- Н.И Дубровская Технология приготовления мучных кондитерских изделий рабочая тетрадь часть 1 и 2
- Г. Г. Лутошкина Гигиена и санитария общественного питания Москва издательский центр «Академия» 2015
- Т.А Качурина Кулинария Москва издательский центр «Академия» 2016
- Г.Г.Лутошкина Холодильное оборудование предприятий общественного питания Москва издательский центр «Академия». 2015
- Н.Э Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи Москва издательский центр «Академия» 2015
- Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина Товароведение пищевых продуктов рабочая тетрадь Москва издательский центр «Академия» 2016
- Т.А.Качурина Кулинария – рабочая тетрадь Москва издательский центр «Академия» 2015
- И.И. Потапова Калькуляция и учет – рабочая тетрадь Москва издательский центр «Академия» 2015
- С.В.Ермилова, Е.И Соколова Торты, пирожные и десерты Москва издательский центр «Академия» 2015
- Ю.М. Новоженев, Л.Н. Сопина «Советская национальная кухня», Москва высшая школа, 2015
- Периодическое издание: журнал «Питание и общество», «Гастроном»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знания: ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела; гражданско-патриотической позиции, осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей, стандартов антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747); планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития; работы в коллективе и команде, эффективного взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами; устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; финансовой грамотности, планирования предпринимательской деятельности в профессиональной</p>	<p style="text-align: center;"><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p style="text-align: center;">Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p style="text-align: center;">Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>сфере; анализа производственной ситуации, быстрого принятия решения; содействия сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективных действий в чрезвычайных ситуациях; проявление доброжелательности к окружающим, деликатности, чувства такта и готовности оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>		
<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; выполнять профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела; проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747); планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного</p>	<p><i>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.</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета</p>

<p>контекста; использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере; применять полученные знания на практике; анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения; содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>		
--	--	--

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
ОП.13 «Современные технологии приготовления кулинарных блюд»
по профессии «Повар, кондитер»

Автор – Т. И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории, А.Н. Дудукина, мастер производственного обучения.

Рабочая программа по дисциплине ОП.13 «Современные технологии приготовления кулинарных блюд» разработана на основе примерной программы ФГОС СПО и с учетом требований профессионального стандарта.

Рабочая программа содержит набор знаний, умений и практический опыт, позволяющий измерить освоение выпускником профессиональных компетенций. Знания и умения отражают требования к квалификации.

Структура рабочей программы включает общие и профессиональные компетенции, тематический план и содержание дисциплины ОП.13 «Современные технологии приготовления кулинарных блюд» с распределением часов по темам, указаны практические занятия и темы на самостоятельное изучение.

В программе описаны условия реализации дисциплины. Материально-техническое обеспечение дисциплины включает наличие кабинета и его оборудование, которые позволяют освоить профессиональные компетенции. Информационное обеспечение включает перечень новейших печатных и электронных изданий.

Отражены требования к кадровому обеспечению по образовательной программе. Рабочая программа завершается разделом «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (профессионального модуля)», где даны критерии и методы оценки на общие и профессиональные компетенции, что позволяет оценить квалификацию выпускника.

Заключение: Рабочая программа может быть рекомендована к использованию в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер».

Рецензент:



ИП Л.Н. Ландышева

**Министерство образования и молодежной политики
Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**

СОГЛАСОВАНО:

08 апреля 2024 г.



ИП Л.Н. Ландышева

УТВЕРЖДЕНО

**Приказом директора колледжа
от 08 апреля 2024 г. № 101-ОД**

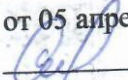



В.В. Малашкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины ОП.14 Основы финансовой грамотности и
предпринимательства**

Суздаль, 2024

РАССМОТРЕНО
цикловой комиссией профессионального цикла
по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 8 от 05 апреля 2024 г.
Председатель:  Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по учебной
работе
05 апреля 2024 г.
 О.С. Юрманова

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Основы финансовой грамотности и предпринимательства, разработана на основе примерной программы учебной дисциплины и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Урвачева Л.П., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК».

Рецензенты:



Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».
Л.Н. Ландышева, ИП Ландышева

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы финансовой грамотности и предпринимательства

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки по профессии 47.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» является дисциплиной профессионального цикла.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;

- развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств семьи, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;

- расширение представлений о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Личностные характеристики и установки:

- сформированность субъектной позиции как способности самостоятельно планировать и ответственно принимать решения в сфере личных и семейных финансов с учетом возможных рисков;
- готовность к правильному поведению в непредвиденных обстоятельствах и к принятию решения о финансовом обеспечении качества жизни;
- готовность жить по средствам;

Метапредметные результаты:

- решать практические финансовые задачи, анализировать и интерпретировать их условия (назначение разных банковских услуг, виды вкладов, плюсы и минусы кредитования, способы страхования, доходность и риски при размещении сбережений в ценные бумаги, информация по фондовому рынку, учет и планирование личных доходов, налогообложение и налоговые вычеты, альтернативные инструменты обеспечения старости, презентация своих качеств и компетенций как работника, организационно-правовые формы предприятий, выбор финансовых продуктов и услуг, безопасность финансовых операций, в том числе в сети Интернет);

- ставить финансовые цели и планировать деятельность по достижении целей с учетом возможных альтернатив;

- оценивать способы решения практических финансовых задач и делать оптимальный выбор, выполнять самоанализ полученного результата;

- владеть коммуникативными компетенциями:

- находить, анализировать и интерпретировать финансовую информацию из различных источников;

- грамотно реализовывать позиции (покупателя, заемщика, вкладчика, налогоплательщика, потребителя страховых услуг, участника фондового рынка и др.);

- анализировать свою учебную и практическую деятельность в области финансов.

Предметные результаты:

- владеть базовыми понятиями финансовой сферы (банк, банковские услуги и продукты, кредит, сберегательный вклад, банковская карта, инвестиции, фондовый рынок, риск, ценные бумаги, операции с ценными бумагами, инвестиционный портфель, страхование, страховой случай, личное страхование, страхование имущества, страхование гражданской ответственности, доходы и расходы семьи, налоги, налоговый вычет, ИНН, пенсия, пенсионные накопления, пенсионное страхование, фирма, финансовый менеджмент, банкротство фирмы, предпринимательство, предприниматель, предприятие, организационно-правовая форма предприятия, бизнес-план, финансовые риски, экономический кризис, финансовое мошенничество, финансовая безопасность);
- знать правила грамотного и безопасного поведения при взаимодействии с финансовыми институтами (банки, фондовый рынок, налоговая служба, страховые компании, валютный рынок) и уметь их применять на практике.

Общие профессиональные компетенции

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

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

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

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

ОК 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.

Код ЛР	Умения	Знания
ЛР 13 Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей: ответственный сотрудник, дисциплинированный, трудолюбивый, нацеленный на	Достигать поставленные задачи, эффективно взаимодействовать с членами команды, сотрудничать с другими людьми, проектно мыслить	Основы профессиональной деятельности

достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды, сотрудничающий с другими людьми, проектно мыслящий.		
ЛР 14 Приобретение обучающимся навыка оценки информации в цифровой среде, ее достоверность, способности строить логические умозаключения на основании поступающей информации и данных.	Давать оценку информации в цифровой среде, проверять ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации и данных.	Основы цифровой безопасности
ЛР 22 Приобретение навыков общения и самоуправления.	Общаться на уровне профессиональной и деловой коммуникации	Навыки общения
ЛР 23 Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализация личности.	Саморазвиваться и стремиться к самореализации	Основы профессиональной деятельности
ЛР.28 Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	Саморазвиваться и стремиться к самореализации	Основы профессиональной деятельности
ЛР. 29 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	Саморазвиваться и стремиться к самореализации	Основы профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	34
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные работы	
практические занятия	18
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
контрольная работа	Не предусмотрено
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
Тема 1. Банки: чем они могут быть полезны	Банковская система России. Текущие счета и банковские карты. Сберегательные вклады. Кредит: условия и способы получения. Виды кредитов	4	ПК 2.2, 2.6, 3.9 ОК.01-11 ЛР 13,14,22,23, 28,29
	Практическое занятие Расчет процентов по вкладам и по кредитам. Прочие услуги банков. Обобщение результатов изучения темы. Проверочная работа к теме 1.	4	
Тема 2. Фондовый и валютный рынки: как их использовать для роста доходов	Понятие фондового рынка. Рынок ценных бумаг. Виды ценных бумаг. Организованный рынок ценных бумаг. Фондовая биржа. Рынок Форекс	2	ПК 2.2, 2.6, 3.9 ОК.01-11 ЛР 13,14,22,23, 28,29
	Практическое занятие Расчет доходности по ценным бумагам, расчет текущей доходности. Подведение итогов и обобщение: как инвестиции помогают расти доходам. Проверочная работа к теме 2.	2	
Тема 3. Страхование: что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду	Понятие страхования, участники страховых отношений. Формы страхования, виды страхования	2	ПК 2.2, 2.6, 3.9 ОК.01-11 ЛР 13,14,22,23, 28,29

	<p>Практическое занятие Расчет сумм страхового возмещения Подведение итогов и обобщение результатов: что и как надо страховать. Проверочная работа к теме 3</p>	2	
<p>Тема 4. Налоги: почему их надо платить и чем грозит неуплата</p>	<p>Понятие налога. Налоговая система РФ. Участники налоговых отношений.</p>	2	<p>ПК 2.2, 2.6, 3.9 ОК.01-11 ЛР 13,14,22,23, 28,29</p>
	<p>Практическое занятие Расчет сумм налогов Подведение итогов и обобщение результатов: что и как надо страховать. Проверочная работа к теме 4</p>	2	
<p>Тема 5. Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления</p>	<p>Обязательное пенсионное страхование. Добровольное пенсионное страхование</p>	2	<p>ПК 2.2, 2.6, 3.9 ОК.01-11 ЛР 13,14,22,23, 28,29</p>
	<p>Практическое занятие Расчет сумм страховых взносов по обязательному социальному страхованию Подведение итогов и обобщение результатов: что и как надо страховать. Проверочная работа к теме 5</p>	4	
<p>Тема 6. Собственный бизнес: как создать и не потерять</p>	<p>Понятие предпринимательской деятельности Показатели эффективности фирмы Создание собственной компании. Бизнес- план.</p>	4	<p>ПК 2.2, 2.6, 3.9 ОК.01-11 ЛР 13,14,22,23, 28,29</p>
	<p>Практическое занятие Подведение итогов и обобщение результатов: что и как надо страховать. Проверочная работа к теме 6</p>	2	
<p>Тема 7. Риски в мире денег: как защититься от разорения</p>	<p>Экономические риски. Финансовое мошенничество</p>	2	<p>ПК 2.2, 2.6, 3.9 ОК.01-11 ЛР 13,14,22,23, 28,29</p>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. - продуктивный (планирование и самостоятельное деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для освоения программы учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности и предпринимательства» используется учебная лаборатория «Информационные технологии в профессиональной деятельности», в котором имеется свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарных правил и норм (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.1.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности и предпринимательства» по очной форме обучения студентов необходимо следующее материально-техническое обеспечение:

- аудитория с автоматизированным рабочим местом преподавателя (АРМ), оборудованная персональным компьютером или ноутбуком с доступом в интернет;
- мультимедийное оборудование (интерактивная панель);
- компьютерные презентации, учебно-методические и оценочные материалы.

3.1.2. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности и предпринимательства» очного смешанного обучения (аудиторное и онлайн обучение с использованием дистанционных технологий) слушателей необходимо следующее материально-техническое обеспечение:

для аудиторной части занятий:

- аудитория с автоматизированным рабочим местом преподавателя (АРМ), оборудованная персональным компьютером или ноутбуком с доступом в интернет;
- мультимедийное оборудование (интерактивная доска или панель мультимедиа- проектор и пр.);
- компьютерные презентации, учебно-методические и оценочные материалы; для онлайн

обучения с использованием дистанционных технологий:

- автоматизированное рабочее место преподавателя (АРМ), оборудованная персональным компьютером или ноутбуком с доступом в интернет;
- рабочее место слушателя, оборудованное персональным компьютером (ноутбуком / планшетом / смартфоном) с доступом в интернет;
- доступ к образовательной платформе, позволяющей проводить обучение в дистанционном формате онлайн.

Может быть использована одна из платформ:

- MS Teams платформа;
- Платформа Moodle;
- Платформа Webinar.ru;
- Платформа Adobe connect;
- Платформа ZOOM.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

В состав УМК входят:

1. Жданова А.О., Зятков М.А., Финансовая грамотность: учебная программа. СПО, - М.: ВАКО, 2020.- 32 с. (Библиотека ГБПОУ «Боханский аграрный техникум» - 1 экз.)
2. Жданова А.О., Зятков М.А., Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. СПО, - М.: ВАКО, 2020.- 48 с. (Библиотека ГБПОУ «Боханский аграрный техникум» - 25 экз.)
3. Жданова А.О., Зятков М.А., Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. СПО, - М.: ВАКО, 2020.- 400 с. (Библиотека ГБПОУ «Боханский аграрный техникум» - 25 экз.)
4. Жданова А.О., Зятков М.А., Финансовая грамотность: методические материалы для преподавателя. СПО, - М.: ВАКО, 2020.- 224 с. (Библиотека ГБПОУ «Боханский аграрный техникум» - 1 экз.)

Интернет-ресурсы

1. Конституция Российской Федерации. Принята всенародным голосованием 12.12.1993 г [Электронный ресурс]: // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс
2. Трудовой кодекс РФ (ТК РФ) [Электронный ресурс]: федеральный закон от 30.12.2001 г N 197-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс
3. Гражданский кодекс Российской Федерации часть 1 (ГК РФ) [Электронный ресурс]: федеральный закон от 30.11.1994 г N 51-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс
4. Гражданский кодекс Российской Федерации часть 2 (ГК РФ) [Электронный ресурс]: федеральный закон от 26.01.1996 г (действующая редакция) N 14-ФЗ // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс
5. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
6. Проект Минфина России «Содействие повышению уровня финансовой грамотности населения и развитию финансового образования в Российской Федерации». Информация о Проекте представлена на официальном сайте Минфина России: <http://www.minfin.ru/ru/om/fingram/>
7. Концепция Национальной программы повышения уровня финансовой грамотности населения Российской Федерации <http://www.misbfm.ru/node/11143>.
8. Стратегия развития финансового рынка российской федерации на период до 2020 года <http://www.ippnou.ru/lenta.php?idarticle=005586>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических, практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
-основы финансовой грамотности	- находит и использует необходимую экономическую информацию	экспертная оценка качества представленной информации
-банковские продукты	-выбирает подходящий вид вложения денежных средств в банке, сравнивает банковские вклады и кредиты, защищает свои права, проводит предварительные расчеты по платежам по кредиту с использованием формулы простых и сложных процентов, оценивает стоимость привлечения средств в различных финансовых организациях	экспертная оценка практических работ
-порядок выстраивания презентации	- разрабатывает презентации решения практических задач, составления проектов	экспертная оценка выполнения практической работы, составления презентаций проектов
-расчетные операции по инвестированию	-выбирает подходящий инструмент инвестирования на фондовом рынке, выявляет риски, сопутствующие инвестированию денег на рынке ценных бумаг, рассчитывает уровень доходности по инвестициям, анализирует информацию для принятия решений на фондовом рынке	экспертная оценка письменного опроса (тестирования)
- страхование	- понимать содержание договора страхования, умеет работать с правилами страхования, умеет анализировать страховую информацию, умеет правильно выбирать условия страхования, умеет оперировать страховой терминологией, разбираться в критериях выбора страховой компании	- экспертная оценка умений участвовать в работе коллектива; - экспертная оценка выполнения практико-ориентированных заданий
- негосударственное пенсионное страхование	-влияет на размер собственной будущей пенсии, рисков,	- экспертная оценка участия в деловом

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
	присущих различным программам пенсионного обеспечения, понимания личной ответственности в пенсионном обеспечении	общении для решения практических задач; - экспертная оценка выполнения практико-ориентированных заданий
-основы налогообложения	-пользуется личным кабинетом на сайте налоговой инспекции и получает актуальную информацию о начисленных налогах и задолженности, заполняет налоговую декларацию, оформляет заявление на получение налогового вычета, рассчитывает сумму к налогам к уплате	экспертная оценка письменного опроса (тестирования)
- основы проектной деятельности	- планирует профессиональную деятельность, базирующуюся на решение практико-ориентированных задач	экспертная оценка проверки практических заданий
- правила оформления документов	- грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке – составление конспектов, решение практических задач, публичное выступление и т.д.	экспертная проверка качества составления конспектов, решения практических задач, публичного выступления
Умеет:		
- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	- распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах	экспертная оценка выполнения практических заданий
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- определяет правильность выполненных действий при решении практико-ориентированных задач	экспертная оценка объективности самооценки обучающимися своих результатов (практико-ориентированные задачи)
- выделять наиболее значимое в перечне информации	- проводит анализ полученной информации, выделяет в ней главные аспекты	экспертная оценка качества представленной информации
- оценивать практическую значимость результатов поиска	- интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности	экспертная оценка качества представленной информации
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	- использует актуальную нормативно-правовую документацию по профессии, с целью построения траектории	экспертная оценка качества составления интеллектуальной карты

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
	профессионального развития и самообразования	
-организовывать работу коллектива и команды	- участвует в деловом общении для эффективного решения деловых задач в рамках составления проектов и решения практических задач	экспертная оценка умений организовывать работу коллектива и команды
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- участвует в деловом общении для эффективного решения деловых задач в рамках составления проектов и решения практических задач	экспертная оценка умений работать в коллективе при решении практических заданий
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	- презентует идею открытия собственного дела в профессиональной деятельности	- экспертная оценка умений использовать информационные технологии при решении практических задач; - экспертная оценка выполнения практических задач с применением информационных технологий
- использовать современное программное обеспечение	- применяет программное обеспечение для реализации профессиональной деятельности	- экспертная оценка умений использовать программное обеспечение при решении практических задач; - экспертная оценка выполнения практических задач с применением программного обеспечения
- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	- просчитывает эффективность вложений инвестиционных ресурсов в проекты	- экспертная оценка выполнения практических задач по оценке инвестиционных проектов
- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	- составляет график расчета по выплатам краткосрочных и долгосрочных кредитов	- экспертная оценка выполнения практических задач по расчету процентов

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины
ОП.14 Основы финансовой грамотности и предпринимательства
для профессии «Повар, кондитер»

Автор – Урвачева Л.П., преподаватель высшей квалификационной категории
Суздальского индустриально-гуманитарного колледжа.

Рабочая программа разработана для профессии «Повар, кондитер» по ФГОС СПО и учебному плану образовательного учреждения объём часов представлен обязательными учебными занятиями, в том числе практическими. Объём часов обеспечивает формирование обязательного минимума образования по дисциплине. Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС СПО и профессиональным стандартом по согласованию с работодателем для полного освоения всех видов деятельности по специальности.

Выдержана структура программы: включает пояснительную записку, тематический план, темы практических занятий, самостоятельной работы обучающихся, имеется список рекомендуемой литературы. В разделе «Содержание учебной дисциплины» подробно раскрыто содержание учебного материала, требования к знаниям и умениям студентов.

Рабочая программа соответствует методическим требованиям. Преподавателем правильно используется терминология.

Заключение: Рабочая программа по дисциплине «Основы финансовой грамотности и предпринимательства» соответствует требованиям ФГОС СПО к минимуму содержания и уровню подготовки специалистов среднего профессионального образования.

Рабочая программа может быть рекомендована к использованию при изучении дисциплины «Основы финансовой грамотности и предпринимательства» для профессии «Повар, кондитер»

Рецензент:



ИП Л.Н. Ландышева

**Министерство образования и молодежной политики
Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**

СОГЛАСОВАНО:

08 апреля 2024 г.



ИП Л.Н. Ландышева

УТВЕРЖДЕНО

**Приказом директора колледжа
от 08 апреля 2024 г. № 101-ОД**



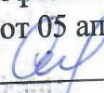
В.В. Малашкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины ОП.15 Рисование и лепка

Суздаль, 2023

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального
цикла по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 8 от 05 апреля 2024 г.
Председатель:  Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной
работе

05 апреля 2024 г.

 О.С. Юрманова

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.15 Рисование и лепка
разработана на основе примерной программы учебной дисциплины и Федерального
государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар,
кондитер

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-
гуманитарный колледж».

Разработчик: Т.И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной
категории ГБПОУ ВО «СИГК», А.Н. Дудукина, мастер производственного
обучения ГБПОУ ВО «СИГК».

Рецензенты:



Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».

Л.Н. Ландышева, ИП Ландышева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<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;– загрязнения– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	<ul style="list-style-type: none">–основные понятия и термины микробиологии;–основные группы микроорганизмов,–микробиология основных пищевых продуктов;–правила личной гигиены работников организации питания;–классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;–правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;–основные пищевые инфекции и пищевые отравления;–возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции–методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

<p>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 ЛР 17, 22, 29</p>	<p>рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей; осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания; – устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; – доброжелательного отношения к окружающим, деликатности, чувства такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.
---	---	---

1.1.1. Общие компетенции:

Таблица № 1

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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике.
ЛР 29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	34
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация - тест	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Рисование			
Тема 1.1 Введение. Основы рисования. Начальные упражнения по рисованию	Содержание учебного материала Цель и задачи рисования. Роль рисунка в работе повара, кондитера. Материалы для рисования: бумага, карандаши, кисти, краски. Техника рисунка. Линия. Выразительность линий. Линии в рисунке. Техника проведения линий от руки. Техника деления линий на пропорциональные отрезки. Техника рисования дуг, окружностей, овалов. Орнамент. Виды орнамента. Способы и приёмы построения мотивов орнамента. Связь упражнений по рисованию с работой повара, кондитер: развитие глазомера и чувства пропорций, творческого подхода к работе, фантазии, воображения, чувства композиции.	2	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17, 22, 29
	Практические занятия Правильное держание карандаша при выполнении рисунка. Проведение горизонтальных, вертикальных, наклонных прямых линий. Деление линий на пропорциональные отрезки. Рисование дуг, окружностей, овалов. Рисование геометрических фигур. Изображение формы снежинок. Рисование круга внутри квадрата. Изображение цветка. Рисование ленточного орнамента. Рисование сетчатого орнамента.	2	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17, 22, 29
Тема 1.2 Рисование с натуры объёмных предметов геометрической формы.	Содержание учебного материала Процесс рисования с натуры. Задачи рисования с натуры: изучение строения формы геометрических тел, изучение кажущихся изменений формы. Основы перспективы в рисунке. Композиция в рисунке. Определение на глаз размеров и соотношений частей предмета. Штрих, светотень, тон. Последовательность работы над рисунком.	2	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17, 22, 29
	Практические занятия Рисование с натуры куба, призмы, шара, пирамиды.	2	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17, 22, 29

Тема 1.3 Рисование с натуры предметов домашнего обихода и растений.	Содержание учебного материала. Анализ формы тарелки, бокала (или стакана), кувшина.	2	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17, 22, 29
	Практические занятия Рисование с натуры тарелки, чашки (или стакана с водой), глиняного кувшина.	2	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17, 22, 29
Тема 1.4 Понятие о цвете	Содержание учебного материала Понятие о цвете. Наблюдение за картонной моделью круга, вращающегося вокруг горизонтальной проволочной оси. Изображение окружности в перспективе	2	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17, 22, 29
	Практические занятия Рисование с натуры листьев и цветов.	2	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17, 22, 29
Тема 1.5 Рисование с натуры фруктов и овощей. Рисование животных и птиц.	Содержание учебного материала Формы растительного мира – основа для построения орнаментов для художественной отделки тортов и пирожных. Анализ формы и оттенков цвета изображаемых фруктов и овощей. Натюрморт. Использование элементов животного и растительного мира для оформления изделий в профессии «повар, кондитер» Последовательность работы над рисунками животных и птиц, деревьев и грибов. Характер линий, участвующих в построении общей формы животного. Особенности рисунка по мотивам русских народных сказок. Эскиз.	2	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17, 22, 29
	Практические занятия Рисование с натуры яблок, груш, апельсинов, винограда. Рисование с натуры моркови, свёклы. Рисование натюрморта. наброски и зарисовки разных животных и птиц, деревьев и грибов. Рисование персонажей из сказок. Рисование по мотивам русских народных сказок.	2	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17, 22, 29
Тема 1.6 Рисование с натуры	Содержание учебного материала Элементы художественного оформления пирожных и тортов. Бордюры. Виды бордюра.	2	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17, 22,

пирожных и тортов. Декоративное оформление тортов, пирогов полуоткрытых. Определение композиции	Последовательность работы над рисунками пирожных и тортов. Совершенствование мастерства повара, кондитера посредством самостоятельного композиционного рисования тортов, пирогов полуоткрытых. Определение композиции. Законы композиции. Построение композиции квадратного и круглого тортов.		29
	Практические занятия Рисование прямоугольных и круглых пирожных. Рисование с натуры квадратного и круглого тортов. Самостоятельное рисование квадратного торта.	4	<i>ОК 1-7, 9,10</i> ЛР 17, 22, 29
	Самостоятельная работа Самостоятельное рисование круглого и многоярусного торта.	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i> ЛР 17, 22, 29
Раздел 2. Лепка			
Тема 2.1. Основы лепки. Понятие рельефа Приемы и техника лепных изображений	Содержание учебного материала Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i> ЛР 17, 22, 29
	Практические занятия Лепка орнамента Лепка овощей, фруктов. Лепка цветов. Лепка животных.	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i> ЛР 17, 22, 29
Тема 2.2 Технология изготовления муляжей тортов.	Содержание учебного материала Этапы изготовления муляжей тортов. Эскиз композиции торта.	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i> ЛР 17, 22, 29
	Практические занятия Изготовление муляжей тортов.	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i> ЛР 17, 22, 29
Промежуточная аттестация - тест		-	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники:

Рисование и лепка; учебник для нач. проф. образования/ И.Н.Иванова, -М;
Издательский центр «Академия», 2017г.стереотипно.

Интернет-ресурсы:

www.lesyadraw.ru/animals

www.lookmi.ru/uroki.html

risuemtut.ru/

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -владеть техникой рисунка и последовательностью его выполнения; -изображать объёмный предмет на плоскости; -построить композиции тортов и др. изделий; -лепить рельефные изображения, муляж торта; -осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. -активно применяющий полученные знания на практике; -проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. 	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности учащихся в процессе практических занятий.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов деятельности учащихся в процессе практических занятий.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов деятельности учащихся в процессе практических занятий.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов деятельности учащихся в процессе практических занятий.</p>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -понятие орнамента, формы предмета, о цвете; -законы перспективы; законы композиции - устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. -применение полученных знаний на практике; -проявление доброжелательности к окружающим, деликатности, чувства такта и готовности оказать услугу каждому кто в ней нуждается. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>тестирование</p> <p>опрос</p> <p>тестирование</p>

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
ОП.15 «Рисование и лепка»
по профессии «Повар, кондитер»

Автор – Т. И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории, А.Н. Дудукина, мастер производственного обучения.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.15 «Рисование и лепка» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер», входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в соответствии с учебным планом образовательного учреждения. Рабочая программа разработана с учетом требований профессионального стандарта.

Рабочая программа содержит набор знаний, умений и практический опыт, позволяющий измерить освоение выпускником профессиональных компетенций. Знания и умения отражают требования к квалификации.

Структура рабочей программы включает общие и профессиональные компетенции, тематический план и содержание дисциплины ОП.15 «Рисование и лепка» с распределением часов по темам, указаны практические занятия и темы на самостоятельное изучение.

В программе описаны условия реализации дисциплины. Материально-техническое обеспечение дисциплины включает наличие кабинета и его оборудование, которые позволяют освоить профессиональные компетенции. Информационное обеспечение включает перечень новейших печатных и электронных изданий.

Отражены требования к кадровому обеспечению по образовательной программе. Рабочая программа завершается разделом «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (профессионального модуля)», где даны критерии и методы оценки на общие и профессиональные компетенции, что позволяет оценить квалификацию выпускника.

Заключение: Рабочая программа может быть рекомендована к использованию в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер».

Рецензент:

ИП Л.Н. Ландышева



**Министерство образования и молодежной политики
Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**

СОГЛАСОВАНО:

08 апреля 2024 г.

ИП Д.Н. Ландышева



УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора колледжа

от 08 апреля 2024 г. № 101-ОД

В.В. Малашкин

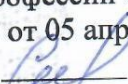


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА


**профессионального
модуля**

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

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального
цикла по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 8 от 05 апреля 2024 г.
Председатель:  Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной
работе
05 апреля 2024 г.
 О.С. Юрманова

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, разработана на основе примерной программы профессионального модуля и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчики: Т.И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»,
Т.В. Семёнова, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»,
Н.А. Пузанова преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»,
А.Н. Дудукина, преподаватель первой квалификационной категории /мастер производственного обучения ГБПОУ ВО «СИГК»

Рецензенты:



Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».
Л.Н. Ландышева, ИП Ландышева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

1.1.1. Общие компетенции:

Таблица № 1

Код	И 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	Р 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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 19	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 26	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/
ЛР 29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

	<p>весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>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;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p> <p>Выполнять профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. Выполнять профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации. Активно применять полученные знания на практике. Демонстрировать профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела. Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>
знания	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы HACCP);</p> <p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела; устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>применять полученные знания на практике, демонстрировать профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела; проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 414. Из них на освоение МДК 206

10 часов самостоятельная работа,

Учебная практика 72 ч. и производственная практика 108 ч.

Итоговый контроль : экзамен по модулю

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						Промежуточная аттестация
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Учебная	Производственная	Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК, час.		семинар				
			всего, часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов					
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36	34	18	-	-	-	2	
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	180	172	90	6	-	-	8	
	Экзамен	6							6
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	180				72	108		
	Экзамен по модулю	12							12
	Всего:	414	206	108	6	72	108	10	18

1.2. 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 в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		36
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		36
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). 3. Правила составления заявки на сырье. 4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос Самостоятельная работа – Организация работы цехов по подготовке приготовления полуфабрикатов	2
	Практических занятий и лабораторных работ	2

	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	2
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</i>	Содержание	
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	6
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	Практических занятий и лабораторных работ	6
Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2	
Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофеле очистительной машины, овощерезки)	4	
Тема 1.3. <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</i>	Содержание	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	4
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	Практических занятий и лабораторных работ	4
Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	4	
Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной		

	машины, ручной рыбчистки	
Тема 1.4. <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</i>	Содержание	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	4
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	Практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2
Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2	
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		180
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		180
Тема 2.1 <i>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</i>	Содержание	
	1. 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 2. 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	12

	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		
	Практических занятий и лабораторных работ	18	
	Практическое занятие 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	6	
	Практическое занятие 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	12	
Тема 2.2. <i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</i>	Содержание	14	
	1. 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		
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья		
	3. 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		
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения		
Тема 2.3 <i>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</i>	Содержание	12	
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.		
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок напластованной 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.		
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Самостоятельная работа – Формы нарезки клубнеплодов, корнеплодов		2
	Практических занятий и лабораторных работ		30
	Практическое занятие 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных	10	

	полуфабрикатов из рыбы.	
	Практическое занятие 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	10
	Практическое занятие 5. Обработка нерыбного водного сырья	10
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	12
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	
	3. 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.	
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение Самостоятельная работа – Механическая кулинарная обработка мяса	2
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	10
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Самостоятельная работа - Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Практических занятий и лабораторных работ	18
	Практическое занятие 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6
	Практическое занятие 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	12
Семинар по теме Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	4	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	6
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	

	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Самостоятельная работа - Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	8
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	
	Практических занятий и лабораторных работ	24
	Практическое занятие 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	12
Практическое занятие 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	12	
Промежуточная аттестация - экзамен		6
Учебная практика ПМ 01 Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю 		72

<p>птицу, дичь, кролика</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 	
<p><i>Производственная практика ПМ 01</i> <i>Виды работ:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладным соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 	<p>108</p>

<p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. 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.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>	
Промежуточная аттестация экзамен по модулю	<i>12</i>
<i>Всего</i>	<i>414</i>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: -

- **Технического оснащения и организации рабочего места,**

- **Технологии кулинарного и кондитерского производства,**

- Товароведения продовольственных товаров,

- Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена питания,

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

Цеха:

1- Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2- Учебный кондитерский цех

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2015. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015. - III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015. – 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, 2015. - 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, 2015. – 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, 2016. - 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Г.П. Семичева. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента М издательский центр «Академия» 2020 г. 256с
13. А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.М.: издательский центр « Академия», 2017. – 256 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
15. Лутошкина Г.Г. Ж.С. Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф.образования – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
17. Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. М.: Академия, 2017. – 240 с.
18. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2016 – 373 с.
19. И.П. Самородова Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента М. издательский центр «Академия» 2017г.192с
20. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 128 с.
21. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 282 с.
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф.

образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.

2.2.2. Электронные издания:

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.

2.2.3. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show art=2758>.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2.2.4. Дополнительные источники:

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

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

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

	<p>инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса 	

<p>ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); 	
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.
ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 19	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации.
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике.
ЛР 26	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.
ЛР29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по профессиональному модулю
ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер»

Авторы – Т.И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории
ГБПОУ ВО «СИГК»,
Т.В. Семёнова, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО
«СИГК»,
Н.А.Пузанова, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО
«СИГК»,
А.Н.Дудукина, мастер производственного обучения ГБПОУ ВО «СИГК»

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе примерной программы ФГОС СПО и с учетом требований профессионального стандарта.

Рабочая программа содержит набор знаний, умений и практический опыт, позволяющий измерить освоение выпускником профессиональных компетенций. Знания и умения отражают требования к квалификации.

Структура рабочей программы включает общие и профессиональные компетенции, тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» с распределением часов по темам, указаны практические занятия и темы на самостоятельное изучение.

В программе описаны условия реализации профессионального модуля. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля включает наличие кабинета и его оборудование, которые позволяют освоить профессиональные компетенции. Информационное обеспечение включает перечень новейших печатных и электронных изданий.

Отражены требования к кадровому обеспечению по образовательной программе. Рабочая программа завершается разделом «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (профессионального модуля)», где даны критерии и методы оценки на общие и профессиональные компетенции, что позволяет оценить квалификацию выпускника.

Заключение: Рабочая программа может быть рекомендована к использованию в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер».

Рецензент:



ИП Л.Н. Ландышева

Министерство образования и молодежной политики
Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»

СОГЛАСОВАНО:
08 апреля 2024 г.



ИП Л.Н. Ландышева

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора колледжа
от 08 апреля 2024 г. № 101-ОД



В.В. Малашкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА


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

Суздаль, 2024

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального
цикла по профессии «Повар, кондитер»

Протокол № 8 от 05 апреля 2024 г.

Председатель:  Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной
работе

05 апреля 2024 г.

 О.С. Юрманова

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработана на основе примерной программы профессионального модуля и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчики: Т.И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»,

Т.В. Семёнова, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»,

Н.А. Пузанова преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»,

А.Н. Дудукина, преподаватель первой квалификационной категории /мастер производственного обучения ГБПОУ ВО «СИГК»

Рецензенты:



Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».

Л.Н. Ландышева, ИП Ландышева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1.1. Общие компетенции:

Таблица № 1

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	Отработать 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	Воздействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.
ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 19	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации.
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 26	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.
ЛР29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

	сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<i>Практический опыт</i>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
<i>Умения</i>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Выполнять профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации. Активно применять полученные знания на практике. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. Демонстрировать профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.</p>

	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается
<i>Знания</i>	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации. Активно применять полученные знания на практике.</p> <p>устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.</p> <p>доброжелательности к окружающим, деликатности, чувства такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 578 ч.

Из них на освоение МДК – 212 ч.

на практики учебную 72ч. и производственную – 288 ч.

Итоговый контроль - экзамен по модулю- 6 ч.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной програм-мы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостояте-льная работа ¹	Промежуто-чная аттестация
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, час.			Практики			
			всего, часов	в т.ч.		Уч-ебная, час	Производствен-ная, час		
лаборато-рные работы и практиче-ские занятия, часов	консульта-ций								
<i>ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10</i>	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	34	18		-	-	2	
<i>ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10</i>	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	32	28	18		-	-	4	
<i>ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7,</i>	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	18	14	4		-	-	4	

¹Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствием с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

9,10									
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	32	32	24		-	-		
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	20	20	12		-	-		
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	30	30	18		-	-		
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	34	34	12	4	-	-		
	Экзамен	6							6
ПК 2.1- 2.8	<i>Учебная и производственная практика</i>	360				72	288	-	
	Экзамен по модулю	6							6
	Всего:	578	192	106	4	72	288	10	12

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 в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		36
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	содержание Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	4
	Практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных	2

	<p>групп супов.</p> <p>Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов</p>	2
<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</p>	Содержание	4
	<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>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	
	Самостоятельная работа	2
	Практических занятий и лабораторных работ	6
	<p>Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре</p>	4
<p>Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</p>	2	
<p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	Содержание	4
	<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. 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, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос</p>	
	<p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	
	Практических занятий и лабораторных работ	6
	<p>Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.</p>	2
	<p>Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд,</p>	4

	кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		37
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		37
Тема 2.1. <i>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</i>	Содержание	2
	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.	
Тема 2.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	4
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных 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.	
	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.	
	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. 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.	
	Практических занятий и лабораторных работ	
Практическое занятие 8. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного	6	

	ассортимента.	
Тема 2.3. <i>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	
	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	
	Практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 9. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	6
Тема 2.4. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</i>	Содержание	
	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	
	Самостоятельная работа.	4
	Практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 10. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	6
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		18
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		18
Тема 3.1. <i>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</i>	Содержание	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.	2
Тема 3.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке</i>	Содержание	
	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.	4

<i>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</i>	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. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства.	
	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.	
	Практических занятий и лабораторных работ	4
Практическое занятие 11. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.	4	
Тема 3.4. <i>Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках</i>	Содержание	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках.	2
	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	
Тема 3.5. <i>Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</i>	Содержание	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	2
	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	
	Самостоятельная работа.	4
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		38
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		38

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.	
	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.	
	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, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.	4
	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.	
	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.	
	Практических занятий и лабораторных работ	18
	Практическое занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.	6
	Практическое занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	6
Практическое занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	6	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	
	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. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	4
	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.	
	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	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.	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: 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, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования .	
	Практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 15. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	6
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		20
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		20
Тема 5.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</i>	Содержание	2
	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. 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	
	Практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 16. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов.	6
Тема 5.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</i>	Содержание	
	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки.	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	
	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.	
	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	6
	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.	
	Практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 17. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	6
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		30
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		30
Тема 6.1. <i>Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i>	Содержание	
	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.	2
	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного	

	типа.	
Тема 6.2. <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i>	Содержание	
	Выбор методов приготовления горячих блюд 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).	10
	Приготовление блюд 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 из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд 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.	
	Практических занятий и лабораторных работ	18
	Практическое занятие 18. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.	6
Практическое занятие 19. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.	6	
Практическое занятие 20. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	6	
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		34
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		34
Тема 7.1. <i>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</i>	Содержание	4
	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	
	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	

	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	
Тема 7.2. <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</i>	Содержание	12
	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов 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 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 из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд 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 из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	Практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 21. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.	4
Практическое занятие 22. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.	4	
Тема 7.3. <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</i>	Содержание	6
	Выбор методов приготовления горячих блюд 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).	
	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: 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 из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	

	<p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: 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.</p> <p>Хранение готовых блюд 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>	
	Практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 23. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика .	4
Консультации		4
Промежуточная аттестация - экзамен		6
<p>Учебная практика по ПМ.02</p> <p>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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 		72

<p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</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: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</i></p> <p><i>Виды работ:</i></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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>	288

<p>5. 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.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</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>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности 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 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- экзамен по модулю	6
Всего	578

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: -

- **Технического оснащения и организации рабочего места,**

- **Технологии кулинарного и кондитерского производства,**

- Товароведения продовольственных товаров,

- Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена,

оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Цеха:

1- Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2- Учебный кондитерский цех

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2015. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015. - 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, 2015. – 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, 2016. - 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Г.П. Семичева. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента М издательский центр «Академия» 2020 г. 256с
13. А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.М.: издательский центр « Академия», 2017. – 256 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
15. Лутошкина Г.Г. Ж.С. Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф.образования – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
17. Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. М.: Академия, 2017. – 240 с.
18. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2016 – 373 с.
19. И.П. Самородова Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента М. издательский центр «Академия» 2017г.192с
20. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 128 с.
21. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 282 с.
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.
23. Н.И. Андонова, Т.А Качурина. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. М. Издательский центр «Академия» 2018г – 256с.
24. Н.И. Андонова, Т.А Качурина. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

сложного ассортимента. Лабораторный практикум М. Издательский центр «Академия» 2018г – 176 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. 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.
2. 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.
3. 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
4. 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
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.3. Дополнительные источники:

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

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)

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><i>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:</i></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); 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</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 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,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и 	

<p>макаронных изделий разнообразного ассортимента</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>	<p>неорганических отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спецодежда, 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 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: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента 	
--	--	--

	<p>современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать	

	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 19	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 26	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/
ЛР29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по профессиональному модулю
ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии
«Повар, кондитер»

Авторы – Т.И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ
ВО «СИГК»,
Т.В. Семёнова, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО
«СИГК»,
Н.А. Пузанова, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО
«СИГК»,
А.Н. Дудукина, мастер производственного обучения ГБПОУ ВО «СИГК»

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе примерной программы ФГОС СПО и с учетом требований профессионального стандарта.

Рабочая программа содержит набор знаний, умений и практический опыт, позволяющий измерить освоение выпускником профессиональных компетенций. Знания и умения отражают требования к квалификации.

Структура рабочей программы включает общие и профессиональные компетенции тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» с распределением часов по темам, указаны практические занятия и темы на самостоятельное изучение.

В программе описаны условия реализации профессионального модуля. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля включает наличие кабинета и его оборудование, которые позволяют освоить профессиональные компетенции. Информационное обеспечение включает перечень новейших печатных и электронных изданий.

Рабочая программа завершается разделом «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (профессионального модуля)», где даны критерии и методы оценки на общие и профессиональные компетенции, что позволяет оценить квалификацию выпускника.

Закключение: Рабочая программа может быть рекомендована к использованию в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер».

Рецензент:



ИП Л.Н. Ландышева

**Министерство образования и молодежной политики
Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**



СОГЛАСОВАНО:

08 апреля 2024 г.

ИП Л.Н. Ландышева



УТВЕРЖДЕНО

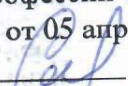
**Приказом директора колледжа
от 08 апреля 2024 г. № 101-ОД**

В.В. Малашкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

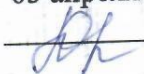
РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального
цикла по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 8 от 05 апреля 2024 г.
Председатель:  Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной
работе

05 апреля 2024 г.

 О.С. Юрманова

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработана на основе примерной программы профессионального модуля и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчики: Т.И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»,
Т.В. Семёнова, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»,
Н.А. Пузанова преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»,
А.Н. Дудукина, преподаватель первой квалификационной категории /мастер производственного обучения ГБПОУ ВО «СИГК»

Рецензенты:



Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».
Л.Н. Ландышева, ИП Ландышева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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. Общие компетенции:

Таблица № 1

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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса

	домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 19	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 26	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/
ЛР29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

1.1.2. Профессиональные компетенции

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,
--------------------------	--

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выполнять профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации. Активно применять полученные знания на практике. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. Демонстрировать профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела. Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

	<p>профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации. Активно применять полученные знания на практике.</p> <p>устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.</p> <p>доброжелательности к окружающим, деликатности, чувства такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 408 ч.

Из них на освоение МДК -186 ч.

на практики учебную 72 ч. и производственную 144 ч.

Итоговый контроль – экзамен по модулю

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа ¹	Промежуточная аттестация
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, час.			Практики			
			всего, часов	В том числе		Учебная	Производственная		
лабораторных и практических занятий, часов	консультаций								
ПК 3.1. -3.6 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	34	18		-	-	2	
ПК 3.1., 3.2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	150	140	72	4	-	-	6	
ПК 3.1-3.6	учебная и производственная практика	216				72	144	-	
	Экзамен по модулю	6							6
	Итого:	408	174	90	4	72	144	8	6

¹Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		36
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		36
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</i>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. 3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. 	6
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. 2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. 3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». 	10

	4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	
	5. Самостоятельная работа	2
	Практических занятий и лабораторных работ	18
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	6
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	6
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	6
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		150
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		150
Тема 2.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</i>	Содержание	12
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	
	2. 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.)	
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки	

	хранения холодных соусов и заправок.	
Тема 2.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	12
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	
	2. 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	
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	
	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	
	Практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие № 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	6
	Практическое занятие № 5. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (<i>винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом</i>). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
Тема 2.3. <i>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</i>	Содержание	18
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	
	3. 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 .	
	4. 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.	
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка	

	наполнителей, порционирование, запекание, подача.	
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	
	8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	
	Практических занятий и лабораторных работ	18
	Практическое занятие № 6 -7. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12
	Практическое занятие 4. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	6
Тема 2.4. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</i>	Содержание	26
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	
	3. 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	
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	
	Самостоятельная работа	6
	Практических занятий и лабораторных работ	42
	Практическое занятие № 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	8
Практическое занятие №9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	10	
Практическое занятие №10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.	8	

	Оценка качества (бракераж) готовой продукции	
	Практическое занятие №11. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	8
	Практическое занятие №12. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	8
Консультации		4
Учебная практика по ПМ.03		
Виды работ:		
<p>1. 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.</p> <p>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>3. 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>4. 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>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. 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>		72
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03		
Виды работ:		
<p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд, и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. 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>4. 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>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p>		144

6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	
7. 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.	
<i>Промежуточная аттестация- экзамен по модулю</i>	<i>6</i>
<i>Всего</i>	<i>408</i>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: -

- **Технического оснащения и организации рабочего места,**

- **Технологии кулинарного и кондитерского производства,**

- Товароведения продовольственных товаров,

- Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена питания,

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

Цеха:

1- Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2- Учебный кондитерский цех

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению,

- построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: 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 рецептов 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 рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
 11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 12. Г.П. Семичева Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. М. Издательский «Академия» 2018 г.-240с
 13. Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. М. Издательский центр «Академия» 2017 г -240с
 14. И.И. Потапова Основы калькуляции и учёта М. Издательский центр «Академия» 2019 г.- 192 с.
 15. В.М.Калинина Охрана труда в организациях питания. М Издательский центр «Академия» 2017 г.-320 с.
 16. Лутошкина Г.Г. Ж.С. Анохина. Техническое оснащение и организаций питания : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
 17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования М. Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.
 18. А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко Микробиологи, физиология питания, санитария и гигиена. М. Издательский центр «Академия» 2017г.-256с.
 19. В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий питания учеб. для студ. учреждений сред. Проф. образования М. Издательский центр «Академия»
 20. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2020г – 256 с
 21. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 432 с. стереотипно

3.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.3 Дополнительные источники:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

	<p>требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</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</p>		

<p>ассортимента</p> <p>ПК 3.6</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодных блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
---	--	--

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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 19	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 26	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/
ЛР 29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по профессиональному модулю ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер»

Авторы – Т.И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК», Т.В. Семёнова, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК», Н.А. Пузанова, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК», А.Н. Дудукина, мастер производственного обучения ГБПОУ ВО «СИГК»

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе примерной программы ФГОС СПО и с учетом требований профессионального стандарта.

Рабочая программа содержит набор знаний, умений и практический опыт, позволяющий измерить освоение выпускником профессиональных компетенций. Знания и умения отражают требования к квалификации.

Структура рабочей программы включает общие и профессиональные компетенции, тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» с распределением часов по темам, указаны практические занятия и темы на самостоятельное изучение.

В программе описаны условия реализации профессионального модуля. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля включает наличие кабинета и его оборудование, которые позволяют освоить профессиональные компетенции. Информационное обеспечение включает перечень новейших печатных и электронных изданий.

Отражены требования к кадровому обеспечению по образовательной программе. Рабочая программа завершается разделом «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (профессионального модуля)», где даны критерии и методы оценки на общие и профессиональные компетенции, что позволяет оценить квалификацию выпускника.

Заключение: Рабочая программа может быть рекомендована к использованию в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер».

Рецензент:



Л.Н. Ландышева

**Министерство образования и молодежной политики
Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**

СОГЛАСОВАНО:

08 апреля 2024 г.



ИП Л.Н. Ландышева

УТВЕРЖДЕНО

**Приказом директора колледжа
от 08 апреля 2024 г. № 101-ОД**



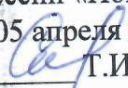
В.В. Малашкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

Суздаль, 2024

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального
цикла по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 8 от 05 апреля 2024 г.
Председатель:  Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной
работе

05 апреля 2024 г.

 О.С. Юрманова

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, разработана на основе примерной программы профессионального модуля и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчики: Т.И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»,

Т.В. Семёнова, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»,

Н.А. Пузанова преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»,

А.Н. Дудукина, преподаватель первой квалификационной категории /мастер производственного обучения ГБПОУ ВО «СИГК»

Рецензенты:



Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».
Л.Н. Ландышева, ИП Ландышева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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 и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

Таблица № 1

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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 19	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 26	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/
ЛР29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

1.1.2. Профессиональные компетенции:

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

Практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического
--------------------------	--

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выполнять профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. Активно применять полученные знания на практике. Демонстрировать профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела. Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, 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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения</p>

	<p>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; профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации. Активно применять полученные знания на практике. устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела. доброжелательности к окружающим, деликатности, чувства такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 486ч.

Из них на освоение МДК – 156 ч.

на практики учебную 72 и производственную – 252 ч.

Итоговый контроль – экзамен по модулю

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час						Промежуточная аттестация	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			учебная	производственная часов	Самостоятельная работа ¹		
			Обучение по МДК, час.		Практики					
			всего, часов	в т.ч.						
лабораторные работы и практические занятия, часов	консультаций									
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	36	34	18			-	2		
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	66	60	38				6		
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	44	44	16	4					
Экзамен		6							6	
ПК 4.1-4.6	Учебная и производственная практика	324	-			72	252			
Экзамен по модулю		6							6	
	Всего:	486	138	72	4	72	252	8	18	

¹Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</i>	Содержание 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	8
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</i>	Содержание 1. 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. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	8

	4. Самостоятельная работа	2
	<i>Практических занятий и лабораторных работ</i>	18
	<i>Практическое занятие 1-2.</i> 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	8
	<i>Практическое занятие 3-4.</i> 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. 5. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	10
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		66
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		66
<i>Тема 2.1.</i> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>	<i>Содержание</i>	8
	1. 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.	
	2. 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.	
	3. 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.	
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	

	5. 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).	
	Практических занятий и лабораторных работ	18
	Практическое занятие 5-6 . Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	10
	Практическое занятие 7-8 . Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	8
Тема 2.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</i>	Содержание	
	1. 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.	16
	2. 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.).	
	3. 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, термисту и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	
	4. 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).	

	5. Самостоятельная работа	4
	Практических занятий и лабораторных работ	20
	Практическое занятие 9 Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	4
	Практическое занятие 10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	8
	Практическое занятие 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	8
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		44
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		44
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	
	1. 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 .	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. 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.	
	4. 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).	12
	Практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	6
Тема 3.2	Содержание	

<i>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</i>	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	12
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	
	4. 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).	
	<i>Практических занятий и лабораторных работ</i>	10
	<i>Практическое занятие 13.</i> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	4
<i>Практическое занятие 14.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	6	
Консультации	4	
Промежуточная аттестация – экзамен	6	
<i>Учебная практика по ПМ.04</i> <i>Виды работ:</i>	72	
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 рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
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).
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.
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

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04

252

<p>Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю	6
Всего	486

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: -

- **Технического оснащения и организации рабочего места,**

- **Технологии кулинарного и кондитерского производства,**

- Товароведения продовольственных товаров,

- Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена питания,

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

Цеха:

1- Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2- Учебный кондитерский цех

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015. - 544с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
13. А.В. Синицына, Е.И. Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента М. Издательский «Академия» 2018 г.-304.с
- 14.Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. М. Издательский центр «Академия» 2017 г -240с
15. И.И. Потапова Основы калькуляции и учёта М. Издательский центр «Академия» 2019 г.- 192 с.
16. В.М.Калинина Охрана труда в организациях питания. М Издательский центр «Академия» 2017 г.-320 с.
17. Лутошкина Г.Г. Ж.С. Анохина. Техническое оснащение организаций питания : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования М. Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.
19. А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко Микробиологи, физиология питания, санитария и гигиена. М. Издательский центр «Академия» 2017г.-256с.
20. В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий питания учеб. для студ. учреждений сред. Проф. образования М. Издательский центр «Академия»
21. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2020г – 256 с
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 432 с. стереотипно

3.2.2. Электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М, ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

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

	<p>человека (соблюдение температурного режима, 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>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, 	

<p>реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования 	
---	--	--

	<p>(чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 19	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 26	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/
ЛР29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по профессиональному модулю
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
ассортимента

по профессии «Повар, кондитер»

Авторы – Т.И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории
ГБПОУ ВО «СИГК», Т.В. Семёнова, преподаватель первой квалификационной
категории ГБПОУ ВО «СИГК», Н.А. Пузанова преподаватель первой
квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК», А.Н. Дудукина, мастер
производственного обучения ГБПОУ ВО «СИГК»

Рабочая программа разработана для профессии «Повар, кондитер».

По государственному образовательному стандарту и учебному плану
образовательного учреждения объём часов представлен максимальной
учебной нагрузкой, обязательными учебными занятиями, в том числе
практическими. Объём часов обеспечивает формирование обязательного
минимума образования по профессиональному модулю.

Рабочая программа составлена в соответствии с рекомендациями по
написанию учебной программы. Программа изложена логически правильно
и последовательно.

Выдержана структура программы: включает пояснительную записку,
тематический план, темы практических занятий, самостоятельной
внеаудиторной работы, имеется список рекомендуемой литературы. В
разделе «Содержание учебного модуля» подробно раскрыто содержание
учебного материала требования к знаниям и умениям студентов.

Рабочая программа соответствует методическим требованиям

Преподавателем правильно используется терминология.

Заключение:

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ 04
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
соответствует требованиям ФГОС СПО и минимуму содержания и уровню
подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Рецензент:



Ландышева Л.Н., ИП Ландышева Л.Н

**Министерство образования и молодежной политики
Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**

СОГЛАСОВАНО:

08 апреля 2024 г.



ИИ Л.Н. Ландышева

УТВЕРЖДЕНО

**Приказом директора колледжа
от 08 апреля 2024 г. № 101-ОД**



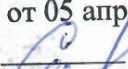
В.В. Малашкин

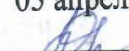
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**профессионального
модуля**

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

Суздаль, 2024

РАССМОТРЕНО
цикловой комиссией профессионального
цикла по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 8 от 05 апреля 2024 г.
Председатель:  Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по учебной
работе
05 апреля 2024 г.
 О.С. Юрманова

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, разработана на основе примерной программы профессионального модуля и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчики: Т.И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»,

Т.В. Семёнова, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»,

Н.А. Пузанова преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»,

А.Н. Дудукина, преподаватель первой квалификационной категории /мастер производственного обучения ГБПОУ ВО «СИГК»

Рецензенты:



Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».
Л.Н. Ландышева, ИП Ландышева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ 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 студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

Таблица № 1

Код	И 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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела

ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 19	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 26	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/
ЛР29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

По результатам освоения модуля обучающийся имеет

Практический опыт	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;
--------------------------	--

	<p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p> <p>Выполнять профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации. Активно применять полученные знания на практике. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. Демонстрировать профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела. Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации. Активно применять полученные знания на практике.</p> <p>устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.</p> <p>доброжелательности к окружающим, деликатности, чувства такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов- 594 ч.

Из них на освоение- МДК- 228 ч.

на практики учебную 72 ч. и производственную 288 ч.

Итоговый контроль - экзамен по модулю

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа ¹	Пролмежуточная аттестация
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики			
			Обучение по МДК, час.			Учебная	Производственная		
			всего, часов	в т.ч.					
	лабораторные работы и практические занятия	консультации							
ПК 5.1., -5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	34	18		-	-	2	
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	50	48	12		-		2	
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к	38	36	22		-		2	

¹Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

	реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента								
<i>ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10</i>	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	56	54	38		-		2	
<i>ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10</i>	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	42	40	18	4	-		2	
<i>экзамен</i>		6							6
<i>ПК 5.1-5.5</i>	<i>Учебная и производственная практика</i>	360				72	288		
экзамен по модулю		6							6
	Всего:	594	208	108	4	72	288	10	18

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Содержание 1. 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. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	8
	Практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в	8

	процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	4
Тема 1.3. <i>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</i>	Содержание	4
	1. 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.	
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	Самостоятельная работа	2
	Практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2
Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	4	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		50
Тема 2.1. <i>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</i>	Содержание	4
	1. 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 изделиях.	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. 3. Оценка их качества.	
Тема 2.2. <i>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</i>	Содержание	14
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и	

	<p>количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.</p> <p>3. 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.</p> <p>4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.</p> <p>5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</p> <p>6. 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.</p> <p>7. 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.</p>	
<p>Тема 2.3. <i>Приготовление глазури</i></p>	<p>1. 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.</p> <p>2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>	4
<p>Тема 2.4. <i>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</i></p>	<p>Содержание</p> <p>1. 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.</p> <p>2. 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.</p>	8
	Практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	6
Тема 2.5.	Содержание	2

<i>Приготовление сахарной мастики и марципана</i>	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Тема 2.6. <i>Приготовление посыпок и крошки</i>	Содержание	
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	Практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 6. Приготовление отделочных полуфабрикатов	6
Тема 2.7. <i>Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</i>	Содержание	
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	Самостоятельная работа	2
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		38
Тема 3.1. <i>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	4
Тема 3.2. <i>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</i>	Содержание	
	1. 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. 2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки	4

	хранения готовых фаршей и начинок	
Тема 3.3. <i>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: без дрожжевое 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.	4
	2. 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.	
	Самостоятельная работа	2
	Практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие № 7. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	4
Тема 3.4. <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	2. 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	
	Практических занятий и лабораторных работ	18
	Практическое занятие №8. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	8
	Практическое занятие № 9. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	10
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		56
Тема 4.1. <i>Мучные кондитерские</i>	Содержание	
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд.	6

<i>изделия из бездрожжевого теста</i>	2. 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		
Тема 4.2. <i>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</i>	Содержание	10	
	1. 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.		
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа		2
	Практических занятий и лабораторных работ		38
	Практическое занятие № 10 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста		4
	Практическое занятие №11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста		6
	Практическое занятие №12. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста		4
	Практическое занятие №13. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста		6
	Практическое занятие №14. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста		6
Практическое занятие № 15. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	6		
Практическое занятие № 16. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	6		
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	42		
Тема 5.1. <i>Изготовление и оформление пирожных</i>	Содержание	8	
	1. 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.	
	2. 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.	
	3. 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.	
	4. 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.	
	5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	
	6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	
	7. 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.	
	Практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие № 17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	8
Тема 5.2. <i>Изготовление и оформление тортов</i>	Содержание	
	1. 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.	10
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	
	3. 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.	
	4. 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.	
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	Самостоятельная работа	2
	Практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическое занятие № 18. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	10
Консультации		4
Промежуточная аттестация - экзамен		6
Учебная практика по ПМ.05		
Виды работ:		
1.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	
2.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
3.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	
4.	Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	
5.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	
6.	Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
7.	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
8.	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
		72

<ol style="list-style-type: none"> 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 	
<p><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</i> <i>Виды работ:</i></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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 	<p>288</p>

<p>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>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>	
<i>Промежуточная аттестация- экзамен по модулю</i>	6
<i>Всего</i>	594

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: -

-**Технического оснащения и организации рабочего места,**

-**Технологии кулинарного и кондитерского производства,**

-Товароведения продовольственных товаров,

- Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена,

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

Цеха:

1- Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2- Учебный кондитерский цех

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – Ш, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - Ш, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – Ш, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/ Шоколадье».
12. С.В.Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента М.: Издательский центр «Академия», 2018г. – 336 с.
13. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с. Стереотипно.
14. Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г. – 240 с.
15. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
16. В.М.Калинина Охрана труда в организациях питания .М. Издательский центр «Академия»2017 г. 320 с.
17. Г.Г.Лугошкина, Ж.С.Анохина Техническое оснащение организаций питания учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред. проф. образования - М. :Издательский центр Академия, 2019. – 336 с.
- 19.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
20. Потапова И.И.Основы Калькуляции и учета: учебник. для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2019г. – 192с.
- 21.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

3.2.3. *Дополнительные источники:*

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
6. Справочник шеф-повар (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод. иди. М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

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

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

<p>изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента 	
--	--	--

	<p>современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	

ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 19	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 26	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/
ЛР29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по профессиональному модулю
ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента» по профессии «Повар, кондитер»

Авторы – Т.И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории
ГБПОУ ВО «СИГК», Т.В. Семёнова, преподаватель первой квалификационной
категории ГБПОУ ВО «СИГК», Н.А. Пузанова преподаватель первой
квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК», С.В. Семьянова, мастер
производственного обучения ГБПОУ ВО «СИГК»

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ 05.
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» разработана на
основе примерной программы ФГОС СПО и с учетом требований
профессионального стандарта.

Рабочая программа содержит набор знаний, умений и практический
опыт, позволяющий измерить освоение выпускником профессиональных
компетенций. Знания и умения отражают требования к квалификации.

Структура рабочей программы включает общие и профессиональные
компетенции, тематический план и содержание профессионального модуля
ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента» с распределением часов по темам, указаны практические
занятия и темы на самостоятельное изучение.

В программе описаны условия реализации профессионального модуля.
Материально-техническое обеспечение профессионального модуля включает
наличие кабинета и его оборудование, которые позволяют освоить
профессиональные компетенции. Информационное обеспечение включает
перечень новейших печатных и электронных изданий.

Отражены требования к кадровому обеспечению по образовательной
программе. Рабочая программа завершается разделом «Контроль и оценка
результатов освоения дисциплины (профессионального модуля)», где даны
критерии и методы оценки на общие и профессиональные компетенции, что
позволяет оценить квалификацию выпускника.

Заключение: Рабочая программа может быть рекомендована к
использованию в учебном процессе при подготовке квалифицированных
работчиков по профессии «Повар, кондитер».

Рецензент:



Л.Н. Ландышева